

Karamell-Schokoriegel - der Geschmack vom Mars

VORBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Riegel

400 g Vollmilchschokolade
200 g Marshmallow-Creme
8 Esslöffel gezuckerte Kondensmilch
26 weiche Karamellbonbons

Er ist sozusagen der Vater aller Schokoriegel: Süße Candy Cream und samtiges Karamell - überzogen von knackiger Vollmilchschokolade. Der Geschmack der legendären Candy Cream ist das gut gehütete Geheimnis des Klassikers. Aber nun Schluss mit der Geheimniskrämerei: Dieses Rezept ist des Rätsels Lösung. Ab jetzt kannst du dir in Null-Komma-Nichts dein eigenes Original zaubern. Der Geschmack erinnert irgendwie an...hmmm...Mars?!

- 1 -

Eine Backform (23 x 23 cm) mit Backpapier auslegen. 100 g Schokolade in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen und gleichmäßig in der Form verteilen. 10 Minuten in das Gefrierfach stellen.

- 2 -

200 g Schokolade schmelzen und mit Marshmallowcreme

und 4 Esslöffeln Kondensmilch zu einer Creme verrühren. Creme auf die ausgehärtete Schokolade streichen und 10 Minuten im Gefrierfach fest werden lassen.

- 3 -

Karamellbonbons mit 4 Esslöffeln Kondensmilch in der Mikrowelle oder auf dem Herd bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwischendurch umrühren. Karamellmasse auf der Creme verstreichen. 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

- 4 -

Restliche Schokolade schmelzen und als letzte Schicht über das ausgehärtete Karamell gießen. 10 Minuten ins Gefrierfach geben. Aus der Form lösen und in Riegel schneiden. Ganz einfach geht das, wenn du die Klinge eines großen Messers in heißem Wasser erwärmst.