Schoko-Karamell-Plätzchen

Teig:
200g Mehl
1TL Weinstein-Backpulver
1/2 TL Salz
80 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb

Karamell:
1 Dose gezuckerte Kondensmilch 3 Stunden in einem Topf kochen lassen

Schokoguss:
300 g Schokoglasur

Deko:
ca. 30 g Pinienkerne

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Mit Butter und Eigelb zu einem Teig verkneten. Danach den Teig eine Stunde kühl stellen
2. Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen
3. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 3mm dick zu etwa 25 x 25 cm Größe ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, im Ofen etwa 18 Minuten goldbraun backen.
4. Karamell auf dem Mürbeteig verteilen und die Schokoglasur darauf verteilen.
5. Mit einem scharfen Messer die Schokoplatte in kleine Quadrate schneiden (evtl. das Sägemesser anfeuchten)
6. Wenn die Schokolade noch etwas weich ist, die Würfel mit halbierten Pistazien verzieren.