

Salted Caramel Guetzli

etwa 34 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Toffeemasse:**

300 g Zucker
6 dl Rahm (600 ml)
3 EL Butter

Teig:

400 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
30 g Kakaopulver
1 Prise Salz
2 EL Wasser, kalt
300 g Butter, weich

Glasur:

200 g Zartbitterschokolade
25 g Kokosfett

Zum Aufstreuen:

30 g Erdnüsse, gesalzen und gehackt

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Einen runden Ausstecher (Ø 6 cm) und Spritzbeutel mit Sterntülle bereitlegen.

2 Toffeemasse:

Zucker in einem Topf unter Rühren hellbraun schmelzen. Rahm und Butter dazugeben und unter mehrmaligem Umrühren ca. 20 Min. kochen lassen (für die richtige Konsistenz, einen Kaffeelöffel Masse in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Die Masse aus dem Wasser nehmen und zu einer Kugel formen. Ist die Masse noch zu weich, etwas weiter köcheln lassen). Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis sie fest ist.

3 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher Scheiben ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 9 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 9 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Guetzli wiederholen.

④ **Glasur:**

Schokolade mit Kokosfett über Dampf (Wasserbad) unter Rühren auf max. 30 Grad erwärmen und verrühren. Vom Herd nehmen und die Hälfte der erkalteten Guetzli bis zur Hälfte darin tunken.

⑤ **Zum Aufstreuen:**

Die Toffeemasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die nicht glasierten Guetzli spritzen. Die Erdnüsse auf die Hälfte der Guetzli streuen. Jeweils ein glasiertes Guetzli daraufgeben und etwas andrücken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Glasur kann man auch flüssige Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel verwenden.