

Extradünne Karamell Cookies

Das brauchst Du für 3- 4 Backbleche:

Zutaten:
150 g Zuckerrübensirup
100 g Butter
120 g brauner Zucker
380 g Mehl
1 Msp. Backpulver

1 Prise Salz
1 Ei

1. Schritt

In einem Topf Zuckerrübensirup, Butter und Zucker erhitzen und kurz aufkochen lassen.

2. Schritt

Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengen. Ei hinzufügen. Während die Sirupmischung langsam in den Teig gegossen wird mit dem Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Eventuell muss noch etwas mehr Mehl hinzu, damit der Teig nicht an den Fingern kleben bleibt.

3. Schritt

Der Teig kommt gut in Frischhaltefolie verpackt für etwa 1 ½ Stunden in den Kühlschrank.

4. Schritt

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backpapier auf das erste Backblech auslegen.

Einen Teil des Teiges noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kekse ausstechen.

5. Schritt

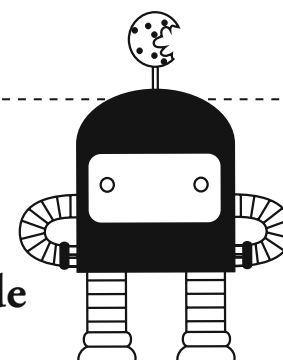
Die Backzeit beträgt etwa 10 Minuten, variiert aber von Ofen zu Ofen, deshalb auf jeden Fall ein Auge auf den Backprozess haben, die Kekse nehmen schnell zu viel Farbe an. Auskühlen lassen.

Lab-Tipp:

Statt Zuckerrübensirup kann auch anderer dicker Sirup oder Honig verwendet werden.

Noch mehr leckere Rezepte
findest Du auf:

www.Cookielab.de



Dauer: etwa 40 min (+ 1 1/2 Std Kühlschrank)