



## Feine Erdnuss-Karamell Riegel

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: Ich habe den Ausstecher der Silikomart **Fashion Eclairs\*** Form (ca. 13 x 3 cm) verwendet. Man kann aber selbstverständlich auch jeden anderen Ausstecher wählen oder einfach Rechtecke in gewünschter Größe ausschneiden.

Zutaten für ca. 6 Barren der o. g. Größe

### Salzkaramell

- 160 g Zucker
- 160 g Sahne
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 4 g Salz
- 125 Butter (Raumtemp.)

Den Zucker in einen ausreichend großen Topf geben. Die Herdplatte nicht zu heiß stellen und so den Zucker zu bernsteinfarbenem Karamell kochen. In der Zwischenzeit die Sahne mit der Vanille in einem separaten Topf erhitzen. Sobald das Karamell die richtige Farbe hat, die heiße Sahne dazu gießen. Vorsichtig, das Karamell kocht stark hoch! Sorgfältig rühren und weiter ca. 1 Minute kochen lassen. Die Temperatur sollte nun 107 Grad betragen. Dann das Salz einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Jetzt die Butter mithilfe eine Stabmixers in kleinen Portionen nach und nach untermixen bis das Karamell schön glatt und homogen ist. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

## Shortbread

- 37 g Puderzucker
- 100 g Mehl Type 550
- 20 g Stärkemehl
- 110 g weiche Butter
- 1 g Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, Mehl, Stärke und Salz in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange verkneten. Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier legen und gleichmäßig 5 mm dick ausrollen. Die Teigplatte auf einem Blech liegend für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die obere Backpapierschicht abziehen und die Teigplatte entweder als Ganzes ca. 20 Minuten backen und dann Riegel in gewünschter Größe ausstechen oder den rohen Teig ausstechen und backen. Allerdings läuft der Teig ein wenig auseinander. *Mit dem Kunststoffausstecher war das Ausstechen des heißen Teiges ein wenig tricky. Ich würde deshalb empfehlen, einfach Rechtecke in gewünschter Größe auszuschneiden.*

## Schoko-Mandelteig

- 110 g Puderzucker
- 110 g weiche Butter
- 20 g Kakao
- 110 g gemahlene Mandeln
- 110 g Vollei (ca. 2 Eier)
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Form oder Backring mit 30 cm Kantenlänge fetten oder mit Backpapier auslegen. Butter und Puderzucker in einer Schüssel cremig rühren. Anschließend den Kakao, die Mandeln, Das Ei und das Salz hinzufügen und rühren bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig ca. 1,5 cm dick gleichmäßig in der vorbereiteten Form verteilen. Etwa 20-25 Minuten backen. Anschließend auf einem Rost komplett auskühlen lassen. – *Rezept:Ettore Cioccia*

## Aufbau

- gesalzene geröstete Erdnusskerne
- etwas geschmolzene Kuvertüre

Den Schoko-Mandelteig in derselben Größe wie die Shortbreads zuschneiden oder ausstechen. Eine kleine Menge Kuvertüre schmelzen, jeweils ein Shortbread damit bestreichen und den Schokoladenteig darauf fixieren. Das Karamell in einen Spritzbeutel mit großer (12 mm) Lochtülle füllen und auf jeden Riegel einen Streifen Karamell spritzen. Das Karamell mit den gerösteten, gesalzenen Erdnüssen belegen und die fertigen Barren mindestens 2 Stunden einfrieren.

## Milchschokoladenglasur

- 400 g Milchschokoladen Kuvertüre<sup>1</sup>
- 65 g neutrales Öl (*ich: Erdnussöl*)
- etwas weiße Kuvertüre
- essbare Goldflocken<sup>1</sup>

Die Milchschokoladen Kuvertüre schmelzen (ca. 45 Grad) . Dann sorgfältig das Öl untermischen.  
Wenn die Glasur auf 35 Grad abgekühlt ist, kann sie verwendet werden. Die weiße Kuvertüre schmelzen, in einen kleinen Einmalspritzbeutel füllen und eine winzige Spitze abschneiden.  
Jetzt die angefrorenen Riegel auf ein Rost legen, das über einer Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffängt. Ich empfehle nur 2 oder 3 Riegel gleichzeitig mit der Milchschokoladen Glasur zu überziehen. Diese dann sofort mit der weißen Kuvertüre verzieren, indem man mit schnellen Bewegungen ein Muster „zeichnet“. Anschließend die Riegel gleich mit Goldflöckchen dekorieren. Ebenso mit den restlichen Schokoladen Riegeln verfahren. –  
*Rezept:Ettore Cioccia*

Quelle: Adaption eines Rezeptes von Ettore Cioccia / **BAVETTE**

© Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>