

Zutaten (reicht für etwa 14 Tvixx)

Mürbteig:

- 60 g kalte Alsan
- 50 g Puderzucker (gesiebt)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 20 g Stärke
- ½ TL Sojamehl
- 1 TL Pflanzenmilch
- Prise Salz
-

Karamell:

- 100 g Soja-Sahne (oder auch Hafer)
- 60 g Zucker (Zucker oder Rohrzucker ,auch mischbar zu je 30g)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 30 g vegane Margarine
-

Schokoladenüberzug:

- 125g Dunkle Kuvertüre
- 25g weiße Schokolade
- etwa 25g Kokosfett
-

Zubereitung

Mürbteig:

- 1.Die vegane Butter mit dem Puder- und Vanillezucker verrühren.
- 2.Das Sojamehl mit der Pflanzenmilch in einem separaten Gefäß vermischen.
- 3.Nun alle Zutaten in einer Schüssel mit den Händen zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt im für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
- 4.Den Teig herausnehmen und ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur anwärmen lassen. Danach auf Backpapier zu einem 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Anschließend in 10cm lange sowie 2cm breite Kekse schneiden.
- 5.Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Umluft für etwa 35-40 Minuten knusprig backen, herausnehmen und komplett auskühlen lassen.

Karamell:

1. Alle Zutaten gemeinsam in einem beschichteten Topf erhitzen. Unter ständigem Rühren ein zähflüssiges Karamell herstellen. Die Masse sollte nicht zu fest werden, da sie beim Abkühlen etwas aushärtet. Bei mir hat das etwa 10-12 Minuten auf niedriger Flamme gedauert.

2. Anschließend das Karamell zügig auf die Kekse aufstreichen und formen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, könnt ihr Unebenheiten mit den Händen entsprechen korrigieren.

Schokoladenüberzug:

1. Die Schokolade entsprechend im Wasserbad vorbereiten und damit die Riegeleinzeln überziehen.

2. Auskühlen lassen und die Riegel dann paarweise genießen.