

Karamellschnitten



Schon lange lagen sie in unserer Speisekammer: Zwei Dosen gezuckerte Kondensmilch, die ich im Asia-Laden mitgenommen hatte. Damit wollte ich Karamell herstellen, denn das hatte ich irgendwann mal in einem Blog oder einer Zeitschrift gelesen.

Dieses Wochenende war es dann soweit. Ich hatte Zeit und Muse, um dieses Experiment zu wagen. Also stellte ich einen simplen Mürbteig her und während der Boden im Ofen war, versuchte ich mich am Karamell.

Es war einfacher, als gedacht! Nach 10 Minuten hatte ich eine cremige, duftende Karamellmasse in der Pfanne.



Zwar bin ich eigentlich kein Fan von gezuckerter Kondensmilch, denn

da sind mir zu viele Zusätze drin und zuviel Zucker sowieso. Aber ab und zu darf man auch mal eine Ausnahme machen und immerhin kann man im Teig bestimmen, wie viel Zucker hinein kommt.

Die Schnitten schmecken wie selbstgemachtes Twix und sind zwar sehr viel süßer als ich sonst backe, aber Karamell und Schokolade sind eben nun mal süß und die selbstgemachte Variante dürfte trotzdem um einiges gesünder sein als die gekauften.

Für 1 Form von ca. 24 cm Seitenlänge:

Boden:

170 g Mehl

120 g Margarine oder Butter

40 g Zucker

Karamell:

400 g Kondensmilch

40 g Butter

40 g brauner Zucker

Schokolade:

200 g Zartbitter-/Vollmilchkuvertüre (oder eine Mischung)

Die Form mit Backpapier auslegen oder einfetten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig gleichmäßig in die Form drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 20 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Dann in der Form abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine große beschichtete Pfanne auf den Herd stellen und Kondensmilch, Zucker und Butter hineingeben. Alles bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Masse kocht, den Herd kleiner schalten und unter Rühren weitere 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sich ein hellbraunes Karamell gebildet hat.

Das Karamell auf dem gebackenen, etwas abgekühlten Teig verteilen und glatt streichen. Gut abkühlen lassen.

Dann die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, wieder etwas abkühlen lassen und auf das Karamell geben. Die Schokolade glatt streichen und fest werden lassen.

In beliebig große Riegeln, Quadrate oder Dreiecke schneiden. Kühl und in einer Keksdose aufbewahren.



Naschkater hat ein langes Gesicht gezogen, denn er hat vor

einigen Tagen beschlossen, Veganer zu werden. Zwar backe ich recht viel vegan, aber eben nicht immer – er wird also öfter mal leer ausgehen.

Da werden sich dann die Kollegen freuen, wenn ich mal wieder was zum Naschen mitbringe. =)

Habt noch einen genussvollen Rest-Sonntag und kommt gut in die neue Woche!

Eure Judith