

Rezept

Glutenfreie Karamell-Kekse

Ein Rezept von Glutenfreie Karamell-Kekse, am 29.05.2023

Zutaten

220-250 g	glutenfreies Mehl, hell	30 g	Speisestärke
50 g	Zucker	195 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker		Salz
1	Ei (Größe M)	50	glutenfreie weiche Karamellbonbons
150 g	weiße Kuvertüre		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben. Den Zucker, 175 g Butter, den Vanillezucker, 1/4 TL Salz und das Ei dazugeben und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten.
2. Dann den Teig in vier Portionen teilen, jede Teigportion zu einer Rolle von ca. 3 cm Ø formen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Std. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Rollen in insgesamt etwa 50 ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Die Kekse nacheinander im vorgeheizten Backofen (Mitte) je ca. 10 Min. backen.
4. Je 1 Karamellbonbon auf jeden Keks legen und mit einer Gabel etwas andrücken. Dann die Kekse nochmals je 5-8 Min. backen. Auskühlen lassen.
5. Die Kuvertüre mit der restlichen Butter in einem heißen Wasserbad schmelzen. Eine Gabel in die Kuvertüre tauchen und damit Kuvertürestreifen auf die Kekse ziehen.