Keks-Karamell-Schnitten

Das Rezept von den Keks-Karamell-Schnitten ist auch unter dem Namen Millionärsschnitten bekannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Für den Teig

220 g	Mehl
150 g	Butter (kalt)
50 g	brauner Zucker

Für das Karamell

60 g	Butter
60 g	brauner Zucker
500 ml	Kondensmilch (4% fett)

Für die Glasur

200 g	Vollmilchkuvertüre
1 EL	Öl
20 g	Butter
Nach Belieben	Haselnüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Für die Keks-Karamell-Schnitten als Erstes den Backofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen und eine Backform (oder Auflaufform) ca. 22 x 30 cm dünn ausfetten.

2. Dann das Mehl, die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben.

3. Danach alles so lange mit den Händen verkneten, bis man einen glatten Teig hat.

4. Diesen nun in die Form geben und gleichmäßig ausbreiten/ausrollen.

5. Den Teig anschließend mit einer Gabel mehrmals einstechen und hinterher im Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Für das Karamell den Zucker und die Butter in eine Pfanne geben und bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen.

7. Dann die Kondensmilch hinzufügen und so lange unter Rühren einköcheln lassen, bis man ein dickflüssiges Karamell hat (das kann eine Weile dauern).

8. Das fertige Karamell auf den Keks-Boden geben und umgehend gleichmäßig verteilen.

9. Jetzt die Kuvertüre, mit der Butter und dem Öl über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

10. In der Zwischenzeit das Karamell nach Belieben mit Haselnüssen bestreuen und leicht andrücken.

11. Letztendlich die Kuvertüre in die Form geben und gleichmäßig glatt streichen. Die Schnitten bis zum Verzehr am besten im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp

Die Keks-Karamell-Schnitten schmecken auch ohne oder anderen Nusssorten.