Shortbread met kerstdecoratie

Ingrediënten

200 g (gram) Bloem
110 g (gram) Roomboter (voor de shortbreadbodem)
90 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepel) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
250 g (gram) Pure chocolade
1 Blikje Gecondenseerde melk
60 g (gram) Roomboter (voor de karamelsaus)
1 snufje Zout
50 g (gram) Basterdsuiker
Dr. Oetker Decoratiestiften kleur
1 Zakje(s) Gekleurde chocosnoepjes
8 Stuk(s) Pretzel
1 Doosje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Brownie bakvorm 20x20
Steelpan (dikke bodem)
Houten pollepel
Eetlepel

1. Voorbereiden

Vet de bakvorm in met boter of bakspray.

Verwarm de oven voor (elektrisch 180 graden, hetelucht 160 graden).

2. Shortbread bodem maken

Doe de **bloem (200 g), de roomboter (110 g), kristalsuiker (90 g), zout (0.25 tl)** en de **Bourbon Vanille Aroma (1 tl)** in een kom en kneed tot er een kruimeldeeg is ontstaan. Doe de kruimels in het bakblik, druk het licht aan en zorg dat de bodem mooi vlak is.

Bak de bodem goudbruin in **15-20 minuten**.

Laat de bodem afkoelen.

3. Karamelsaus maken

Doe de **gecondenseerde melk (1 blikje), roomboter (60 g), bruine suiker (50 g)** en een **snufje zout** in een **pan met dikke bodem**.

Roer de inhoud van de pan tot een mooie karamelsaus.

Laat de karamelsaus op laag vuur, door voortdurend roeren, indikken. Dit duurt minimaal 10 minuten. Blijf roeren anders zal de karamel aanbranden.

Giet de karamel op de afgekoelde shortbreadbodem en strijk glad.

Laat helemaal afkoelen.

4. Chocolade topping maken

Smelt de **pure chocolade (250 g)** au-bain-marie. Giet de chocolade over de karamel en strijk deze glad.

Laat het shortbread hard worden in de koelkast.

5. Rendieren en lichtslingers

Snijd het millionaire's shortbread in 16 stukjes met een heet mes. (verwarm het mes met kokend water, zo snijd je perfecte stukjes).

Snijd voor de versiering van de **Rendieren** de pretzels doormidden en plaats deze samen met de suikeroogjes en een rood chocolade snoepje als neusje in het shortbread. Laat deze plakken met behulp van de donkere decoratiestiften.

Maak van de andere shortbread stukken een **Lichtslinger**. Teken met de decoratiestiften een lichtslinger en plak met behulp van de donkere decoratiestiften de gekleurde chocolade snoepjes als lampjes aan het snoer.