

Rezept

Karamellkuchen

Ein Rezept von Karamellkuchen, am 18.04.2024

Zutaten

110 g Mehl	120 g kalte Butter
80 g brauner Zucker	100 g Sahne
20 g Zartbitter-Kuchenglasur (zum Erwärmen im Beutel, nach Belieben)	neutrales Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße eine Springform ø 20 cm | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten.

2. Für den Teig Mehl, 100 g Butter und 30 g braunen Zucker zu Streuseln verkneten. Die Streusel in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen. Den Boden dann im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen.

3. Für den Belag die Sahne mit 20 g Butter und 50 g braunen Zucker in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze unter Rühren erhitzen. Ca. 5 Min. köcheln lassen, bis der Karamell hellbraun und dickflüssig geworden ist und sich vom Pfannenrand löst. Den Karamell auf dem Mürbeteigboden verteilen und abkühlen lassen.

4. Für die Deko nach Belieben die Kuchenglasur nach Packungsangabe im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle im Beutel schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen mit feinen Schokostreifen verzieren. Fest werden lassen und den Kuchen aus der Form lösen.