



Karows feine Rezepte

Winterkaramell



Karow
Karamellpaste

Karow
Nuss-Paste

Karow
Lebkuchengewürz
Aroma



Rezept für ein Blech mit 60x20 cm

Winterkaramell



Arbeitsschritte

Schritt 1

Salz schaumig rühren. Das Vollei nach und nach zugeben
Butter, Zucker, **Lebkuchengewürz-Aroma** und dann die
Trockenrohstoffe mischen und kurz mit der Milch unterlaufen
lassen. Die Masse in ein gefettetes Blech einfüllen.

Backzeit: 20 – 30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Gelatine gut ausdrücken und auflösen. Puderzucker, **Karamell-
paste** und etwas Sahne damit verrühren und die restliche
Sahne unterheben.

Schritt 3

Sahne kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die
Zartbitterkuvertüre darin auflösen. Zum Schluss mit der **Nuss-
Paste** abschmecken und mit dem Stabmixer die Masse kurz
emulgieren.

Aufbau

Den Boden in zwei gleichmäßige Teile aufschneiden, von der
obersten Schicht die Backhaut entfernen. Die Böden
zusammen mit der Karamellsahne schichtweise aufbauen.
Gut durchkühlen lassen, mit der Nussglasur dünn übergießen,
nochmals kühl stellen.

Zutaten

Winterliche Rührmasse	
Butter, weich	0,220 kg
Zucker	0,220 kg
Salz	0,002 kg
Karow Lebkuchengewürz-Aroma	0,025 kg
Vollei	0,260 kg
Vollmilch	0,040 kg
Haselnussgrieß	0,090 kg
Walnussbruch	0,090 kg
Weizenmehl Type 405	0,340 kg
Backpulver	0,013 kg
Kakaopulver	0,016 kg
Gesamt	1,316 kg

Karamellsahne	
Sahne	1,500 kg
Karow Karamellpaste	0,045 kg
Puderzucker	0,150 kg
Gelatine	0,036 kg
Gesamt	1,731 kg

Nussglasur	
Sahne	0,500 kg
Zartbitterkuvertüre	0,360 kg
Karow Nuss-Paste	0,040 kg
Gesamt	0,576 kg



Karow Lebkuchengewürz-Aroma
Art.-Nr.: 10004

Karow Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394

Karow Nuss-Paste
Art.-Nr.: 10395

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de