

Millionärsschnitten



Du brauchst:

- ♥ 2 Tafeln **myChoco Karamell-Meersalz**
- ♥ 175 g Butter
- ♥ 400 ml Kondensmilch
- ♥ 100 g Zucker
- ♥ 175 g Mehl

So geht's:

1. 175 g Mehl, 125 g Butter und 50 g Zucker zu einem Mürbeteig verrühren, auf einem eingefetteten Backblech verteilen und glatt drücken.
2. Teig mit einer Gabel oder Spieß einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad etwa 20 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.
3. 50 g Butter, 50 g Zucker und Kondensmilch in einer Pfanne solange erhitzen, bis die Karamell-Masse hellbraun und dickflüssig ist.
4. Karamell-Masse auf den erkalteten Mürbeteig-Boden geben und kalt stellen.
5. Schokolade zerkleinern, schmelzen und über die Karamell-Schicht geben.
6. Alles abkühlen lassen, in quadratische oder rechteckige Schnitten schneiden und servieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥