

# Schokokekse gefüllt mit Salzcaramel

Von Stefan Pauly

Temperatur 190°C Ober-/Unterhitze, Backzeit ca. 8 Minuten

## Zutaten für ca. 48 Stück

160 g Butter  
95 g Zucker  
2 Eigelb  
30 g Kakaopulver  
220 g Weizenmehl Type 405

## Für die Salzcaramel-Füllung:

200g Zucker  
90 g Sahne, erwärmt  
100 g Butter  
ca. 4 g Salz

## Zubereitung

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einen Teller geben und mit einer umgedrehten Schüssel luftdicht abdecken. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und Kreise (Durchmesser ca. 4 cm) ausstechen und knapp backen.

Zucker vorsichtig schmelzen lassen, dabei nicht zu viel rühren.

**ACHTUNG:**

Der geschmolzenen Zucker erreicht eine Temperatur von 150°C!

Wenn der Zucker eine Bernsteinfarbe hat, Herd ausschalten und die warme flüssige Sahne dazu geben. Etwas rühren bis sich beide Zutaten verbunden haben.

Topf ganz von der Herdplatte nehmen und die kalte Butter und das Salz unterrühren.

Abgekühltes Salzcaramel mit dem Schneebesen etwas aufrühren und die Kekse damit füllen.

Zur Dekoration weiße Schokolade leicht auflösen und mit Hilfe eines Spritzbeutels kleine Schleifen damit aufgarnieren.

### TIPP

Die Salzcaramel-Füllung kann auch gut am Vortag gemacht werden. Wenn Salzcaramel übrig bleiben sollte unbedingt aufheben und als Brotaufstrich probieren – super lecker!



Zur Videoanleitung auf YouTube

# KÜCHENSCHMIDE

