

Mit Salzkaramell Gefüllte Double Schoko Cookies.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 16 Portionen

SALZKARAMELL

60	Gramm	Zucker
3	Essl.	Wasser
8	Gramm	Butter
3	Essl.	Sahne
1/2	Teel.	Essenz
1/2	Teel.	Salz

COOKIE TEIG

110	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker (braun)
55	Gramm	Kakaopulver
2		St Eier
1/2	Teel.	Backpulver
260	Gramm	Mehl Nussnougatcreme

Anleitung:

1. Schritt Für das Salzkaramell: Zucker mit dem Wasser in einer Pfanne schmelzen und bräunen lassen. Dabei nicht rühren, sondern die Pfanne nur schwenken. Beginnt die Flüssigkeit sich zu verfärben, sofort die Hitze runter stellen.

2. Schritt Die Butter dazugeben und schwenkend schmelzen lassen. Hitze ausdrehen.

3. Schritt Sahne mit Vanille und Salz dazu geben und mit einem Teigschaber vermengen. Das Karamell in einer mit Backpapier ausgelegten Schale abkühlen lassen. Das Karamell ist nicht klebrig!

4. Schritt Der Cookie Teig: Die Butter über einem Wasserbad schmelzen lassen. Zucker und Kakao dazugeben und gut vermischen. Nach und nach die Eier mit dem Elektomixer untermixen.

5. Schritt In einer extra Schüssel Mehl, Backpulver und Schokochips/ Tropfen vermengen und mit der Butter Masse vermischen. Für 10 Min. in den Kühlschrank stellen.

6. Schritt Eine ca. einen EL große Kugel Teig abnehmen und zu einer groben Kugel formen. Dort mit dem Finger eine Mulde eindrücken. Einen halben TL Karamell mit den Fingern abnehmen (er klebt nicht) und vorsichtig in die Mulde drücken. Einen weiteren halben TL Nussnougat Creme auf das Karamell geben.

7. Schritt Jetzt wird der "Deckel" aus einem Teigstück geformt. Dafür ein TL großes Stück Teig nehmen, dieses zu einer Kugel formen und flach drücken. Auf die untere Kugel geben und leicht ringsum an drücken, so das das Karamell und die Nougatcreme beim Backen nicht rauslaufen können.

8. Schritt Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, sie brauchen nicht sehr viel Platz da sie nicht groß verlaufen bzw. auseinander gehen. Jetzt die Cookies für 10 - 12 Minuten bei 180 Grad backen. Auf dem Blech auskühlen lassen und wer möchte noch mit ein paar Krümeln grobem Meersalz dekorieren.

Meine Lieben Back & Kochfreunde ! Allzeit gutes gelingen freundlichst Ihr Konrad Heizmann