



## Millionaires Shortbread mit Erdnüssen

Zunächst bereitet ihr das **Shortbread** zu.

### Zutaten:

- 150 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 75 g Zucker
- 75 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 1 El Wasser
- 1 Prise Salz

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten schnell mit den Händen oder den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer kleinen Platte zusammendrücken, in Folie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Einen Backrahmen in der Größe 24 x 20 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen oder eine Backform mit Backpapier auslegen (ganz wichtig, sonst bekommt ihr das Shortbread später nicht heraus!) Den Teig ausrollen und in die Form einpassen. Mehrmals mit der Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden.

Noch einmal für 10 min. in den Kühlschrank stellen und dann ca. 15 - 20 min. bei 180 Grad backen. So sollte der Teig dann aussehen:

Und, wie der Titel dieses Posts sagt, gibt's heute ja auch noch einen **Karamellkochkurs**.

Ich liebe Karamell!! Und ich hab's mir immer schrecklich kompliziert vorgestellt. So mit angebrannten Töpfen und alles ist verklebt! Bis ich auf ein tolles Rezept von Trish Deseine gestoßen bin, das wirklich sehr einfach ist und ein geniales Ergebnis liefert. Eine Rezeptmenge braucht ihr für die Zubereitung der Millionaires Shortbreads.

### Zutaten für ein Marmeladenglas Karamell:

- 200 g Zucker
- 4 El kaltes Wasser
- 100 g Butter
- 1-2 Prisen Salz
- 2 gut gehäufte El Mascarpone

Zucker in einen Kochtopf geben, mit dem Wasser übergießen und einen Moment durchfeuchten lassen. Stellt in der Zeit schon alle Zutaten abgemessen griffbereit. (Die auf dem Foto abgebildete Sahne wird in diesem Fall nicht benötigt).

Jetzt erhitzt ihr den Zucker bei mittlerer Hitze (auf meinem Herd ist es Stufe 7).

So, und jetzt **NICHT** umrühren!!

Erst wenn der Zucker sich gold färbt (und ich meine GOLD nicht braun!) zieht ihr den Topf von der Platte und rührt nach und nach mit einem Holzlöffel die Butter unter. Wieder aufkochen lassen und dann das selbe Spiel mit der Mascarpone. Das Karamell wiederum aufkochen lassen und so lange rühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. In diesem Fall ca. 3 Minuten. Heiß in ein sauberes Marmeladenglas gefüllt und verschlossen hält es einige Zeit. In unserem Fall darf es aber bei Zimmertemperatur abkühlen, weil wir es ja noch gießen wollen.

So, jetzt habt ihr schon zwei wichtige Schritte hin zum leckeren Millionaires Shortbread getan.

#### **Die weiteren Zutaten:**

- 100 g Erdnüsse grob gehackt
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 10 g Butter
- ggf. etwas weiße Schokolade zur Deko

Die gehackten Erdnüsse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und mit dem vorbereiteten Karamell übergießen.

In den Kühlschrank stellen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit ein Wasserbad vorbereiten und die zuvor gehackte Kuvertüre schmelzen und mit der Butter verrühren. Jetzt die Schokolade über das Karamell gießen und vorsichtig verstreichen.

Ich habe dann noch etwas weiße Kuvertüre geschmolzen und mit Hilfe von 2 Gabeln über die dunkle Schokoladenschicht gespritzt.

Das Ganze wieder im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Danach kann das Shortbread mit einem großen Messer, das immer wieder mit heißem Wasser abgespült und abgewischt wurde in mundgerechte Stücke zerschnitten werden.

**TIPP:** Das Messer sollte wirklich sehr scharf und angewärmt sein, denn nur so bricht die Schokoladenschicht nicht unkontrolliert entzwei. Nachdem man Streifen geschnitten hat, kippe man diese auf die Seite und schneidet dann die Würfel ab. So quetscht der Inhalt nicht heraus. Schließlich sollen die Millionaires Shortbreads auch schön aussehen!m

Ich bewahre diese Köstlichkeit in Schichten zwischen Pergamentpapier in einer Blechdose im Kühlschrank auf, damit sie nicht zu weich werden. Daher eine Viertelstunde vor dem Servieren herausnehmen.

Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2015