

Karamellgebäck - Leckerer Weihnachtsgebäck

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Portionen

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Weiche Butter
120	Gramm	Puderzucker
3	Tropfen	Butter-Vanille-Aroma
1		Ei
1	Prise	Salz

FÜR DAS KARAMELL

100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Sahne
1	Teel.	Lebkuchengewürz (gestr.)
2	Messersp.	Zimtpulver

AUSSERDEM

Mehl zum Ausrollen
Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen. Die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben und den Teig portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Tannenbäume ausstechen. In die Hälfte der Plätzchen zusätzlich in der Mitte einen Stern ausstechen. Die Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C, Gas Stufe 3) ca. 10-12 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Teigmenge reicht für ca. 40 Stück. In einem breiten Topf den Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Butter, Sahne und die Gewürze zugeben und so lange rühren, bis ein dicker Karamell entstanden ist. Nun jeweils ein ungelochtes Plätzchen mit dem etwas abgekühlten Karamell bestreichen und einen gelochten Keks darauf legen. Etwas andrücken, dass sich der Stern mit Karamell füllt. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und in eine Keksdose einschichten. Anmerkung: Man muss zügig arbeiten, da das Karamell schnell fest wird und dann nicht mehr streichfähig ist. Lieber das Karamell zweimal mit jeweils der Hälfte der Zutaten kochen.