

Rezept

# Glutenfreie Mürbeteigtaler mit salzigem Karamell

Ein Rezept von Glutenfreie Mürbeteigtaler mit salzigem Karamell, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Mürbeteig

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>250 g</b> glutenfreies Mehl (z. B. Mehl Mix C von Schär) | <b>125 g</b> Butter, fein gewürfelt |
| <b>125 g</b> Zucker   | <b>4</b> Eigelbe (Größe M)          |
| Abrieb einer Bio-Zitrone                                    |                                     |

### Für das Karamell

|                         |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| <b>75 g</b> Zucker      | <b>100 ml</b> Sahne (30 % Fett) |
| <b>250 g</b> Mascarpone | <b>2 EL</b> grobes Meersalz     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 °C/ Umluft 175 °C). Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit einem Ausstechring (Ø 4 cm) Taler ausstechen.
3. Taler ca. 12 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen.
4. Für das Karamell 25 g des Zuckers in einem Topf schmelzen lassen. Nach und nach den restlichen Zucker dazugeben und goldbraun karamellisieren lassen. Sahne vorsichtig eingießen und so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Topf beiseite stellen und Sauce komplett auskühlen lassen.
5. Abgekühltes Karamell in einer Schüssel mit Mascarpone verrühren und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
6. Karamell portionsweise auf den Talern verteilen und mit Meersalz bestreuen.