

Kekse mit Milchkaramellfüllung - Alfajores aus Peru

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Land, Peru

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
3		Ei(er)
250	Gramm	Butter
2	Essl.	Wasser
1	Dose	Milch - Konfitüre

Anleitung:

Einen Teig kneten, der nicht an den Händen klebt, und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Portionsweise ausrollen, der Teig sollte nicht mehr als 4 - 5 mm dick sein. Runde Plätzchen ausstechen und auf ein eingefettetes Blech legen. Bei mittlerer Hitze backen, bis sie hellbraun sind. Wenn das Gebäck kalt ist, jeweils ein Plätzchen mit Karamellkonfitüre bestreichen, ein zweites darauf legen. Mit Puderzucker bestreuen.

PS. Karamellkonfitüre Dosenmilch mit etwas Zucker und etwas Marmelade nach wahl, langsam kochen, gelegentlich umrühren bis die Masse dickflüssig und leicht bräunt.

Test auf einem Messer machen, und abkühlen lassen. Das die Füllung auch fest wird und nicht nach dem zusammensetzen der Plätzchen ausläuft ?