Karamellküsse mit Honig und Zimt

Gebäck » Kekse

Zutaten (80 Stück)

» 250g Mehl
» 150g Butter/Margarine
» 200g Zucker
» 1 Eigelb
» 2 EL Zitronensaft
» 1/2 Vanilleschote(n)
» 1 Prise Salz
» 125ml Schlagsahne
» 75g Honig
» 1/2 TL Zimt

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Butter, 100g Zucker, Eigelb, Zitronensaft, Vanillemark und Salz rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30min ruhen lassen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C vorheizen.

2. Den Teig nochmals durchkneten, ca. 80 Kugeln (2,5cm Durchmesser) daraus formen und auf die Bleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Mulden in die Kugeln drücken. Die Teigkugeln ca. 15min backen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

3. 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. 5min köcheln lassen.

4. Die flüssige Karamellcreme in ein Milchkännchen füllen, in die Mulden der Kekse gießen und fest werden lassen.

Nährwerte: 40kcal/E0,5g/F2g/KH6g pro Stück

angelegt am: 20.12.2004 Rezept-Nr: 1371

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke