Rezept

Erdnuss-Karamell-Kugeln

Ein Rezept von Erdnuss-Karamell-Kugeln, am 19.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
	¼ TL Salz
1	Ei (Größe M)
10	weiche Karamellbonbons
75 g	Zucker
2 EL	Erdnussbutter
100 g	kalte Butter
40	Erdnusshälften

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Salz, Erdnussbutter, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Karamellbonbons vierteln. Vom Teig knapp walnussgroße Stücke abnehmen, in die Mitte 1 Stück Karamell drücken, Teig darüber sorgfältig schließen, zu einer Kugel formen und auf jede 1 Erdnusshälfte drücken. Im Backofen (Mitte) 14 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.