

Schoko-Vanille-Schnitten mit Haselnuss-Karamell-Crunch

Von Nadja

Das Rezept eignet sich für einen Backrahmen mit den Maßen 28cm x 27cm. Ich habe daraus 24 Schnitten mit den Maßen 7cm x 4,5cm gemacht. Geschmacklich erfreuen sich an dem Rezept diejenigen, die eine Vorliebe für salziges Karamell und kräftige Schokolade haben.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	25 min	n/a	30 min

24 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SALZKARAMELL:

- 125 g Zucker
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- ¼-½ TL Salz

je nach Intensitätswunsch

AUSSERDEM:

- 100 g Haselnüsse
- optional Zucker

1-2-3 MÜRBETEIG:

- 75 g Zucker
- 150 g Butter
- 225 g Mehl
- 1 Prise Salz

SCHOKOBODEN:

- 6 x Eier
- 175 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 50 g Kakao
- 75 g flüssige abgekühlte Butter
- 50 g geriebene Schokolade

VANILLEBUTTERCREME (ITALIENISCH):

- 5 x Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 225 g Zucker
- 65 ml Wasser
- 1 x Vanilleschote
- 250 g Butter
- weich

GLASUR:

- 70 g Sahne
- 60 g Zartbitterschokolade
- 100 g Nougat

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schneebeesen
- Schüssel

ein klein wenig Kokosfett

Zubereitung

1. HERSTELLEN DES SALZKARAMELLS

- 01** Lass den Zucker bei mittlerer Hitze in einem hohen Topf goldbraun karamellisieren.
- 02** Füge anschließend Butter, Sahne und das Salz vorsichtig hinzu, wodurch das Karamell fest wird und rühre alles bis es wieder cremig wird.
- 03** Stelle die fertige Karamellcreme zur Seite und lass sie abkühlen.
- 04** Röste 100 g ganze Haselnüsse für den Crunch und die Dekoration in einer fettfreien Pfanne oder im Backofen bei 100°C Umluft und hacke sie anschließend grob.
- 05** Wer es besonders karamellig mag, kann die Haselnüsse vor dem Hacken in einer kleinen Menge Zucker karamellisieren.

2. 1-2-3 MÜRBETEIG

- 01** Vermenge alle Zutaten zu einem glatten Teig und stelle ihn wenigstens eine halbe Stunde abgedeckt in den Kühlschrank.

3. SCHOKOBODEN

- 01** Stelle währenddessen den Schokoboden her, wofür du dir zunächst alle trockenen Zutaten abwiegst und vermengst.
- 02** Trenne die Eier und schlage die Eiweiße mit dem Salz und der Hälfte des Zuckers und die Eigelbe mit der anderen Zuckerhälfte schaumig.
- 03** Vermenge beide Komponenten vorsichtig, hebe die geriebene Schokolade und alle trockenen, gesiebten Zutaten unter.
- 04** Zuletzt füge die flüssige Butter hinzu und verteile die Schokomasse gleichmäßig auf einem Backblech, vorzugsweise mit einem Backrahmen und backe alles im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten (Stäbchenprobe) bei 170°C Ober-/Unterhitze.
- 05** Nimm während der Backzeit den Mürbeteig aus der Kühlung und rolle ihn dünn auf die Größe deines Backrahmens aus.
- 06** Stich überall Löcher mit einer Gabel in den Teig und stelle ihn beiseite bis der Schokoteig fertig gebacken ist.
- 07** Erhöhe nun die Ofentemperatur auf 200°C und backe den Mürbeteig für ~10 Minuten bis er goldbraun ist.
- 08** Gib nun direkt das Salzkaramell auf den noch warmen Mürbeteig, da es sich so sehr leicht verteilen lässt.

4. VANILLEBUTTERCREME

- 01** Während die Teige nun abkühlen, kannst du bereits die Buttercreme herstellen.
- 02** Vermenge Zucker und Wasser in einem Topf und koche sie auf 118°C auf (hierbei ist ein Zuckerthermometer hilfreich).

- 03** Kurz bevor die Temperatur erreicht ist, kannst du beginnen die Eiweiße mit dem Salz steif zu schlagen.
- 04** Füge nun den sehr heißen Zuckersirup vorsichtig und langsam unter rühren zum Eischnee und gib das Mark der Vanilleschote hinzu.
- 05** Die Masse wird nun sehr warm und muss so lange geschlagen werden, bis sie wieder zimmerwarm ist (das kann bis zu 20 Minuten dauern).
- 06** Währenddessen kannst du die Butter maximalschaumig (mindestens 5 Minuten) schlagen.
- 07** Vermenge nun die beiden gleichwarmen Komponenten zur fertigen Buttercreme.

5. ZUSAMMENSETZEN

- 01** Nun geht es auch schon ans Zusammensetzen.
- 02** Halbiere hierfür zunächst den mittlerweile komplett ausgekühlten Schokoladenboden.
- 03** Lege den Mürbeteig mit dem Karamell auf eine schnittfeste Unterlage, positioniere den Backrahmen herum und lege den ersten Schokoboden darauf.
- 04** Tränke den Boden mit einer Flüssigkeit deines Geschmacks (z.B. Läuterzucker (Wasser + Zucker 1 zu 1 vermischt und aufgekocht) oder Schokosirup verdünnt mit Milch).
- 05** Gib anschließend den Großteil der Buttercreme auf den Boden; behalte nur so viel wie du zum Dekorieren am Ende haben möchtest.
- 06** Verteile die gehackten Haselnüsse auf der Creme und lege den zweiten Boden drauf, welcher wieder getränkt wird.
- 07** Stelle den Kuchen kurzzeitig kühl, während der letzte Schritt vorbereitet wird.

6. GLASUR

- 01** Koche die Sahne auf und gieße sie über die gehackte Schokolade.
- 02** Rühre, nachdem sich alles aufgelöst hat den Nougat und für den Glanz ein wenig Kokosfett unter.
- 03** Wer kein Nougatfan ist, kann diesen einfach durch eine kleinere Menge Schokolade ersetzen und somit eine normale Ganache herstellen.
- 04** Verteile die Glasur nun gleichmäßig auf dem kühlen Kuchen und stelle ihn anschließend einige Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank.

7. AUSGARNIEREN

- 01** Schneide den richtig kalten Kuchen nun in kleine Schnitten und dekoriere sie nach Lust und Laune mit der restlichen Buttercreme und ein paar gehackten Haselnüssen.
- 02** Viel Spaß beim Backen und vor allem beim Essen!