

Karamell Haferflocken Cookies

Von Kuchenfee

Auch wenn es nicht die schönsten Kekse sind, kommen sie bei meiner Weihnachtsbäckerei noch öfter zum Einsatz!

Wer Karamell Fan ist, wird diese Plätzchen lieben, versprochen. Sie sind super chewy aber knusprig am Rand und befriedigen alle Naschkatzen gleichermaßen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	9 min	n/a	29 min

20 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

KARAMELL

- 150 g Zucker
- 70 ml Sahne

TEIG

- 250 g Mehl
- 50 g Haferflocken
gemahlen
- 1 Msp Backpulver
- 1 Msp Natron
- 310 g Zucker
- 120 g Butter
weich
- Ei x 1
- 200 g Puderzucker
zum wälzen!

Werkzeuge

- Schüssel
- Topf
- Waage

Zubereitung

1. KARAMELL

- 01 Mit einer kleinen Menge des Zuckers den Topfboden bedecken und den Zucker bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Dabei nicht rühren und am Herd stehen bleiben.

- 02** Ist der Zucker fast komplett geschmolzen, eine weitere kleine Menge des Zuckers auf den nun flüssigen streuen und erneut schmelzen lassen. Solange fortfahren bis der komplette Zucker gelöst ist.
- Normalerweise ist hierfür kein rühren notwendig. Ein leichtes schwenken und schütteln der Pfanne sollte reichen.
- 03** Die Sahne eingießen und mit einem langen Löffel unterrühren. Sollte der Zucker stocken, die Masse bei kleiner Hitze langsam erwärmen bis alles unter rühren gelöst ist und zusammen kommt. Den Karamell dann erstmal abkühlen lassen.

2. TEIG

- 01** Ist der Karamell nur noch lauwarm, kann er mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig verkneten werden. Den Teig abgedeckt dann mindestens eine Stunde kalt stellen.
- 02** Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 03** Eine Walnussgroße Menge vom Teig abnehmen, rund rollen und im Puderzucker wälzen bevor es auf das Blech gelegt wird.
- 04** Den Teig aufbrauchen und mit etwas vom Restlichen Puderzucker berieseln.
- 05** Im vorgeheizten Backofen knapp 9 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen da sie sonst noch zu weich zum genießen sind.