

Sabo - Honig Krokant Kekse.

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter, eiskalt, in Stückchen
150	Gramm	Frischkäse
		Salz
320	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandel(n), fein gemahlen
100	Gramm	Honig
2		Ei(er)
1		Ei(er), davon das Eigelb
2	Essl.	Sahne

KROKANT

4	Essl.	Zucker
4	Essl.	Zucker, braun
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Haselnüsse und Mandel, geröstet/grob gehackt

CREME

90	Gramm	Butter, weich
90	Gramm	Frischkäse, weich
4	Essl.	Kakaopulver
3	Essl.	Butter/Oel für das Blech

Anleitung:

Die ersten neun Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einen Teig verarbeiten. Mit den Händen noch mal durch kneten und ca.60 Minuten kühl stellen. Teig dünn ausrollen und Kreise von 7cm. Durchmesser ausstechen. Teigkreise auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech tun und bei 200°C ca. 10 - 12 Minuten backen. Im Ofen etwas abkühlen lassen und aus dem Ofen nehmen. Butter schmelzen, darin Zucker und braunen Zucker karamellisieren, Haselnüsse und Mandeln dazu geben und mit den Karamell vermischen. Vorsicht sehr,sehr heiß.

Masse auf sauberes eingeöltes Back-Blech streichen und fest werden lassen. Restliche Zutaten cremig rühren und auf die Kekse streichen oder Spritzen. Krokant wenn ganz kalt zerbrechen (das geht prima mit einem Rollholz)und ebenfalls auf die Kekse geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten