

Butterkekse mit Salzkaramell

Ein Rezepttipp von Dorfwirt Klaus Hölzl aus dem Theater- und Feriendorf Königsleithn.



Infos

Weihnachten

Butterkekse mit Salzkaramell © TFD/Klaus Hölzl

Zubereitung

Für den Teig die Butter in Würfel schneiden & mit allen anderen Zutaten zu einem festen Teig kneten. Danach zu einer Rolle formen & abgedeckt für mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend den Teig mit etwas Mehl ausrollen & ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen & im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad zirka 10 Minuten backen.

Die Kekse abkühlen lassen & mit der Salzkaramellcreme bestreichen.

Für die Karamellcreme Zucker in einen Topf geben & auf mittlerer Hitze schmelzen lassen bis er goldbraun karamellisiert. Die Butter hinzufügen & rasch einrühren, bis sich beides gut vermengt hat. Danach den Topf vom Herd nehmen & unter ständigem Rühren das Schlagobers hinzufügen. So lange rühren, bis eine schöne Creme entstanden ist.

Zum Schluss noch mit einer Prise Salz abschmecken & abkühlen lassen!

Zutaten

Teig:

- 300g Weizenmehl
- 200g Butter
- 90g Staubzucker

Karamellcreme:

- 1 Ei
- 300g Kristallzucker
- 125g Butter
- 180g Schlagobers
- 1 Prise Salz