

THERESA CARLE-SANDERS

Outlander

DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH ZUR HIGHLAND-SAGA



AUSZUG 5

aus kapitel 15: süßes und dessert SHORTBREAD

Das umfassende offizielle Kochbuch von Theresa Carle-Sanders, der Urheberin der Website OutlanderKitchen.com, ist ein echter Leckerbissen für Fans von Diana Gabaldons Highland-Saga, auf der die Erfolgsserie Outlander des Fernsehsenders Starz beruht!

340 Seiten, 21 x 20 cm, Hardcover, ISBN 978-3-938922-76-7, 39,90 Euro

www.zauberfeder.de · www.zauberfeder-shop.de

millionaire's shortbread der mackenzies

reicht für 6 personen

„Ich habe Colum mein Wort gegeben, nicht dir.“ Es war also der junge Jamie MacTavish, und ich brauchte nicht lange zu raten, worüber er sich so aufregte.

„Das ist ein und dasselbe, Mann, das weißt du ganz genau.“ Ich hörte ein leises Klatschen wie das einer Hand gegen eine Wange. „Dein Gehorsam gilt dem Oberhaupt des Clans, und außerhalb von Leoch stelle ich nicht nur Colums Beine dar, sondern dazu seinen Kopf, seine Arme und seine Hände.“

„Und ich habe noch nie ein besseres Beispiel dafür gesehen, dass die eine Hand nicht weiß, was die andere tut“, kam die schlagfertige Antwort. Trotz der Bitterkeit lag etwas Gewitztes in Jamies Ton, das Freude an diesem Kräftemessen verriet. „Was meinst du wohl, was die Rechte dazu sagen wird, dass die Linke Gold für die Stuarts sammelt?“

Feuer und Stein, Kapitel 11, „Plauderei mit einem Armatl“

zutaten

225 g plus 2 TL kalte Butter, plus
etwas zusätzlich für die Backform

180 g Allzweckmehl

110 g Kristallzucker

½ TL grobes Salz

90 g hellbrauner Zucker

1 Dose (400 ml) gezuckerte
Kondensmilch

200 g Milch- oder Zartbitter-
schokolade, grob gehackt

Karamellshortbread wurde erst in den 1970ern erfunden, zum ersten Mal taucht das Rezept vermutlich in der australischen Frauenzeitschrift *Ladies' Home Journal* auf. Um 1990 wurde es in Schottland unter der Bezeichnung Millionaire's Shortbread bekannt.

Die unterste Schicht ist aber natürlich zu einhundert Prozent schottisch und auch schon für sich allein genommen köstlich. Wenn dann noch Karamell und Schokolade dazukommen, hat man eine dreilagige Leckerei, die so süß ist, dass sie schneller Zwist unter Brüdern sähen könnte als das Gold der Jakobiten.



Einen Rost auf die mittlere Schiene schieben und den Ofen auf 150 °C vorheizen. Seiten und Boden einer Backform mit einer Seitenlänge von 20 cm mit Butter betupfen und mit Backpapier auslegen. Backpapier festdrücken und darauf achten, dass das Papier ein Stück über die Seitenwände der Form hinaussteht.

In einer großen Schüssel Mehl, Kristallzucker und Salz mischen. 165 g (12 Esslöffel) der Butter hineinraspeln und mit den Fingerspitzen gründlich einarbeiten, bis die Mischung der Textur von Maismehl ähnelt. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form drücken und leicht mit einer Gabel einstechen. 30–35 Minuten backen, bis der Teig fest und leicht golden ist. In der Form abkühlen lassen (siehe Anmerkungen).

In einer Kasserolle 4 Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Braunen Zucker und gezuckerte Kondensmilch einrühren und bei mittlerer Hitze leicht aufköcheln lassen, dabei häufig rühren, damit die Mischung nicht anbrennt. Auf mittlere bis schwache Hitze herunterschalten und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Mischung leicht eingedickt ist. In einer gleichmäßigen Schicht über das Shortbread geben und vollständig abkühlen lassen.

Schokolade und die verbliebenen 2 Teelöffel Butter in einem Wasserbad über heißem Wasser schmelzen und glatt rühren. Über die abgekühlte Karamellschicht gießen, verstreichen und vollständig abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in 16 quadratische Stücke schneiden.

Hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage.

anmerkungen

- Das Shortbread darf noch warm sein, wenn man das Karamell darübergießt. Die Karamellschicht muss dagegen vollständig ausgekühlt sein, bevor die warme Schokolade dazukommt.
- Wer möchte, kann mit diesem Rezept auch einfach nur Shortbread zubereiten. In diesem Fall muss die Form nur gebuttert und nicht mit Backpapier ausgelegt werden. Das Shortbread vollständig auskühlen lassen, bevor man es in Quadrate oder Schnitze (Pet-ticoat Tails) schneidet.