

# Karamell - Kugeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 70 Stück

350	Gramm	Mehl Type 405
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Krokant
100	Gramm	Kuvertüre - Vollmilch
1		Ei

## Anleitung:

Backofen auf Umluft: 170°C (E-Herd: 190°C) vorheizen. Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Krokant in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu 2 Rollen formen und jeweils in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 12-15 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen, auf die Kugeln geben und mit Gold- und Silberperlen verzieren. 50 min Zubereitung 15 min Backzeit

fett 24; %470 kcal / 100g 61 kcal / Stück 13 g / Stück