

Millionaire's Shortbread



Einkaufsliste:

Für den Teig
250g Mehl
180g Butter
90g Zucker
1 TL Zimt
1 EL Vanillezucker

Karamell
30 g Butter
1 TL Honig
1 TL Zimt
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Dose gezuckerte
Kondensmilch (ca. 400 ml)

Schokolade:
150 g Vollmilchkuvertüre
50 g Zartbitterkuvertüre
50 g weiße Kuvertüre
2 EL Butterschmalz
Meersalz nach Belieben

So wird's gemacht:

Zunächst das Shortbread vorbereiten. Hierfür alle Zutaten zügig zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig auf ein gefettetes Blech (26x20 cm) geben und überall andrücken. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. 15 Minuten backen.

Derweil alle Zutaten für das Karamell in einen Topf geben, vorsichtig erhitzen, dabei rühren. Wenn der Zuckergeschmolzen ist und die Masse leicht andickt, Masse auf das Shortbread gießen. Nochmals 10 Minuten backen, komplett auskühlen lassen. In den Kühlschrank stellen.

Alle Kuvertüresorten schmelzen. In die Vollmilchkuvertüre einen Esslöffel Butterschmalz geben, in die weiße und Zartbitterkuvertüre je einen Teelöffel Butterschmalz geben. Alles gut verrühren.

Vollmilchmasse auf das Shortbread geben und gut verteilen. Zartbitter und weiße Kuvertüre nach Belieben auf die Vollmilchkuvertüre geben und mit einem Holzstäbchen verteilen. Nach Herzenslust mit Zuckerstreusel bestreuen. 60 Minuten kalt stellen. Mit einem scharfen Messer in Quadrate schneiden und servieren.

Mit Meersalz bestreuen.