

# Butter-Karamellchen

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 50 Min.



## Mürbteig

250 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
70 g gesiebter Staubzucker  
2 EL Milch  
125 g weiche Butter

## Karamell

150 g Zucker  
1 EL Honig  
¼ l flüssiges Schlagobers  
1 EL Butter

## Glasur

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Vollmilch-Geschmack

## Zum Verzieren

Dr. Oetker Zuckerschrift gold  
Dr. Oetker Zuckerschrift silber  
Dr. Oetker Streudekor Glamour Mix

## 1 Mürbteig

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Scheiben (4 cm Ø) ausstechen und auf ein leicht bemehltes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Die noch warmen Kekse sofort vom Backblech lösen.

## 3 Karamell

Für den Karamell Zucker mit Honig hellbraun schmelzen. Das Schlagobers langsam dazu gießen, die Hitze etwas reduzieren und unter Rühren ca. 10 Min. zu dicklicher Konsistenz einkochen lassen. Die Butter einrühren. Vom Herd

nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

- ④ Mit einem Löffel etwas Karamell auf die Kekse aufteilen. Die Kekse ca. 1/2 Std. kalt stellen.

⑤ Glasur

Die Butter-Karamellchen mit der Karamellseite in Glasur tunken und mit Marzipansternen verzieren.

⑥ Verzieren

Nach dem Festwerden der Glasur die Kekse nach Belieben mit Zuckerschrift und Streudekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse nach Möglichkeit nicht stapeln. Die Zuckerschrift härtet nicht vollständig aus.