



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats August

Caramel Bars

von Christine Forsyth

Dieses leckere Rezept von Christine erscheint auf Wunsch einiger Teilnehmer.

Zutaten für ca. 20 Stücke

140 g	Butter geschmolzen
350 g	Digestive Biscuits (Vollkornkekse) zerkrümelt
400 g	Dose Kondensmilch gesüßt (zum Beispiel von Milchmädchen)
200 g	Schokolade min. 70% Kakao (grob gehackt)
175 g	Kokosflocken

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 ° vorheizen und eine Form von ca 23 x 33 cm einfetten.
2. Die geschmolzene Butter mit den Kekskrümeln vermischen und den Boden der Ofenform damit bestreichen. Die Mischung dabei fest andrücken und glatt streichen.
3. Nun langsam die Kondensmilch auf die Bodenschicht gießen und einen kleinen Rand lassen, damit die Kondensmilch nicht an der Form kleben bleibt.
4. Die Schokoladenstückchen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.
5. Zuletzt die Kokosflocken gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und leicht eindrücken.
6. Die Caramel Bars ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Vor dem Schneiden abkühlen lassen.

Tipp:

Die Caramel Bars sind gut haltbar, wenn sie in einer Dose aufbewahrt werden.

Guten Appetit!