

Toffee-Plätzchen mit Pekannüssen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



2/3 der Pekannüsse und Sahnekaramell einarbeiten. Teig in 5-6 gleich lange Teigrollen portionieren und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teigrollen in ca. 1 cm dicke Kekse schneiden und im heißen Ofen 13-15 Minuten backen. Kekse auskühlen lassen.

- 3 -

Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und Kekse zur Hälfte eintauchen. Mit restlichen Pekannüssen bestreuen.

Zutaten für 40 Stück

250 g Mehl
240 g weiche Butter
80 g Puderzucker
100 g Sahnekaramell
1 Prise(n) Salz
1 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
100 g Pekannüsse
250 g Zartbitterschokolade

Du kennst sie bestimmt: die kleinen, sahnigen Karamellbonbons, die immer an den Zähnen kleben bleiben und sicher schon so manche Plombe mit sich gerissen haben. Sie deshalb verschmähen? Niemals! Hack sie klein und arbeite sie mit knackigen Pekannüssen in herrlich buttrigen Keksteig ein. Zu guter Letzt gibst du ihnen noch ein Finish aus Zartbitterschokolade.

- 1 -

Pekannüsse und Sahnekaramell hacken. In einer Schüssel Butter mit Puderzucker zu einer cremigen Masse verrühren und Vanilleextrakt einarbeiten. Salz und Mehl vermischen und mit Buttermix zu einem Teig verkneten.