

Erdnuss-Karamell-Kugeln

etwa 60 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

10 Sahnetoffees

Mürbteig:

250 g glattes Mehl

½ gestr. KL Dr. Oetker

Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter

Zum Umhüllen:

vorbereitete Sahnetoffees-
Stückchen

Zum Wenden und Wälzen:

3 EL Milch

100 g ungesalzene, fein gehackte

Erdnüsse (eventuell im Honig-

Mantel)

1 Zum Vorbereiten:

Die Sahnetoffees in jeweils 6 kleine Stückchen schneiden und zur Seite geben.

2 Mürbteig:

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

3 Zum Umhüllen:

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 60 cm langen Rolle formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Je 1 Sahnetoffee-Stückchen mit dem Teig umhüllen und zu einer Kugel formen.

4 Zum Wenden und Wälzen:

Die Kugeln in der Milch wenden, in den Erdnusstücken wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

