

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

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Butter, 100g Zucker, Eigelb, Zitronensaft, Vanillemark und Salz rasch zu einem glatten Mübeteig 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

Rezept-Foto



angelegt am: 20.12.2004

Rezept-Nr: 1371

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