

Caramelguetzli

etwa 90 Stücke



aufwändig

● ● bis zu 120 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
70 g Puderzucker
125 g Butter , weich
2 EL Milch

Füllung:

150 g Zucker
1 EL Honig
2 ½ dl Rahm
1 EL Butter

Glasur:

2 - 3 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

Garnitur:

200 g Dr. Oetker Marzipan

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Das Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Puderzucker, Butter und Milch der Reihe nach zugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in eine Klarsichtfolie verpacken und **ca. 60 Minuten** kalt stellen.

2mm dick auswallen, Rondellen (Ø 4 cm) ausstechen. Auf dem vorbereiteten Blech verteilen und während ca. 12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

Herausnehmen auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Füllung:

Den Zucker und Honig hellbraun schmelzen. Den Rahm vorsichtig dazu giessen. Die Hitze etwas reduzieren und **ca. 10 Minuten** zu einer dicklichen Crème einkochen lassen. Die Butter einrühren und unter Rühren erkalten lassen. Mit dem Mixer aufschlagen, bis die Masse hell ist, in einen Spritzsack mit kleiner runden Tülle füllen. Die Masse auf den Guetzli verteilen.

Ca. 30 Minuten kalt stellen.

4 Glasur:

Die Glasur nach Packungsanweisung zubereiten und in eine kleine Schüssel füllen. Die Guetzli mit Hilfe einer Gabel in die Glasur tunken, rundum mit Schokolade überziehen und auf einem Gitter abtropfen lassen.

5 Garnitur:

Das Marzipan weich kneten und 1 mm dick auswallen. Aus dem Marzipan kleine Sterne ausstechen und die Guetzli damit verzieren. Im Kühlschrank aufbewahren und rasch geniessen.