Karamellkekse

Die selbst gebackenen Karamellkekse mit dem unverwechselbaren Aroma sind eine süße Nascherei für zwischendurch und auch ideal zu Kaffee und Tee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

125 g	Butter
250 g	Weizenmehl
50 g	brauner Zucker
130 ml	Kaamellsirup
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt (gemahlen)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die einfachen **Karamellkekse** die Butter, Zucker und Karamellsirup in eine Schüssel geben. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz hinzufügen und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Ausstechformen ausstechen oder einem scharfen Messer rechteckige Kekse ausschneiden. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Karamellkekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und luftdicht verpackt in Keksdosen aufbewahren.

Tipp