

Karamell to go

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

60 g glattes Mehl
40 g weiche Butter
20 g Zucker
1 KL kaltes Wasser

Karamell-Füllung:

100 g klein geschnittene
Milchkaramellen
50 ml flüssiges Schlagobers

Zum Verzieren:

75 g grob gehackte
Zartbitterkuvertüre
1 KL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Mürbteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig ca. 30 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (18 cm Ø) ausrollen, in eine befettete Springform geben und 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. 20 Minuten

2 Karamell-Füllung:

Etwas von den Karamellen zum Verzieren zur Seite geben. Übrige Karamellen mit Schlagobers unter Rühren zum Köcheln bringen und schmelzen. Die Füllung auf dem erkalteten Mürbteigboden verteilen und ca. 30 Min. kalt stellen.



3 Zum Verzieren:

Kuvertüre mit Öl über Dampf (Wasserbad) unter Rühren schmelzen. Vom Wasserbad nehmen, das Gebäck damit überziehen und mit den zur Seite gegebenen Karamellen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zur Füllung kann man auch etwas Meersalz geben.
- Das Gebäck am Besten einen Tag im Voraus zubereiten.
- In einer luftdicht verschlossenen Dose ist das Gebäck ca. 2 Wochen haltbar.

