

Krokant - Cookies

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Teig

Zutaten für: 40 Stück

100	Gramm	Nüsse (Pekannusskerne)
150	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Natron
1	Prise	Salz
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker, braun
2	Essl.	Zucker
2	Teel.	Vanille - Extrakt

Anleitung:

Für den Krokant die Pekannusskerne hacken und in einer Pfanne rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Zucker in einer beschichteten Pfanne langsam und bei kleiner Hitze schmelzen, bis er bernsteinfarben und karamellisiert ist. Die Pekannusskerne schnell unterrühren, die Masse auf gefettete Alufolie gießen und abkühlen lassen. Die erhärtete Masse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz klein krümelig zerkleinern.

Backofen auf 160 Grad /Gas Stufe 2 erhitzen.

Für den Teig Mehl, Natron, Backpulver und Salz vermischen. Die weiche Butter mit den beiden Zuckerarten dem Vanilleextrakt und dem Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren und die Mehlmischung unterkneten. 1/2 des Krokant unterkneten. Die andere Hälfte des Krokants in eine flache Schale geben. Je 1 TL Teig mit der Hand zu einer Kugel formen. Die Oberseite jeder Kugel in den Krokant drücken, sodass ein gleichmäßiger Krokantüberzug entsteht. Die platten Kugeln mit Abstand von etwa 3 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben (sie werden etwa doppelt so groß) und in den vorgeheizten Ofen schieben. Etwa 15 min. backen. Die Cookies am Backblech auskühlen lassen und dann erst vom Backblech nehmen da diese nach dem Backen noch recht weich sind!

Übriggebliebenen Krokant kann man VOR dem Backen auf die Cookies verteilen, damit werden sie noch karamellig-knuspriger. Wer das nicht mag, kann den Krokant über Eis oder sonstigen Cremedesserts verteilen.

Das Rezept ergibt etwa 40 Cookies. Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: 70

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten