

Karamellkugeln

ca. 50 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig für Karamellkugeln:

150 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
50 g Zucker
100 g weiche Butter
1 EL Wasser

Füllung für Karamellkugeln:

80 g klein geschnittene
Milchkaramellen

Zum Verzieren:

50 g flüssige weiße Kuvertüre (28
Grad)
30 g klein geschnittene
Milchkaramellen

Wie mache ich Karamellkugeln?:

1 Mürbteig für Karamellkugeln:

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.

2 Kugeln formen:

Den Teig in ca. 50 gleich große Portionen teilen und zu Rollen formen. Die Teigstücke in der Hand flach drücken, 2-3 Stückchen Milchkaramellen daraufgeben, mit dem Teig umschließen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Kugeln wiederholen.



3 Zum Verzieren:

Die erkalteten Karamellkugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Milchkaramellen bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Karamellkugeln ca. 2 Wochen haltbar.

