

Karamell-Shortbread

60 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

220 g glattes Mehl
125 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Füllung:

100 g Butter
80 g Zucker
400 ml gezuckerte Kondensmilch

Guss:

200 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)

1 Mürbteig:

Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (25 x 25 cm) ausrollen und in eine befettete quadratische Backform (25 x 25 cm) geben. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Füllung:

Butter mit Zucker schmelzen. Die Kondensmilch dazugeben und unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze weiter kochen (ca. 8 Min.), bis eine dickliche Masse mit karamelliger Farbe entsteht. Die Füllung auf dem erkalteten Kuchenboden verteilen. Den Kuchenboden ca. 1 Std. kalt stellen.

3 Guss:

Die Schokolade auf die Füllung streichen. Mit einem Tortenkamm (oder einer Gabel) ein Muster ziehen. Sobald die Schokolade fest ist, den Backrahmen entfernen und mit einem scharfen Messer in Rechtecke (ca. 5 x 2 cm) schneiden.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Messerklinge in heißes Wasser tauchen und mit der trockenen, erwärmten Schneide die Schokoglasur vorritzen, damit die Schokolade nicht beim Schneiden bricht.
- Das Shortbread in einer luftdicht verschlossenen Dose lagern.

