

Veganes Millionaires Shortbread

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 45 Min.



Zutaten:

Mürbeteig:

225 g Margarine
110 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
300 g Mehl

Caramel:

125 g Margarine
300 g Kondensmilch vegan
75 g Rohrzucker oder brauner Zucker
1 EL Zuckerrübensirup
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
½ TL Salz

Glasur:

300 g Zartbitterschokolade

1 Vorberetein:

Eine quadratische Backform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Topf bereitstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Mürbeteig:

Margarine, Zucker und Vanille Extrakt cremig rühren. Das Mehl darüber sieben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und gleichmässig fest drücken. Mit einer Gabel einstechen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für 30 - 35 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 30 - 35 Minuten

In der Form auskühlen lassen.

3 Caramel:

Alle Zutaten bei schwacher Hitze in einen grossen Topf geben und rühren, bis alles geschmolzen ist. Die Hitze auf mittlere Stufe stellen und unter Rühren ca. 15 Min. kochen lassen.

Caramel über den Mürbeteig-Boden giessen und in den Kühlschrank stellen, damit es abkühlen und fest werden kann.

4 Glasur:

Schokolade schmelzen und gleichmässig über das Caramel giessen.

In den Kühlschrank stellen, damit es fest wird. Wenn die Schokolade schon fast fest ist, Kerben machen, um die Stücke zu markieren. So bricht die Schokolade später auch nicht, wenn die Stücke geschnitten werden. Wieder in den Kühlschrank stellen und vollständig fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Am besten im Kühlschrank aufbewahren, damit das Caramel fest bleibt.
- Ein paar gehackte Nüsse auf den Mürbeteig-Boden geben, so erhältst du einen extra knusprigen und nussigen Geschmack.
- Das Gebäck kann bis zu 5 Tagen in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.