

SCHOKO-SPITZBUAM MIT CARAMEL

von Bettina Faoro
(Rezept aus Pinterest von Emma)

Mürbteig:

200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
280 g Mehl
30 g Kakao
1 Ei

Caramel:

80 g Zucker
2 EL Wasser
150 ml Sahne

Die Zutaten für den Mürbteig zu einem glatten Teig vermischen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Danach die Plätzchen in 3 mm Stärke ausstechen und bei 160°C Umluft ca. 8 Min. backen. Gut auskühlen lassen.

Für das Caramel Wasser und Zucker in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe karamellisieren. Dabei nicht rühren. Sobald der Zucker bröckelig und langsam braun wird die

Sahne vorsichtig hinzugeben. So lange weiterköcheln lassen, bis sich das Caramel gelöst hat. Dabei dann regelmäßig rühren. Das Ganze etwas einköcheln und anschließend etwas abkühlen lassen.

Die kalten Kekse mit Caramel befüllen und mit Kuvertüre verzieren.

