

Karamellküsse mit Honig und Zimt

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gefüllt

Zutaten für: 60 Stück

DIESE WEIHNACHTS-KÖSTLICHKEIT AUS KARAMELL, HONIG

		Echte Leckerei. Prima auch zum Verschenken für Liebe Freunde und die Familie!
250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Eigelb
2	Essl.	Zitronensaft
1		Vanilleschote (Mark ausgeschabt)
1	Prise	Salz
100	Gramm	Zucker
125	ml	Sahne
75	Gramm	Honig
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

1. Schritt Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, Vanillemark und Salz rasch zu einem glatten Mübeteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
2 Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
2. Schritt Den Teig nochmals durchkneten, ca. 80 Kugeln (ø 2,5 cm) daraus formen und auf die Bleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Mulden in die Kugeln drücken. Die Teigkugeln ca. 15 Min. backen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.
3. Schritt Für den Karamell den Zucker in einen kleinen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Sahne, Honig und Zimt einrühren. Alles aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen.
4. Schritt Die flüssige Karamellcreme in ein Milchkännchen füllen, in die Mulden der Kekse gießen und fest werden lassen.