



Millionaires' Shortbread



Rezeptinfo

Zutaten für 16 Stück

Zubereitungszeit: 25 Min. + 25 Min. Backzeit + Abkühlzeit

pro Portion: 1873 kJ, 447 kcal, 49,7 g Kohlenhydrate, 6,1 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 44,4 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Millionaires' Shortbread ist ein Gebäck aus einem knusprigen Keksboden, getoppt mit zwei Schichten aus Karamell und Schokolade - eine leckere süße Verführung.

Step 1:

Zuerst legst du ein Backblech mit Backpapier aus und heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Step 2:

Dann 200 g Butter mit dem Zucker, dem Mehl, Kokosraspeln und einer Prise Salz verkneten. Den Teig verteilst du dann gleichmäßig auf dem Backblech und lässt ihn für 15 Minuten backen und anschließend abkühlen.

Step 3:

Die Kondensmilch mit der restlichen Butter in einen kleinen Topf geben und 8 Minuten lang kochen lassen. Dabei solltest du immer schön umrühren, damit nichts anbrennt. Dann die Mischung vom Herd nehmen und den Honig einrühren.

Step 4:

Die Karamell-Masse kannst du dann auf den Keksboden gießen und gleichmäßig verstreichen. Nun das Ganze noch mal für 10 Minuten backen und anschließend wieder abkühlen lassen.

Step 5:

Wenn die Karamell-Masse abgekühlt ist, schmilzt du die weiße und die dunkle Schokolade separat im Wasserbad. Ist die Schokolade flüssig, zuerst die schwarze Schokolade auf dem Karamell verteilen und dann die weiße Schokolade darüber tröpfeln und mit einer Gabel vorsichtig darüber streichen, sodass ein Muster entsteht. Dann das Millionaires' Shortbread nochmals abkühlen lassen bis die Schokolade fest ist. Anschließend in Stücke schneiden.

Zutaten

Menge

250 g	Butter
150 g	Zucker
250 g	Mehl
100 g	Kokosraspeln
1 Prise	Salz
600 ml	gezuckerte Kondensmilch
2 EL	Honig
100 g	dunkle Schokolade
100 g	weiße Schokolade