

Cashew-Caramel-Shortbread-Bars

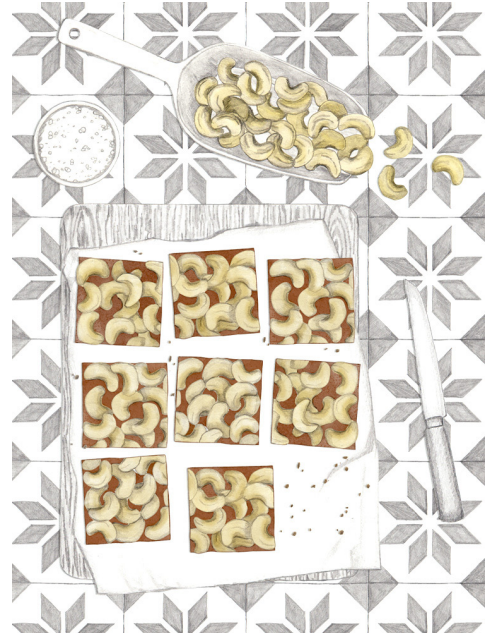
Shortbread

170 g Butter, weich
55 g Zucker
190 g Mehl
1 Prise Salz

Karamell

170 g Zucker
150 ml Sahne
70 g Butter, in Stücken
1 TL Salz
300 g Cashewnüsse (ungesalzen)

Für 1 Form von 20 x 20 cm Ø (12 Stück)
Dauer: 30 min + 35 min Backzeit + 2h Kühlzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Für den Teig, die weiche Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Kurz mit dem Mixer verquirlen. Mehl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren. Die Masse gleichmäßig in der Backform verteilen und 15-18 min backen, bis der Teig hellbraun ist.

In der Zwischenzeit den Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlere Hitze erhitzen. Wenn der Zucker beginnt zu schmelzen, dann rühren, rühren, rühren, bis der Zucker hellbraun und glatt ist. Die Sahne vorsichtig eingießen und ca. 5 min rühren bis die Mischung wieder glatt und klumpenfrei ist. Butter und Salz untermengen, die Herdplatte abschalten und die Cashewnüsse hinzufügen. Die heiße Karamellmasse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Für weitere 15 – 20 min backen und vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen. Damit die Cashew-Caramel-Shortbread-Bars einfacher zu schneiden sind, kann man sie kurz in den Kühlschrank stellen.

Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.