

Erdnuss-Karamell-Kuller

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

100 g Erdnusskerne im Honig-Mantel
10 Sahnetoffees (Karamellbonbons)
250 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

3 EL Milch



etwa 60 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Erdnüsse fein hacken, Sahnetoffees in jeweils 6 kleine Stückchen schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Teig zu einer Rolle von etwa 60 cm formen und diese in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils 1 Stück Sahnetoffeee mit dem Teig umhüllen und zur Kugel formen. Die Kugeln in etwas Milch wenden und in den gehackten Erdnüssen wälzen. Die Kugeln auf das Blech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 6 g, kJ: 202, kcal: 48

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.