



MEINE MEISTERREZEPTE

Gewinnspieledition 2014/2015

Selbstgemachte

Karamell – Schoko Riegel

von Cecilia H. aus Leipzig

Meisterzutaten für 20 Stück:

Für den Teig:

125g Butter, 125g Zucker, 250g Mehl

Für den Rest: Brust Caramellen® vom Bonbonmeister Kaiser, 150ml Wasser, 50g Butter, 100g Zucker, 200ml Kondensmilch, 1 Pck. Vanillezucker, Prise Salz, 600g Vollmilchkuvertüre



Meisterhafte Zubereitung:

Butter, Zucker, Mehl und Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Den Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte Form drücken und mit einer Gabel Löcher einstechen. Bei 170°C Umluft zirka 25 Minuten (je nach Backofen) backen, danach auskühlen lassen. Währenddessen die Brust Caramellen® zerkleinern, in 150ml kochendem Wasser auflösen lassen, es entsteht eine Art Sirup. In einer Pfanne Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und Salz hineingeben. Mit dem Sirup auffüllen und die Kondensmilch unter ständigem Rühren hinzugeben. Das Ganze etwa 30 Minuten köcheln lassen, immer mal wieder umrühren, um Anbacken zu verhindern. Die Masse kurz abkühlen lassen, dann auf dem gebackenen Teig verteilen und für 1,2 Stunden kalt stellen. Die kalte Platte nun in beliebig große Schokoriegel-Streifen schneiden. Die Kuvertüre in einem Topf schmelzen lassen und die Schokoriegel damit überziehen. Erneut kalt stellen! Ich hoffe es schmeckt 😊

Weitere Gewinnspiel-Meisterrezepte sowie die Meister-Menüs vom Bonbonmeister® Kaiser und Profikoch Thomas Sixt auf www.bonbonmeister.de bzw. www.bonbonmeister.at

Guten Appetit!

Ilse Bonbonmeister