Schnelle Karamell-Kekse

Die schnellen Karamell-Kekse sind unglaublich köstlich. Dabei erinnert das Rezept vom Geschmack her an einen sehr bekannten Schokoladen-Karamell-Riegel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Packung	Mürbteig (fertigen)
1 Dose	Kondensmilch (karamellisiert)
100 g	Vollmilchkuvertüre
10 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für die **schnellen Karamell-Kekse** den Backofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen, den Mürbeteig der Packung entnehmen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

2. Dann mit einem Keksausstecher beliebig Kekse ausstechen.

3. Diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Die Kekse sollten danach komplett auskühlen.

4. Nun etwas von der karamellisierte Kondensmilch in die Mitte der Kekse geben und anschließend ca. eine Stunde kühl stellen, bis das Karamell nicht mehr so flüssig ist.

5. Als Nächstes die Kuvertüre, zusammen mit dem Kokosfett, über einem warmen Wasserbad

temperieren.

6. Nun die Kekse kurz mit der Karamellseite in die flüssige Schokolade tauchen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder.ähnliches legen. Das Vollschmieren der Finger lässt sich dabei leider nicht vermeiden. Danach die Kekse zum Trocknen nochmals ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Ruhezeit für die schnellen Karamell-Kekse verkürzt sich nochmals, wenn man das Karamell im Gefrierfach fest werden lässt. Wer zudem keine karamellisierte Kondensmilch im Laden bekommt, kann diese selbst herstellen, indem man eine Dose gezuckerte Kondensmilch in einem Topf mit Wasser ca. 3 Stunden köcheln lässt. Dabei ist es wichtig, das die Dose stets komplett mit Wasser bedeckt ist!