

Salz-Karamell-Ecken

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 50 Portionen

FÜR DEN TEIG

280	Gramm	Mehl
30	Gramm	Kakaopulver
120	Gramm	Puderzucker
1/4	Teel.	Weinsteinbackpulver
		Salz
200	Gramm	Butter, kalte, in Stücken
1		Ei(er), Größe M

FÜR DEN KARAMELL

200	Gramm	Zucker
150	ml	Schlagsahne
		Salzflocken (z. B. von Maldon)

ZUM VERZIEREN

100	Gramm	Kuvertüre, dunkle (55 % Kakao)
100	Gramm	Kuchenglasur
		Salzflocken (z. B. von Maldon)

Anleitung:

? Arbeitszeit ca. 1 Stunde 20 Minuten ? Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten ? Gesamtzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten Benötigt werden außerdem: Rollholz, Einwegspritzebeutel

1. Für den Teig Mehl, Kakao, Puderzucker, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Butter und Ei zugeben und erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zum glatten Teig verarbeiten. Teig zur Kugel formen, flach drücken und in Klarsichtfolie luftdicht verpacken. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche am besten mithilfe von Teigausrollleisten 3 mm dünn ausrollen. Erst in 4 cm breite Streifen, dann in 5 cm lange Rechtecke schneiden. Diagonal halbieren und auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Teigabschnitte erneut verkneten. Eventuell 15 Minuten kalt stellen und zu weiteren Plätzchen verarbeiten. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 160 Grad) jeweils ca. 10 Minuten backen. Auf den Backblechen vollständig abkühlen lassen.

3. Für den Karamell Zucker mit 2 EL Wasser im breiten Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Sahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen lassen, bis der Karamell vollständig geschmolzen ist. In eine Schüssel umfüllen, 2 - 3 Prisen Salzflocken unterrühren und bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.

4. Karamellcreme in Einwegspritzebeutel füllen und die Spitze knapp abschneiden. Masse mittig auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Restliche Plätzchen daraufsetzen

5. Kuvertüre und Kuchenglasur grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel streifig über den Plätzchen verteilen und mit Salzflocken bestreuen (siehe Tipp). Vollständig trocknen lassen.

Salz-Karamell-Ecken

(Fortsetzung)

Pro Stück: 1 g E, 5 g F, 13 g KH = 108 kcal (452 kJ)

Tipp: Plätzchen ohne Verzierung hinstellen und lagern. Erst zum Servieren mit vorbereiteter Schoko-Mischung und Salz frisch verzieren.

Info: In Blechdosen zwischen Backpapier mindestens 2 Wochen haltbar.