



Shortbread met sinaasappel

12 stuks



Eenvoudig

up to 65 Min.



Ingrediënten:

Voor een shortbread met sinaasappel:

Pan met dikke bodem

Spatel of plat mes

1 pak Dr. Oetker Shortbread Choco & Karamel

100 g boter

schenkstroop eetlepels

2 el sinaasappelrasp

1 voor de Shortbread:

Leg het bijgeleverde zakje chocoladeglazuur in de kom en zorg ervoor dat het onderwater blijft. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

2 Bodem bereiden:

Smelt in een steelpannetje 1 eetlepel schenkstroop en 50 gram boter. Als de boter gesmolten is laat dan nog 1 minuut doorpruttelen terwijl je erbij blijft.

3

Neem het pannetje van het vuur en roer voorzichtig met een lepel de bodemmix erdoorheen. Meng het geheel tot een egale massa.

4

Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met het warme deeg en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Plaats de bakvorm in de koelkast. Maak het steelpannetje en de lepel meteen schoon.

5 Karamelsaus bereiden:

Smelt in een steelpannetje 5 eetlepel schenkstroop en 50 gram boter. Als de boter is gesmolten, laat het dan nog 1 minuut doorpruttelen. Blijf hierbij in de buurt.

6

Neem het pannetje van het vuur en roer voorzichtig met een lepel de mix voor karamelsaus erdoorheen. Meng het geheel tot een egale massa.





- 7 Haal de bakvorm uit de koelkast en verdeel de karamelsaus gelijkmatig over de bodem.

- 8 **Decoreren:**
Haal het zakje chocoglazuur uit het water en kneed het goed door.

- 9 Knip de bovenzijde van de verpakking open en giet het vloeibare glazuur over de karamelsaus en verdeel het over de bakvorm. Kantel hierbij voorzichtig de bakvorm zodat alle hoeken bedekt zijn met chocoglazuur.

- 10 Strooi als laatste 2 eetlepels geraspte sinaasappel over het chocoladeglazuur.

- 11 Plaats de bakvorm 1 uur in de koelkast. Verdeel voor het serveren de shortbread in 16 stukken.

