



Erdnuss-Karamell-Würfel mit Curcuma und Sternenstaub

Menge	Zutaten
190 g	weiche Butter
165 g	feinster Zucker
1 Stück	Eigelb
2 TL	Backpulver
300 g	Mehl
1 Stück	Backtrennspray
1 TL	Curcuma
1 Stück	quadratische Form mit losem Boden 26x26cm
600 g	gesüßte Kondensmilch
4 EL	Ahornsirup
45 g	Butter
210 g	Erdnusskerne geröstet, gesalzen
100 g	dunkle Lindt Schokolade
200 g	Dunkle Kochschokolade
30 g	Kokosfett
	gemahlenes Curcuma
	Goldene, feine Zuckerperlen zur Deko

Zubereitung:

1. Backofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und Eigelb cremig schlagen.
Mehl mit Backpulver untermischen.
5 Minuten rasten lassen.
3. Backform mit Backtrennspray einfetten.
Teig in die Form geben, zu den Rändern hin ausdrücken und mit Gabel durchstechen.
Den Teig ca. 15 Minuten vorbacken, rausholen und abkühlen lassen.
4. Nüsse mit elektrischen Zerkleinerer fein hacken.
Kondensmilch, Butter und Ahornsirup im Topf bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten zu goldbraunem Karamell einköcheln.
Vorsicht immer rühren! Anbrennengefahr. Gehackte Nüsse schnell unterrühren.
5. Jetzt schnell auf den ausgekühlten Teigboden gießen und mit einem Kuchenspatel glätten.
Danach weitere 10 – 15 Minuten im heißem Ofen backen.
In der Form auskühlen lassen.
6. Schokolade mit Kokosfett schmelzen.
Auf dem Karamell verteilen, mit Goldzucker perlen dekorieren und ca 3 Stunden kaltstellen.



Kuchen mit Goldstaub, Curcuma bestäuben.
Vorsichtig bei Zimmertemperatur im Würfel schneiden.

*Lasst euch die Würfel schmecken und schwellgt dabei in schönen Kindheitserinnerungen.
Wem es geschmeckt hat, schreibt mir - ich würde mich freuen.*



Lucina's Tipps:



Man muss nicht unbedingt Würfel machen, man kann auch sehr gut Streifen schneiden.
Beim Schneiden unbedingt den Kuchen auf Zimmertemperatur kommen lassen, damit die Schokoladeglasur nicht bricht.
Dabei das Messer immer wieder in warmes Wasser tauchen.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina