



Karamell Bars mit Salzbrezeln

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	200 g
Zucker	300 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Schlagsahne	150 ml
Schmelzschokolade, zartbitter	250 g
Salzbrezeln	50 g

Zubereitung

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. 100 g Zucker einrieseln lassen und verrühren. Mehl und Salz zugeben und mit einem Knethacken und den Händen zu einem festen Teig verkneten.
2. Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und Teig ca. 1–2 cm dick ausrollen. Auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen ca. 10–15 Min. backen.
3. In einem Topf restlichen Zucker bei mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen und karamellisieren lassen, bis er anfängt hellbraun zu werden. Mit Sahne ablöschen, gut verrühren und bei niedriger Stufe ca. 10 Min. köcheln. Karamell über den Teig gießen und min. 1 Stunde kalt stellen.
4. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Schmelzschokolade in einer Metallschüssel über dem siedenden Wasser schmelzen. Über das Karamell gießen, mit Salzbrezeln belegen und erneut min. 1 Stunde kalt stellen. Karamell Bars mit Salzbrezeln in Quadrate schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Bewahre die Karamell Bars mit Salzbrezeln kühl und luftdicht auf.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1331 kcal
Kohlenhydrate	160 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	70 g