Schokoladen-Erdnuss-Karamell-Riegel-XL

Das Rezept von den Schokoladen-Erdnuss-Karamell-Riegeln-XL kommt einem bekannten Schoko-Erdnussriegel-Hersteller schon ziemlich nahe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

1 Stk.	Frischhaltefolie

Für die erste Schicht

150 g	Vollmilchkuvertüre
40 g	Erdnussbutter (ohne Stückchen)

Für die zweite Schicht

30 g	Butter
100 g	Zucker
25 g	Kondensmilch
75 g	Marshmallow Fluff
30 g	Erdnussbutter (ohne Stückchen)
1 TL	Vanilleextrakt
100 g	Erdnüsse (gesalzen)

Für die dritte Schicht

300 g	Karamellbonbons (weiche)
30 g	Schlagobers

Zum Überziehen

200 g	Vollmilchkuvertüre

1 TL	Erdnussbutter
4 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Erdnuss-Karamell-Riegel-XL** eine Form (ca.25x16 cm) möglichst faltenfrei mit Frischhaltefolie auslegen.

2. Dann für die erste Schicht, die Vollmilchkuvertüre mit der Erdnussbutter über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und anschließend in die Form gießen. Diese sollte dann für Ca. 15-20 Minuten in den Gefrierschrank.

3. Für den zweiten Schritt, die Butter, den Zucker, das Vanilleextrakt und die Milch in einem Topf aufkochen, und das Marshmallow Fluff mit der Erdnussbutter unterrühren. Anschließend noch die Erdnüsse unterheben.

4. Die Masse wieder in die Form gießen, glattstreichen und erneut ca. 15-20 Minuten im Eisfach ruhen lassen.

5. Für die dritte Schicht, die Karamellbonbons mit dem Schlagobers in einen Topf geben und zum Schmelzen bringen. Die Masse etwas abkühlen lasse, danach wieder in die Form geben und glattstreichen. Die Form anschließend kalt stellen (ob im Kühlschrank oder im Eisfach, hängt von der Beständigkeit der Form ab), bis das Karamell Schnittfest ist.

6. Jetzt die feste Masse aus der Form lösen und in 6 gleichmäßige Riegel schneiden.

7. Zum Schluss noch die Vollmilchkuvertüre mit der Erdnussbutter und dem Kokosfett temperieren und die Riegel damit überziehen. Wenn die Schokolade getrocknet ist, dürfen die Riegel vernascht werden.

Tipp

Wem die Portionen von den Schokoladen-Erdnuss-Karamell-Riegeln-XL zu groß sind, kann diese natürlich beliebig zurechtschneiden.