DIE SUPERBÄCKER MISSION

KARAMELL SCHOGGI SCHNITTE

ZUTATEN

Kokos-Boden
200 gr Mehl
100 gr Kokosnuss, geraspelt
260 gr brauner Zucker
125 gr Butter, zimmertemperatur
1TL Backpulver

Karamellschicht
400 gr gezuckerte Kondensmilch
30 gr Butter
2TL Honig

Schoggi Schicht
180 gr dunkle Schokolade
45 gr Butter

UTENSILIEN
Küchenwaage • Teigschaber • Messer • Schüssel • Schneidebrett • Kochtopf • Backform rechteckig ca. 30x20

SCHRITT 1: HÄNDE WASCHEN

Bevor Superbäcker und Superbäckerinnen mit der Arbeit beginnen können, müssen zuerst die Hände gründlich gewaschen werden.

SCHRITT 2: DER KOKOS-BODEN

- Ofen vorheizen: Umluft 180 Grad
- Backform mit Butter bestreichen, damit die Schnitten nicht kleben.
- Mehl, Backpulver, Kokosnuss und Zucker mischen. Butter hinzufügen und Masse verkneten bis keine Butterstückchen mehr vorhanden sind.
- Die Masse in die Backform füllen und gut andrücken.
- Die Masse kommt nun für 10 Minuten in den Ofen.

SCHRITT 3: KARAMELLSCHICHT

- Während der Kokos-Boden im Ofen ist, kannst du nun die Karamellschicht vorbereiten.
- Kondensmilch, Butter und Honig in eine Kochtopf geben
- Bei niedriger Hitze muss die Masse nun für 15 Minuten kontinuierlich gerührt werden. Nicht aufhören zu rühren, ansonsten brennt das Karamell am Boden an. Immer darauf achten, dass du bis ganz an den Boden umrührst.
- Dein Kokos-Boden sollte in der Zwischenzeit fertig sein.
- Nun giesst du dein Karamell über den Kokos-Boden und verstreichst es gleichmässig. Die Masse ist sehr klebrig, was es schwieriger macht beim Verstreichen. Mach es einfach so gut wie du kannst.
- Nun kommt der Kuchen nochmals für 10 Minuten in den Ofen.

SCHRITT 4: SCHOGGI TOPPING

- Kuchen abkühlen lassen bevor du ihn aus der Form nimmst.
- Brich die Schokolade in kleine Stücke und lege sie in eine Schüssel
- Um die Schokolade zu schmelzen, machst du nun ein Wasserbad. Hierzu wählst du einen Kochtopf der grösser ist als die Schüssel mit der Schokolade und füllst diesen mit Wasser (ca. 1/3). Bring das Wasser zum Kochen bevor du die Herdplatte ausschaltest.
- Setze nun die Schüssel mit der Schokolade auf den Topf. Du kannst die Schokolade leicht rühren, damit sie schneller schmilzt.
- Sobald die Schokolade geschmolzen ist, rührst du die Butter unter und wartest bis auch diese verschmolzen ist.
- Das Schoggi-Topping leerst du nun auf die Karamellschicht und verstreichst es gleichmässig.
- Lege den Kuchen nun für eine Stunde in den Kühlschrank.
- Nun kannst du mit einem grossen Messer kleine Schnitten schneiden. Lass dir von deinem Mami oder Papi helfen, da es viel Kraft brauch um die Schnitten zu schneiden.

SCHRITT 5: SEI STOLZ AUF DICH!

Mit diesen Karamell Schoggi Schnitten wirst du vielen eine Freude bereiten können. Du darfst richtig stolz auf dich sein! Mach ein Foto von deiner tollen Kreation und sende es deinem Bäcker Kurt sowie deinen Freunden und Familie! Deine Fotos oder Videos kannst du auf www.superbaecker.ch unter dem Menupunkt „Fotos teilen“ hochladen.

SCHRITT 6: MACH JEMANDEN GLÜCKLICH!

Schreibe eine kleine Notiz und unterzeichne mit deinem Namen und deinem neuen Titel „Superbäckerin“ oder „Superbäcker“. Verpacke dein Kunstwerk und lege ein Stück jemandem in den Briefkasten, den du glücklich machen möchtest!