

Mürbe Kekse - Gefüllt mit Karamell

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 80 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG

250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Eigelb
2	Essl.	Zitronensaft
		Mark einer Vanilleschote (oder ein paar Tropfen Vanille-Aroma)
1	Prise	Salz

FÜR DEN KARAMELL

100	Gramm	Zucker
125	ml	Sahne
75	Gramm	Honig
1/2	Teel.	Zimt

Anleitung:

Alle Teigzutaten rasch verkneten, dann in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig nochmals durchkneten, ca. 80 Kugeln (2,5 cm Durchmesser) daraus formen und auf die Backbleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel je eine kleine Mulde in die Kugel drücken. Die Teigkugeln im Ofen ca. 15 Minuten backen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Für den Karamell den Zucker in einem kleinen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Sahne, Honig, Zimt einrühren, aufkochen und unter ständigen Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die flüssige Karamellcreme in ein Milchkännchen füllen. In die Mulden der Kekse gießen und fest werden lassen.