



Caramel-Shortbread Bites

Zubereitung

- 1 Für den Shortbread-Boden:
Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und eine 20×20 cm Backform einfetten und mit Backpapier belegen.
- 2 Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen.
- 3 Butter dazugeben und alles schnell mit den Fingern zu einer Masse verarbeiten. Es sollte wie Semmelbrösel aussehen.
- 4 Das Shortbread in die vorbereitete Form pressen und für 15-20 min. backen oder bis es leicht braun wird. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
- 5 Für das Topping:
Alle Zutaten, bis auf Schokolade und Honig, in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze schmelzen – dabei immer umrühren.
- 6 Nachdem alles geschmolzen ist, sollte es leicht zu köcheln anfangen. 15-20 min. köcheln lassen, immer umrühren, bis es etwas eindickt.
- 7 Karamell auf den leicht ausgekühlten Shortbread-Boden gießen und für weitere 10-15 min. backen. Aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.
- 8 Danach die Schokolade schmelzen, mit dem Honig mischen und über die Karamell-Schicht gießen. Glattstreichen.
- 9 Solange auskühlen lassen, bis die Schokolade fest geworden ist. Dann in kleine Würfel schneiden und genießen.

Zutaten

Für ein Backblech 20x20 cm:

Shortbread:

200 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver (1/2 Packung)
2-3 Prisen Salz
50 g Zucker
100 g Butter, klein gewürfelt und kalt

Topping:

200 g Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz
ca. 400 g gezuckerte Kondensmilch
4 EL Goldsirup (oder Honig)
200 g Schokolade (Zartbitter)
1 TL Honig

Für ein
klassisches
Backblech
die Zutatenmenge
verdoppeln