



salted
carrammel kekse

30 Stück | 35 Minuten

lys

& hedde

www.lys-hedde.com

Zutaten

180g
120g
60g
1
1EL
65g
60ml
25g
Etwas

Mehl, glatt
kalte Butter
Staubzucker
Ei
Kakao
Zucker
Schlagobers
gehackte Haselnüsse
grobes Salz

Tipps

Anstelle der Haselnüsse kann man auch Mandeln verwenden.



lys
& hedde

www.lys-hedde.com

Zubereitung

1.

Mehl, kalte Butter (in kleine Stücke geschnitten), Staubzucker, Eigelb und Kakao zu einem glatten Teig verkneten.

Den Mürbteig anschließend zugedeckt für ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.



2.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem beliebigen Keksausstecher abwechselnd Keksboden und Keksoberteil (für das Loch in der Mitte kannst du z.B. einen Fingerhut verwenden) ausstechen.



lys

& hedde

www.lys-hedde.com

3.

Die Keksoberteile mit verquirltem Eiweiß bestreichen und die gehackten Haselnüsse darüber streuen.

Danach die Keksböden sowie die Keksoberteile im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene für ca. 10-12 Minuten nicht zu dunkel backen.

Danach vollständig auskühlen lassen.



4.

Für das Karamell den Zucker in einem Topf zum Schmelzen bringen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Nach und nach das Schlagobers hinzufügen. Den Herd zurückdrehen und so langeiterrühren bis die Masse eine geschmeidige Konsistenz bekommt.

Danach auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.



5.

Die Karamell-Füllung auf die Keksböden verteilen und mit einem Keksoberteil zusammenkleben.

Mit ganz wenig Salz bestreuen.



lys

& hedde

www.lys-hedde.com