Karamell-Herzen

Karamell-Herzen sind eine himmlische Weihnachtsbäckerei für alle, die feine Mürbteigkekse mit einer Karamell-Füllung lieben. Das Rezept sorgt für Abwechslung auf deinem Keksteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

250 g	Weizenmehl
50 g	gemahlene Mandeln
80 g	Zucker
2 Stk.	Eidotter
220 g	kalte Butter
30 g	Backkakao
150 g	Karamell-Creme (aus dem Glas)
50 g	Zartbitterkuvertüre (zum Verzieren)

Zubereitung

1. So gelingen die **Karamell-Herzen**. Das Mehl mit den gemahlenen Mandeln vermischen und auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde formen und Zucker sowie Eidotter hineingeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und rund um die Mulde auf dem Mehl verteilen. Alle Zutaten rasch mit den Händen zu einem glatten Mürbteig verkneten. Alternativ können sämtliche Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeitet werden. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Durch die Kühlzeit wird der Teig fester und lässt sich anschließend besser ausrollen.

2. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig halbieren und beide Hälften nochmals kurz durchkneten. Die erste Teighälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Herz-Ausstecher Kekse ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ungefähr 10 Minuten backen. Danach aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die zweite Teighälfte ebenfalls ausrollen

und mit einem Herzausstecher mit Loch ausstechen. Die Kekse auf das Backblech legen, ebenfalls etwa 10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

3. Die ganzen Herzen mit einer ausreichend dicken Schicht Karamell bestreichen. Jeweils ein Herz mit Loch daraufsetzen und leicht andrücken. Die zusammengesetzten Kekse auf Backpapier legen. Die Zartbitterschokolade langsam über einem Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Karamell-Herzen mit feinen Schokoladenlinien verzieren. Sobald die Schokolade fest ist, können die Kekse in einer luftdicht verschlossenen Keksdose aufbewahrt werden.

Tipp