

Rezept

Möhren-Karamell-Riegel

Ein Rezept von Möhren-Karamell-Riegel, am 28.06.2026

Zutaten

40 g Haselnusskerne	100 g Vollkornbutterkekse
60 g Butter	450 g geschälte Möhren
150 g Sahne	340 g Zucker
150 g Butterschmalz	fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
100 g weiße Kuvertüre	hoher Backrahmen auf ca. 15 x 20 cm eingestellt

Butter für den Rahmen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Rahmen auf Backpapier setzen und innen mit Butter einfetten. Die Haselnüsse ohne Fett hellbraun rösten, im Blitzhacker fein mahlen. Die Kekse zerbröseln und mit den Nüssen mischen. Die Butter zerlassen, untermischen. In den Rahmen füllen, festdrücken und kalt stellen.
2. Die Möhren fein reiben, mit 100 g Sahne und 240 g Zucker kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Butterschmalz und Orangenschale dazugeben, unter Rühren weiterkochen, bis das Schmalz aufgenommen ist. Auf den Keksboden streichen, in ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Die übrige Sahne aufkochen. In einem weiteren Topf den übrigen Zucker goldbraun karamellisieren, mit der Sahne ablöschen. Weiße Kuvertüre klein hacken, in der Sahne schmelzen und auf die Möhren geben. Glatt streichen, über Nacht fest werden lassen. In 24 Riegel schneiden und in einer Dose aufbewahren.