



Karamell Bars mit Salzbrezeln

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	200 g
Zucker	300 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Schlagsahne	800 ml
Schmelzschokolade, zartbitter	250 g
Salzbrezeln	50 g

Zubereitung

Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. 100 g Zucker einrieseln lassen und verrühren. Mehl und Salz zugeben und mit einem Knethacken und den Händen zu einem festen Teig verkneten.

Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und Teig ca. 1–2 cm dick ausrollen. Auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen ca. 10–15 Min. backen.

In einem Topf restlichen Zucker bei mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen und karamellisieren lassen, bis er anfängt hellbraun zu werden. Mit Sahne ablöschen, gut verrühren und bei niedriger Stufe ca. 15 Min. köcheln. Karamell über den Teig gießen und min. 1 Stunde kalt stellen.

In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Schmelzschokolade in einer Metallschüssel über dem siedenden Wasser schmelzen. Über das Karamell gießen, mit Salzbrezeln belegen und erneut min. 1 Stunde kalt stellen. In Quadrate schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1530 kcal		
Kohlenhydrate	168 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	18 g	Fette	87 g