

Zarte Engelsaugen



Werther's Original
Karamell-Nuss-Cookies



www.werthers-original.at

Zutaten

für ca. 25 bis 30 Stück

- 120 g Mehl
- 40 g Kakao, entölt und ohne Zucker
- ¼ TL Salz
- 120 g Butter
- 80 g brauner Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 2 EL Milch
- 1 Ei
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 20 Werther's Original Sahnetoffees
- 4 EL Schlagobers
- ½ TL grobes Meersalz

Zubereitung

1. Mischen Sie in einer Schüssel das Mehl, den Kakao und das Salz. In einer weiteren Schüssel ca. 2 Minuten mit den Schneebesen des Handrührgeräts die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Rühren Sie das Vanillemark, die Milch und das Eigelb unter. Das Eiweiß in einer weiteren Schüssel beiseite stellen. Dann nach und nach die Mehl-Kakao-Mischung unterrühren. Formen Sie den Teig zu einer runden Platte, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie ein und geben Sie ihn für 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Geben Sie die gehackten Haselnüsse in eine tiefe Schüssel. Formen Sie aus dem Teig walnussgroße Kugeln und drücken Sie diese zu einem runden Kreis platt. Wenden Sie die Teigrohlinge erst in dem Eiweiß, dann in den Haselnüssen. Anschließend die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in jeden Keks mit dem Daumen eine Vertiefung drücken.
3. Backen Sie die Kekse etwa 12 bis 14 Minuten. Entnehmen Sie das Backblech aus dem Backofen und drücken Sie vorsichtig mit einem Löffel in die Vertiefung der Kekse, um die Ausbuchtung etwas größer zu machen. Die Kekse auskühlen lassen.
4. Erhitzen Sie die Werther's Original Sahnetoffees mit dem Schlagobers in einem Topf bei mittlerer Temperatur bis sie geschmolzen sind. Geben Sie das flüssige Karamell in die Vertiefungen der Kekse und bestreuen Sie die Kekse mit etwas Salz.
5. Bewahren Sie die Kekse in einer Blechdose auf.