



BioGourmet

Zutaten für 2 Personen:

Für den Shortbread-Teig:

145 g ungesalzene Butter

140 g Weizenmehl,

zum Beispiel von ErdmannHAUSER

40 g BioGourmet Rohrohrzucker

Eine Prise Salz

60 g gehackte

BioGourmet Dinkel Mini Brezeln

Für die Karamell-Sauce:

100 g BioGourmet Rohrohrzucker

100 ml Schlagsahne oder

BioGourmet Kokosmilch

80 g weiche Butter

eine Prise Salz für die oberste Schicht

180 g dunkle Schokoladenstückchen,
im Wasserbad geschmolzen

eine Hand voll

BioGourmet Dinkel Mini Brezeln

Schokolade-Brezel-Kuchen mit feinem Karamell

Der Schokolade-Brezel-Kuchen mit Karamell besteht aus knusprigem Mürbeteig, selbstgemachtem Karamell und Schokolade – die Kombination an sich lässt einem schon das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die BioGourmet Dinkel Mini Brezeln, die von unserem Hersteller-Partner HUOBER BREZEL gebacken werden, setzen diesem Brezel Shortbread mit ihrer leicht salzigen Laugennote noch die Krone auf.

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine 21x21cm große Backform mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Die Butter mit dem Handmixer cremig schlagen, dann die restlichen Zutaten für den Teig hinzugeben und verkneten. Den fertigen Teig in die Form drücken (für dieses Gebäck ist kein Rand nötig). Die Brezelstücke auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Für ungefähr 20 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker für die Karamellsoße in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis er vollständig geschmolzen ist. Danach vorsichtig die Butter dazugeben (Achtung, dabei kann das Karamell spritzen). Wenn die Butter geschmolzen ist, kann die Sahne oder Kokosmilch hinzugefügt werden. Karamell für eine Minute köcheln lassen, danach eine Prise Salz untermischen. Sobald die fertige Soße etwas abgekühlt ist, diese über die Kruste gießen. Alles vollständig abkühlen lassen, dann die geschmolzene Schokolade als oberste Schicht darauf verteilen. Zum Schluss das fertige Brezel-Shortbread mit den BioGourmet Dinkel Mini Brezeln dekorieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte