

# KARAMELL KEKSE ZUM KAFFEE



## ZUTATEN:

für den Teig:

120 g Butter

250 g Mehl

1/4 Pkg. Backpulver

100 g Karamell bzw. Dulce de leche

1 Ei

1 TL Zimt

80 g Zucker

für die Schokoglasur:

50 g Schokolade

30 g Butter

ev. Schokoblättchen

Backzucker zum Ausrollen



## ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem K-Haken der Küchenmaschine bzw. auf der Arbeitsplatte mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.
2. Ofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.
3. Backzucker (bzw. Staubzucker) auf die Arbeitsplatte streuen. Den Teig darin ausrollen. Zur Info: der Zucker ersetzt das Mehl, der Teig klebt nicht an. Dadurch werden die Kekse super knusprig. Alternativ kann man natürlich auch Mehl zum Teig ausrollen verwenden.
4. Kekse mit einem eher kleinen Ausstecher ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 9-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Schokoglasur Butter und Schokolade in einen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Die geschmolzene Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und die Spitze abschneiden. Je nach Form mit Schokolade verzieren.

Hinweis: die Kekse schmecken auch ohne Schokolade! Luftdicht verschlossen halten sie zudem länger!

*Variante Gefüllte Karamellkekse:*

Wer noch mehr Karamell in die Kekse haben will: Teig wie Linzer Augen ausstechen und mit Karamell füllen!