

## KARAMELLKUCHEN MIT FEIGEN



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Feigen-Tapenade  
325g



Bresc Schwarzes  
Knoblauchpüree 325g

### ZUTATEN

12 

- 1 Dose Kondensmilch
- 200 g Milkschokolade
- 180 g Patentmehl
- 120 g Butter (Buttermasse)
- 60 g Butter (Karamelmischung)
- 50 g Kristallzucker
- 50 g hellbrauner Rohrzucker
- 50 g Bresc Tapenade Feigen
- 5 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree

### ZUBEREITUNG

Den Kristallzucker und 120 g Butter zu einer luftigen Masse gut verrühren. Das Backmehl durch die Buttermasse löffeln und glatt streichen. Die Mischung über ein gefettetes Backblech streichen und bei 180 °C 20 Minuten backen. 60 g Butter in der Pfanne schmelzen und die Milch, den hellbraunen Rohrzucker und das schwarze Knoblauchpüree hinzufügen. Zum Kochen bringen und 10 Minuten unter Rühren aufkochen lassen, bis es schön karamellisiert und dickflüssig ist. Die Feigen-Tapenade durch die Karamelmischung heben. Die Karamelmischung auf den abgekühlten Boden gießen und aushärten lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und über den abgekühlten Karamell gießen. Die Schokolade aushärten lassen und das ganze in Stücke schneiden.