

Rezept

Erdnuss-Karamell-Riegel

Ein Rezept von Erdnuss-Karamell-Riegel, am 30.05.2023

Zutaten

FÜR DEN CRUNCH:

150 g Zucker **120 g** geröstete gesalzene Erdnüsse
Öl für Blech und Messer

FÜR DIE RIEGELMASSE:

420 g feine Erdnussbutter **85 g** Kokosfett
100 g Puderzucker **35 g** feine Haferflocken
35 g Cornflakes

FÜR DIE GLASUR:

600 g gehackte weiße Kuvertüre Nonpareilles

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Crunch das Backblech mit Backpapier auslegen und mit wenig Öl bestreichen. Den Zucker und 35 ml Wasser in der Pfanne verrühren. Dann ohne Rühren zu dunkelbraunem Karamell kochen, vom Herd nehmen und die Erdnüsse hinzufügen. Die Masse auf das geölte Backpapier gießen und mit einem geölten Messer dünn darauf verteilen. Den Crunch abkühlen lassen und dann mit einem Sägemesser in kleine Stücke schneiden.
2. Für die Riegelmasse die Erdnussbutter und das Kokosfett in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad zerlassen. Vom Wasserbad nehmen und nacheinander Puderzucker, Haferflocken und grob zerkleinerte Cornflakes unterrühren. Zuletzt die Crunch-Stücke untermischen.
3. Den Backrahmen auf das mit Backpapier ausgelegte Brett stellen und die Masse einfüllen. Mind. 1 Std. kühl stellen. Anschließend in 24 Riegel (à ca. 2 x 10 cm) schneiden.
4. Für die Glasur 350 g Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen, vom Wasserbad nehmen und die übrige Kuvertüre unterrühren, bis alles geschmolzen ist. Die Kuvertüre auf dem Wasserbad nochmals kurz anwärmen und die Riegel mit der Pralinengabel einzeln hineintauchen. Abtropfen lassen, auf die Schokoladen-Strukturfolie setzen und fest werden lassen. Die Riegel vorsichtig von der Folie abziehen, eventuell in jedes Kreuz 1 Tupfen Kuvertüre setzen und mit Perlen dekorieren.