

Salted Caramel Cookies

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Mehl
2	Teel.	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
170	Gramm	Butter, weich
225	Gramm	Rohrohrzucker, braun
55	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
1/2	Pack.	Vanillezucker
150	Gramm	Bonbon(s) (Karamellbonbons), weich
	Etwas	Fleur de Sel oder Meersalz zum Bestreuen

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und dem Salz vermischen. Die Karamellbonbons fein hacken. Den braunen und weißen Zucker sowie den Vanillezucker mit der Butter schaumig rühren. Das Ei zugeben und gut vermengen. Nun die Mehlmischung mit der Butter-Zucker-Mischung zügig vermengen. Die gehackten Karamellbonbons unterheben.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln rollen und auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Lieber etwas mehr Platz zwischen den Kugeln lassen, da sich diese während des Backens sehr ausbreiten werden. Bei mir ergab das daher ca. 4 Bleche. Die Kugeln etwas plattdrücken und mit dem Fleur de Sel bestreuen.

Die Kekse nun für ca. 10 Minuten im Ofen backen lassen. Die Zeit kann von Ofen zu Ofen variieren. Daher am besten die ersten Kekse im Auge behalten, da die dünnen Kekse sehr schnell zu dunkel und fest werden könnten.

Die Kekse aus dem Ofen holen und mit dem Backpapier sehr vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen. Zu diesem Zeitpunkt sind die Kekse noch sehr weich und instabil - sie werden beim Auskühlen noch etwas fester.

In einer Metalldose lagern, sodass die Kekse nicht trocken werden. Wer die Kekse in der Dose schichten möchte, sollte unbedingt Backpapier dazwischenlegen, sodass sie nicht ankleben. So verpackt sind sie einige Tage haltbar - wobei mir da die Erfahrung fehlt, da die Kekse schneller verputzt waren.