

## Rezept

# Schnelle karamellierte Löffelbiskuit-Rondos

Ein Rezept von Schnelle karamellierte Löffelbiskuit-Rondos, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Löffelbiskuits	<b>80 g</b> weiche Butter
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> zimmerwarmes Eigelb (M)	<b>50 g</b> Mehl
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, dann den Beutel gut verschließen. Anschließend die Löffelbiskuits mit einem Nudelholz grob zerbröseln.
2. Die Butter mit Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben, anschließend mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Eigelb dazugeben und alles cremig schlagen.
3. Dann das Mehl auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Die Biskuitbrösel dazugeben und unter den Teig mengen.
4. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf das Backblech setzen.
5. Das Backblech in den Backofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 10 Min. backen. Dann den Backofengrill dazuschalten. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Plätzchen mit etwas Puderzucker bestäuben.
6. Das Blech wieder in den Ofen (oben) schieben und den Zucker in 1-3 Min. karamellisieren lassen (Achtung, das kann sehr schnell gehen, also immer dabeibleiben!). Die Rondos auf dem Backblech auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.