

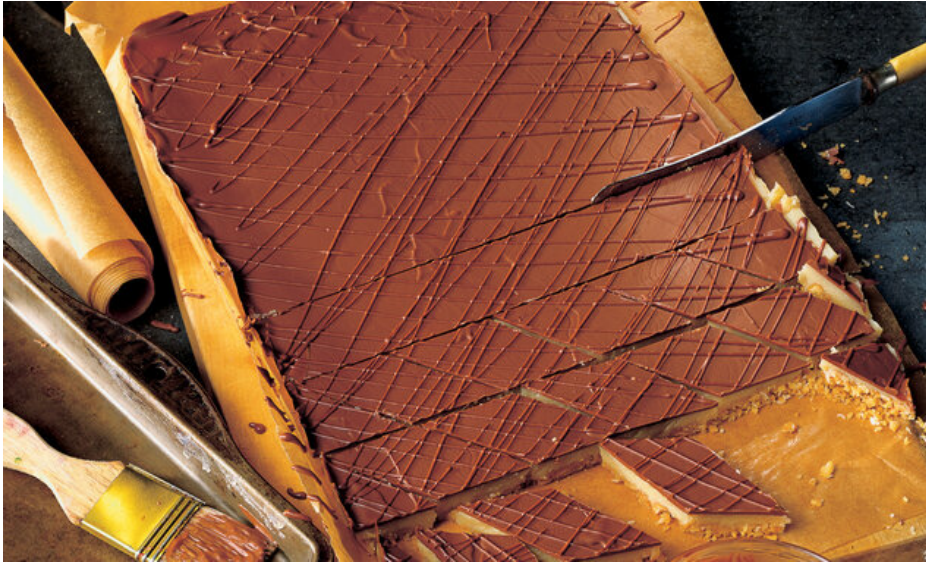
# Prinzen-Karamellen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Boden:

130 g Butterkekse  
80 g zerlassene Butter  
2 EL Kokosette

### Karamell-Masse:

100 g Zucker  
400 ml Kaffeeobers (Maresi)  
125 g Butter  
100 g Honig

### Zum Bestreichen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1 Becher)

## 1 Boden:

Die Kekse zerbröseln, Butter und Kokosette dazugeben und gut vermischen. Die Masse mit eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (25 x 25 cm) geben und glatt streichen.

## 2 Karamell-Masse:

Für die Karamellmasse die Zutaten der Reihe nach in einen Topf geben und unter Rühren ca. 10 Min. kochen. Die Karamellmasse in die Form gießen und die glatt streichen. Das Ganze 5 Std. - oder am besten über Nacht - kalt stellen.

3 Die Oberfläche mit 3/4 der Glasur bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur die übrige flüssige Glasur in ein Spritztütchen geben und auf die Oberfläche ein Muster spritzen.

4 Nach dem Erstarren der Glasur vorsichtig aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Die Karamellen kalt stellen.