

Karamellgebäck

Kleine, süße Ausszeit gefällig? Dann ist dieses leckere „Gebäck“ genau das richtige... Lässt sich prima bevoraten, zu Tee oder Kaffee genießen. Meine Kids nennen es das neue „Snickers®“. Probierts einfach mal aus...

150 g Butterkekse in den Mixtopf und **8 Sek./Stufe 4** zerkleinern, in eine grosse Schüssel umfüllen. Dann weitere

150 g Butterkekse **8 Sek./Stufe 4** zerkleinern und ebenso umfüllen.

400 g Erdnüsse, ohne Salz zu den Keksen geben.

200 g Karamellbonbons (muh) **10 Sek./Stufe 8** (Achtung! Laut!) zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen. Dann nochmals

250 g Karamellbonbons (muh) **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und zu den anderen füllen.

150 g Butter in den leeren Mixtopf und **5 Min./70°/Stufe 2** schmelzen. **Nach 1 Minute** die zerkleinerten Karamellbonbons hinzugeben. Anschließend **3 Min./80°/Stufe 2** einstellen und

250 g Milchmädchen-Konsmilch hinzugeben. Diese fertige Karamellcreme über die Butterkekse und die Erdnüsse geben sowie gut per Hand vermischen.

Nun eine Form z. B. Auflaufform mit Backpapier auslegen und die Masse gut darin festdrücken.

250 g Zartbitterschokolade im Mixtopf **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern.

20 g Sahne

20 g Öl hinzu und **4 Min./37°/Stufe 2** schmelzen und danach über die Keksmasse geben. Alles zusammen gut auskühlen lassen, dann in Stücke brechen und genießen bzw. auf Vorrat in eine Dose

geben.

Genussvolle, süße Momente wünscht RINA WILKEN
www.genusswelt-wilken.de