

Zutaten:

Boden:

160 g Butter
120 g Honig
120 g Brauner Zucker
(Rohzucker)
4 Eier
240 g Mehl
15 g Kakao
4 Gestr. TL Lebkuchengewürz
1 1/2 TL Backpulver

Zum Bestäuben:

50 g Kuvertüre
25 g Butter

Karamell:

50 g Zucker
50 g Schlagsahne

Sahnefüllung:

3 Blatt Gelatine
550 g Schlagsahne
2 P. Vanillinzucker

Tipp:

Für den Karamell 50 g Zucker im Topf goldbraun schmelzen lassen, mit 50 g Sahne ablöschen. 10 Minuten abkühlen lassen, dann nach Anweisung weiterverarbeiten.



Zubereitungszeit: 60min

Backzeit: 40min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Butter und Honig erwärmen (lauwarm). Rohzucker und Eier gut schaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Mehl, Kakao, Gewürz und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* sieben und unter die Eiermasse ziehen. Aufgelöste Butter und Honig unterheben. *Jupiter* auf die *Dauerbackunterlage* stellen, Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 40 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

Am nächsten Tag den Boden zweimal durchschneiden. Kuvertüre mit der Butter im Wasserbad schmelzen und den oberen Boden damit bestreichen. Antrocknen lassen und den Boden in 18 Stücke schneiden. Karamell laut "Tipp" herstellen.

Gelatine nach Vorschrift einweichen, auflösen und unter den Karamell rühren. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Karamellmasse angleichen und unter die Sahne heben. Die Karamellsahne mit dem *Spritzbeutel* auf den Böden verteilen (siehe Foto).