

Der Kochklub für Jugendliche



Millionärsschnitten

175 g Mehl
125 g Butter (zimmerwarm)
50 g brauner Zucker
Belag:
50 g Butter
50 g brauner Zucker
400 g Kondensmilch
200 g Vollmilchschokolade

Teig:

- Eine Backform von ca. 24 cm Seitenlänge mit Backpapier auslegen oder einfetten.
- Mehl mit der Butter verreiben bis ein krümeliger Teig entsteht.
- Zucker zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Teig in die Form einpassen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Teig bei 190°C ca. 20 min. goldbraun backen.
- In der Form abkühlen lassen.

Belag:

- Butter, Zucker und Kondensmilch in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung kocht.
- Bei reduzierter Hitze ca. 10-15 Minuten köcheln lassen bis der Karamell hellbraun und dickflüssig ist und sich vom Pfannenrand löst.
- Auf den Teigboden geben und richtig abkühlen lassen!
- Schokolade schmelzen und über den Karamell verteilen.
- Die Schnitten erneut abkühlen lassen und vor dem Servieren in Schnitten oder Würfel schneiden.

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde

