

SALTED BUTTER- CARAMEL-COOKIES

Rezept entworfen von der
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Rezept für 10 Salted Butter-Caramel-Cookies

| | | |
|--------------|-------|-------------------------------|
| End-Position | 150 g | Butter |
| Salted | 100 g | Brauner Zucker |
| Butter- | 1 g | Vanille |
| Caramel- | 50 g | Vollei |
| Cookies | 50 g | Butter-Caramel salted-Füllung |
| | 180 g | Dinkelmehl Type 630 |
| | 2 g | Backpulver GDL |
| | 7 g | Kakao |
| | 1 g | Zimt |
| | 50 g | Mandel gehackt |
| | 50 g | Butter-Caramel salted Chunks |



Herstellung Butter, Zucker und Vanillearoma leicht schaumig schlagen, nach und nach das Ei und anschließend die Butter-Caramel salted-Füllung hinzugeben. Dinkelmehl mit Kakaopulver und dem Backpulver sieben und kurz unterlaufen lassen. Zum Schluss die Butter-Caramel salted Chunks und Mandeln untermischen. Die Masse portionsweise mit einem Eisportionierer (60 – 70 g) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Backen Ofentemperatur: 170 – 180 °C
Backzeit: ca. 15 Min.
