

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

KARAMELL-COOKIES

ZUTATEN:

150 gr weiche Butter
100 gr weißer Zucker
100 gr brauner Zucker
50 gr Zuckerrübensirup
2 tl Vanilleextrakt
½ tl Salz
1 Ei
300 gr Mehl
1 tl Backpulver
½ tl Natron
Karamell-Bonbons*
½ Tasse grober Zucker

*Wer es bissfest mag sollte auf Karamell von Storck zurückgreifen. Weicher sind die Karamell-Bonbons der Marke 'Meller'. Schokoladenfans können 'Rolos' von Nestlé benutzen.

BACKANLEITUNG:

1. Butter, weißen Zucker, braunen Zucker, Sirup, Vanilleextrakt und Salz schaumig aufschlagen. Anschließend das Ei zugeben und unterrühren.
2. Mehl, Backpulver und Natron vermengen und unter die Butter-Zucker-Mischung rühren, bis alle Zutaten gerade so vermischt sind.
3. Einen Esslöffel Teig abnehmen, zu einer Kugel formen und ein Stück Karamell hineindrücken. Das Karamell mit Teig sollten von Teig umschlossen sein.
4. Die Teigkugeln in grobem Zucker wälzen und gleichmäßig mit einem Abstand von mindestens 5 cm auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
5. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180° (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten lang backen. Die fertigen Kekse nach etwa 5 Minuten vom Backblech auf einen Rost übertragen und vollständig auskühlen lassen. Mit einem Glas Milch servieren.

Dieses Rezept ergibt etwa 35 bis 40 Kekse.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: 10 Minuten pro Blech
Gesamtkosten: ab 2,90 €