

Zutaten für ca. 70 Stück:

180-200 g Mehl glatt (in Ö W480, in D 405)
125 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 Eigelb Gr. M
1 Msp. Vanillepulver (oder Vanillezucker)
etwas Orangen und Zitronenabrieb
Prise Salz

Dekoration:

150 g weiche Karamell-Bonbons (z.B Sahne Muh
Muh oder ähnliche)
3 EL Sahne
25 g Butter
Schokoplättchen oder geschmolzene, dunkle
Schokolade



Zubereitung:

- 1) Gebt die Butter in eine Rührschüssel, zusammen mit Puderzucker, Vanillepulver, Zitronen- und Orangenabrieb, der Prise Salz und dem Eigelb. Kurz cremig mixen.
- 2) Knetet das Mehl unter, nur so lange, bis sich ein kompakter Teigklumpen gebildet hat. Der Teig ist weich und etwas feucht, aber nicht klebrig oder bröselig-trocken.
- 3) Drückt ihn flach und wickelt ihn in Frischhaltefolie ein. Stellt ihn für 1-2 Stunden kühl oder sogar über Nacht.
- 4) Danach ist er fest und brüchig. Teilt ihn in kleinere Stücke auf, erwärmt jedes davon ein wenig mit den Handflächen und rollt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick aus. Zu dünn sollte er nicht sein, da die Kekse sonst schnell verbrennen.
- 5) Heitzt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Stecht mithilfe von Ausstechformen Kekse aus (meine sind rund und haben 4,5 cm Durchmesser), gebt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backt sie ca. 11-13 min lang, je nach Größe und Dicke der Kekse.
- 6) Da vom Ausstechen Reste bleiben, sammelt ihr diese und knetet sie zu einem Fladen zusammen. Diesen wickelt ihr in Frischhaltefolie ein und gebt ihn wieder in den Kühlschrank. Auch wenn es nur 15-20 min sind, je kühler der Teig, umso besser lässt er sich verarbeiten. Lasst die Kekse nach dem Backen vollständig auskühlen.
- 7) Zerkleinert die Sahnebonbons und gebt sie in eine Glas- oder Metallschüssel, zusammen mit der Sahne und Butter. Schmelzt sie über einem leicht köchelnden Wasserbad, bis die Masse klümpchenfrei ist.
- 8) Solange sie noch heiß ist, setzt ihr mithilfe eines Löffels kleine Tupfen in die Mitte der Kekse. Nicht an den Rand fahren, da das Karamell ohnehin fließt. Lasst sie kurz anziehen (bis die Masse nicht mehr ganz flüssig und heiß ist) und setzt darauf ein Schokoplättchen). Falls ihr solche nicht habt, schmelzt etwas Zartbitterschokolade und macht damit und mithilfe eines Spritzbeutels kleine Tupfen auf dem (ausgekühlten!) Karamell. Die Karamellmasse wird übrigens schnell wieder fest. Wenn sie zu zäh wird, einfach kurz wieder aufs Wasserbad stellen und erwärmen. Lasst die Kekse gut auskühlen.

Tip: Beim Verpacken darauf achten, dass sie nur dann aufeinandergestapelt werden, wenn zwischen den Schichten Backpapier ist. Das Karamell wird zwar wieder fest, bleibt aber eher weich und die Kekse können verkleben, wenn ihr sie nicht richtig lagert. Haltbarkeit: kühl gelagert, mind. 2 Wochen.

Sastojci za ca. 70 keksića:

180-200 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
125 g omekšalog maslaca
50 g šećera u prahu
1 žumance veličine M
na vrh noža vanilije u prahu (ili pak. vanilin šećera)
malo korice od narandže i limuna
prstohvat soli

Dekoracija:

150 g mekih karamel bombona
3 kašike slatkog vrhnja
25 g maslaca
čokoladne pločice ili otopljena crna čokolada



Priprema:

- 1) U posudu za miješanje stavite maslac zajedno sa šećerom u prahu, vanilijom, koricom limuna i narandže, prstohvatom soli i žumancetom. Miksajte dok ne postane kremasto.
- 2) Umijesite brašno i to samo dok se ne napravi kompaktna gruda tijesta. Tijesto će biti mekano i lagano vlažno, ali ne ljepljivo ili mrvičasto-sušo.
- 3) Gotovo tijesto poravnajte tako da dobijete ploču (brže se ohladi) i umotajte u prozirnu foliju. Ostavite u frižideru 1-2 sata ili čak preko noći.
- 4) Nakon toga je čvrsto i lomljivo. Podijelite na manje komade, svaki malo ugrijte među dlanovima i razvaljajte na lagano pobrašnenoj radnoj površini na oko 3-4 mm debljine. Ne smije biti pretanko, inače će keksići brzo izgorjeti.
- 5) Zagrijte rernu na 175 stepeni g/d grijači. Koristeći modlice vadite krugove od ca. 4,5 cm promjera, stavite ih na pleh obložen pek papirom i pecite 11-13 minuta, zavisno od veličine i debljine kolačića.
- 6) Pošto ima ostataka od iskruživanja, skupite ih i napravite ponovo ploču od tijesta koju zamotate u prozirnu foliju i vratite u frižider. Čak iako je samo 15-20 minuta: što je tijesto hladnije, lakše se izrađuje. Pustite da se keksi potpuno ohlade nakon pečenja.
- 7) Nasjeckajte karamel bombone i stavite ih u staklenu ili metalnu posudu zajedno sa vrhnjem i maslacem. Rastopite ih na pari, dok ne nestanu sve grudvice.
- 8) Dok je smjesa vruća, kašikom pravite male tačke na sredini keksića. Nemojte ići do ruba, jer karamela ionako teče. Ostavite ih kratko da odstoje (dok masa ne prestane da bude tečna i vruća) i na vrh stavite okruglu pločicu čokolade). Ako je nemate, otopite tamnu čokoladu i njome i špic kesicom pravite male tufnice na (ohlađenom!) karamelu. Karamel masa će se brzo ohladiti i postati čvrsta. Ako vidite da je pretvrda, ponovo je stavite na paru i otopite. Ostavite da se kolačići dobro ohlade.

Savjet: Prilikom spakivanja pazite da ih samo slažete jedan na drugi, ako između stavite slojeve pek papira. Karamela će se stegnuti, ali će ipak do neke mjere ostati mekana i kolačići se mogu zalijepiti, ako ih ne odvojite pomoću papira. Rok trajanja: čuvati na hladnom, najmanje 2 sedmice.