



## Caramel Cookie Cake by MeineBackbox.de

 ca. 60 Min.

 ca. 8 Stücke



### Zutaten

---

30 g Goldsaft & APFEL

1 Ei

250 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Salted Caramell

Fudge (z.B. von Dr. Oetker)

55 g Puderzucker

Topf für Wasserbad

Butterkuchenform /

Tarteform Ø 24 cm

250 g Zucker

265 g Butter, weich

1 Eigelb, M

1 TL Backpulver

65 g Cashewkerne

70 g Salted Caramel

Schokolade

Rührgerät mit Rührbesen

Spritzbeutel, ggfs. Stern-  
/Lochtülle

## Zubereitung

Um braunen Zucker selbst herzustellen, 200 g Zucker und 30 g Grafschafter Goldsaft & APFEL mit den Händen vermengen. 75 g zur Seite stellen und den Rest luftdicht verpackt auf Vorrat lagern.

Mit dem Rührbesen des Rührgeräts 175 g weiche Butter mit 75 g des selbst gemachten braunen Zuckers und zusätzlich 50 g weißen Zucker für 1 Minute kräftig aufschlagen. Ei und Eigelb dazu geben und nochmals kurz aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen, zur Buttermasse geben und nochmal kurz miteinander verrühren. Die Cashewkerne grob hacken und 50 g davon mit 75 g Salted Caramell Fudge (z.B. von Dr. Oetker) dem Teig beimengen.

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butterkuchenform oder Tarteform einfetten und bemehlen. Die Keksmasse gleichmäßig und glatt in der Form verteilen. Die Hälfte der übrigen Salted Caramel Fudges noch auf der Oberfläche des Teigs verteilen und leicht eindrücken. Für 25-28 Minuten backen. Anschließend in der Form vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Buttercreme herstellen. Dazu die Tafelschokolade Salted Caramel über einem Wasserbad schmelzen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann 90 g weiche Butter mit Puderzucker für mind. 3-5 Minuten kräftig aufschlagen bis die Masse fast weiß ist. Die abgekühlte Schokolade zugeben und nochmal kräftig aufschlagen bis eine homogene Masse entsteht. Die Buttercreme in einem Spritzbeutel füllen, bsw. mit Stern- und Lochtülle.

Den abgekühlten Cookie Cake mit Hilfe des integrierten Messers aus der Butterkuchenform nehmen. Mit der Creme Rosetten und Tupfen entlang des Rands aufspritzen. Auf jede der Rosetten/Tupfen ein Salted Caramel Fudge in die Mitte geben und noch etwas grob gehackte Cashews auf der Creme verteilen.

Dieses leckere Kekskuchen-Rezept wurde von [MeineBackbox](#) entwickelt.

(c) MeineBackbox.de / Nicole Weber-Joerrs