

Schokoladen Plätzchen mit Karamell und Meersalz.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Butter, weich
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
280	Gramm	Mehl
30	Gramm	Kakao
1		Ei

FÜR DAS KARAMELL

80	Gramm	Zucker
2	Essl.	Wasser
150	Gramm	Sahne

FÜR DIE DEKO

1/2	Teel.	Meersalz
25	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre

Anleitung:

Mehl, Kakao, Puder- und Vanillezucker in eine große Schlüssel sieben. Das Ei in eine Mulde geben und die Butter in Stücken auf die Mehlmischung setzen. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Zu einem flachen Rechteck formen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde gut durchkühlen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den kalten Teig in 2-3 Teile teilen und nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und darauf achten, dass die Hälfte davon ein Loch in der Mitte bekommt.

Die Rohlinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheizten etwa 8 Minuten backen. Die Backzeit ist dabei von der Größe der Kekse abhängig.

Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Spitzbuben mit Loch mit der Kuvertüre verzieren und aushärten lassen.

Für das Karamell Zucker und Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und auf mittlerer Stufe karamellisieren. Dabei nicht Rühren. Sobald der Zucker bröckelig wird und langsam braun wird die Sahne vorsichtig auf den Zucker gießen. Solange köcheln lassen bis sich das Karamell gelöst hat. Dabei regelmäßig rühren. Das Ganze etwas einköcheln lassen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Das abgekühlte Karamell mit einem Teelöffel auf die unteren Spitzbubenhälften verteilen. Die obere Hälfte auflegen und leicht andrücken.

Zum Schluß mit Meersalz bestreuen.