

# Salted Caramel Cookies

Schnelle salted Caramel Cookies mit Erdnusskernen und salted Caramel Fudge – Karamell Cookies backen.

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### All-in-Teig:

100 g Erdnusskerne

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Ei (Größe M)

25 g Dr. Oetker Kakao

1 Pck. Dr. Oetker Salted Caramel

Fudge

## Wie backe ich Salted Caramel Cookies?:

### 1 Vorbereiten:

Erdnüsse grob hacken. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Erdnüsse und Fudge, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Von den Erdnüssen und Fudge jeweils 1 EL abnehmen, den Rest unterrühren. Den Teig zu etwa 30 Kugeln formen, mit bemehlten Händen etwas flach drücken und mit etwas Abstand auf das Backblech geben. Den zurückgelassenen Fudge in die Mitte der Cookies geben. Die Erdnüsse darum verteilen und Cookies backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose kann man die Cookies etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Nach Belieben geröstete gesalzene Erdnüsse verwenden.

