



# Karamell-Schokoriegel



## Rezeptinfo

### Zutaten für 15 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1255 kJ, 300 kcal, 54,3 g Kohlenhydrate, 4,8 g Eiweiß, 8,15 g Fett, 12,4 mg Cholesterin, 3,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Wirst du auch sofort glücklich, wenn du an Karamell und Schokolade denkst? Wir auf jeden Fall! Deshalb konnten wir auch nicht widerstehen und haben super leckere Karamell-Schokoriegel selbstgemacht. Falls du also auch der absolute Schokoladenfan bist, solltest du diese Schokoriegel unbedingt nachmachen! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst legst du eine Backform (ca. 20x20 cm) mit Backpapier aus. Dann hackst du die komplette Schokolade und lässt zunächst 100 g über einem Wasserbad schmelzen. Diese Schokolade verstreichst du dann gleichmäßig in der Form und stellst sie anschließend zum Aushärten in den Froster.

### Step 2:

Nun 200 g Schokolade schmelzen lassen, dann wieder leicht abkühlen lassen und mit der Marshmallow-Creme, etwas Zimt und der Kondensmilch gleichmäßig verrühren. Die Creme nun auf die fest gewordene Schokolade streichen und wieder in den Froster geben.

### Step 3:

Für die Karamellschicht das Wasser und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann auf hohe Hitze schalten und ohne Rühren karamellisieren lassen.

### Step 4:

Dann schnell die Butter, die Sahne und das Salz hinzufügen und vom Herd nehmen. Mit dem Schneebesen rühren, bis sich alles zu einem glatten Karamell verbunden hat. Auskühlen lassen und anschließend auf die Cremeschicht geben.

### Step 5:

Nun wieder 100 g Schokolade schmelzen und dünn auf der Karamellschicht verteilen. Im Froster auskühlen lassen, dann heraus nehmen und in Riegel schneiden.

### Step 6:

Diese am besten wieder kurz in den Froster geben und die restliche Schokolade schmelzen lassen. Die einzelnen Riegel komplett mit der Schokolade überziehen. Danach auf einem Kuchengitter abtropfen lassen und anschließend auf einem Backpapier aushärten lassen.

## Zutaten

### Menge

500 g - 600 g  
200 g  
1 Prise  
80 ml  
225 g  
6 EL  
4 EL  
60 ml  
1 Prise

Vollmilchkuvertüre  
Marshmallow-Creme  
Zimt  
gezuckerte Kondensmilch  
Zucker  
Wasser  
Butter  
Sahne  
Salz