Karamell-Schnitten

Die süßen Karamell-Schnitten sind eine vorzügliche Nachspeise. Das Rezept mit Kondensmilch und Schokoladenguss ist eine köstliche Dessertkreation.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

für den Boden

200 g	Butter
100 g	Zucker
275 g	Mehl

Karamellschicht

200 g	Butter
3 EL	braunen Zucker
400 g	gezuckerte Kondensmilch

für dür die Glasur

200 g	Zartbitterschokolade
100 g	Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Um köstlich, cremige **Karamell-Schnitten** zuzubereiten, heize deinen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege eine 25x22 cm tiefe Backform oder Backrahmen mit Backpapier aus. Zucker und Butter in einer Küchenmaschine oder Rührschüssel gründlich zu einer glatten Masse verrühren. Rühre das Mehl unter und verarbeite alles und einer Teig-Masse. In die vorbereitete Form füllen und im Backofen zirka 25-30 Minuten goldgelb backen. Danach vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.

2. In einem Kochtopf Kondensmilch, Butter, Zucker unter Rühren schmelzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hitze erhöhen und leicht köcheln und unter ständigem Rühren 5-7 Minuten zu einer weichen Karamelltextur eindicken. Gieße das Karamell auf den Kuchen-Boden und lasse es eine Stunde im Kühlschrank fest werden.

3. Schmelze die Schokolade über einem Wasserbad und gieße sie über das Karamell. Schmelze auch die weiße Schokolade und gieße sie darüber. Abschließend mit einer Gabel den Schokoladenguss verwischen, damit ein hübsches Muster entsteht.

4. Die fertigen Karamell-Schnitten für weitere 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Backform/Backrahmen
eckig, verstellbar

Tipp