



Millionaire's Shortbread

Zutaten

Für eine rechteckige Backform mit 20 x 30 cm

Für den Teig:

220 g weiche Butter
140 g heller Muscovado-Zucker
280 g Mehl
0,5 TL Meersalz

Für die Karamellschicht:

2 Dosen gesüßte Kondensmilch
30 g Butter

Für die Schokoladenschicht:

250 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre (gehackt)
20 – 30 g Butter

So wird's gemacht

01 Für den Teig den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Backform fetten oder mit Backpapier auslegen.

02 Mit dem Handmixer die weiche Butter mit dem Zucker cremig verrühren. Es sollten keine Zuckerkrystalle mehr spürbar sein.

03 Mehl und Salz mischen und über die Buttercreme sieben. Nur so lange verrühren, bis sich ein Teig zusammenfügt.

04 Den Teig in die vorbereitete Form füllen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen für ca. 25 – 30 Minuten hellbraun backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

05 Währenddessen die Karamellschicht vorbereiten. Dazu die gesüßte Kondensmilch mit der Butter unter ständigem Rühren in einem Topf erwärmen.

06 Langsam zum Köcheln bringen und so lange einkochen lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Das kann ca. 15 – 20 Minuten dauern.

07 Das fertige Karamell auf die Shortbreadschicht in der Form verteilen, glattstreichen und für ca. 2 – 3 Stunden komplett auskühlen lassen.

08 Zum Schluss die Schokolade mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen und auf die kalte Karamellschicht gießen. Bei Zimmertemperatur aushärten lassen.

09 Vor dem Verzehr die Millionaire's Shortbreads in Quadrate schneiden.