

Karamell-Cookies

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Portionen

100	Gramm	Walnüsse
100	Gramm	Karamellbonbons (weich)
130	Gramm	Butter (weich)
100	Gramm	Zucker (braun)
2		Eier
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Meersalz (grob)

Anleitung:

1. Schritt Walnüsse und Toffees grob hacken. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Nüsse und Toffees unterrühren.

2. Schritt Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Etwas flach drücken, dabei darauf achten, dass die Toffeestücke möglichst im Teig sind. Mit jeweils 1 Prise Salz bestreuen. Im Ofen ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Schritt Karamell-Cookies in einer verschließbaren Dose aufbewahren (Haltbarkeit: ca. 1 Woche).