

## Haselnuss-Karamell-Konfekt aus dem Thermomix



© Haselnuss-Karamell-Konfekt - Rezepte mit Herz



90 Min. + Wartezeit



mittel



ca. 24 Stück

### Ein tolles Geschenk aus der Küche für Genießer!

Wir haben in unserem **KARAMELL E-BOOK** für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"](#)

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |               |                                 |
|--------------------------|---------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>  | Zucker                          |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 Pck.</b> | Vanillezucker                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>  | geröstete Haselnüsse            |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b>  | Mehl                            |
| <input type="checkbox"/> | <b>360 g</b>  | weiche Butter                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>90 g</b>   | Haselnussmus                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Pck.</b> | gezuckerte Kondensmilch (400 g) |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>  | Brauner Zucker                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>   | Honig                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b>  | Zartbitterschokolade            |
| <input type="checkbox"/> | <b>20 g</b>   | Kokosfett                       |
| <input type="checkbox"/> |               | Salz                            |

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160°C Umluft) vorheizen. Quadratische Backform (25 x 25 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mahlen. Vanille-Puderzucker, bis auf 50 g, umfüllen. 100 g Haselnüsse und Mehl in den Mixtopf zugeben und 15 Sek./Stufe 10 mahlen. 120 g Butter und 1 Prise Salz zugeben und 15 Sek./Stufe 5 vermischen. Teig als Boden in die Backform drücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Boden im heißen Ofen in ca. 20 Min. hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.
3. 120 g Butter, Nussmus, 150 g Vanille-Puderzucker und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 glatt rühren. Creme auf dem Boden glatt streichen. Backform ca. 1 Std. ins Gefrierfach stellen.
4. Inzwischen restliche 100 g Haselnüsse in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 hacken, umfüllen und Mixtopf säubern. Kondensmilch, braunen Zucker, 120 g Butter, Honig und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 40 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher kochen, dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Nüsse mit dem Spatel unterrühren. Karamell auf der Cremeschicht verteilen und glatt streichen. Backform erneut 30 Min. ins Gefrierfach stellen. Mixtopf spülen und gründlich abtrocknen.
5. Schokolade und Kokosfett im Mixtopf 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Auf die Karamellschicht gießen, glatt streichen und im Gefrierfach fest werden lassen. 1 Std. vor dem Anschneiden in den Kühlschrank stellen.
6. Zum Anschneiden Konfektmasse aus der Backform nehmen, Backpapier abziehen. Ein scharfes Messer in heißes Wasser tauchen und Masse nach Belieben in Würfel schneiden.

Statt Haselnüssen könnt ihr auch Erdnüsse und ungesüßtes Erdnussmus für das Konfekt verwenden.

Wichtig: Die Karamellschicht wird bei Raumtemperatur recht weich, deshalb Konfekt im Kühlschrank aufbewahren.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 340 kcal 5 g E – 25 g F – 25 g KH