

Heidesand mit Karamell und Schokolade



**Zutaten für eine 20x30 cm Form
= ca. 36-40 Stück**

250 g weiche Butter
200 g Mehl
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1/2 TL Meersalz (Fleur de Sel)
130 g Zuckerrübensirup
2 Dosen gezuckerte Kondensmilch á 400 ml
200 g Zartbitterschokolade
3 TL Pflanzenöl
Etwas Meersalz zum Bestreuen



Zubereitungszeit
60Min



Kcal
170

KJ
708

Eiweiss
3 g

Fett
8 g

Kohlenhydrate
22 g

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen und eine 20x30 cm Backform mit Backpapier auslegen. 125 g Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Meersalz zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen in der Form verteilen und gut andrücken. Im Ofen 12-15 Min. backen.
2. Zuckerrübensirup, 125 g Butter und die Kondensmilch unter ständigem Rühren 12-15 Min. köcheln lassen. Die Karamelmischung auf dem Boden verteilen und weitere 25 Min. backen. Dann im Kühlschrank gut abkühlen lassen.
3. Die Schokolade grob hacken und mit dem Öl bei niedriger Hitze im Wasserbad schmelzen lassen. Über den abgekühlten Karamell verteilen und glattstreichen. Kalt stellen, mit etwas Meersalz bestreuen und in Riegel schneiden.