

# Honig-Karamell-Ecken

## Zutaten Boden:

- 150 g Mehl glatt
- 60 g Staubzucker
- 100 g Butter



## Zutaten Belag:

- 70 g Butter
- 60 g brauner Zucker
- 170 g Honig
- 120 g Walnüsse
- 60 g Schlagobers
- Salz
- Schale einer halben Zitrone

## Zubereitung:

- Für den Teig Mehl und Staubzucker vermischen, Butter in Stücke schneiden und abbröseln.
- So lange kneten, bis ein glatter Mürbteig entsteht.
- Gleichmäßig in eine Form (ca. 17 x 25 cm) drücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Anschließend ca. 15 Minuten bei 180 °C Heißluft vorbacken.
- Für die Füllung Butter, Honig und braunen Zucker langsam erhitzen.
- Ca. 5 Minuten sprudelnd kochen und regelmäßig umrühren. Achtung: Die Mischung brennt schnell an!
- Schlagobers, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb unterrühren. Zum Schluss die Walnüsse hinzufügen.
- Füllung auf den vorgebackenen Boden gießen und ca. 20 Minuten bei 180 °C Heißluft backen.
- Die Füllung wirkt nach dem Backen noch flüssig, wird aber nach dem Abkühlen (ca. 1 Stunde im Kühlschrank) schnittfest.
- Nach Belieben zuschneiden und gut verschlossen im Kühlschrank lagern.

*Dieses Rezept stammt aus der Kochfibel „Jahreszeitenküche aus dem Obst-Hügel-Land“ und ist von der LWBFS Mistelbach*

[www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at)

Scharten  St. Marienkirchen/Polsenz