



Salted Caramel Dark Chocolate Cookies

ZUTATEN

120 G	Butter
100 G	Zucker
100 G	Brauner Zucker
1	Ei
1 TL	Vanilleextrakt
125 G	Mehl
60 G	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
1 PRISE	Salz
30 ML	Milch
270 G	Dunkle Schokoladenstücke
18	Schoko-Karamell-Bonbons





ANLEITUNG

VORMERKUNG

Dieser Plätzchenteig muss mindestens 3 Stunden gekühlt werden, aber ich ziehe es vor, den Teig über Nacht zu kühlen. Je kälter der Teig ist, desto leichter lässt er sich verarbeiten und formen.

1. SCHRITT

Butter, Zucker und braunen Zucker in einer großen Schüssel mit einem Handrührgerät auf mittlerer Stufe etwa 2 bis 3 Minuten lang schaumig schlagen, bis sie eine helle Farbe annehmen. Das Ei und die Vanille hinzugeben und mit hoher Geschwindigkeit schlagen, bis alles gut vermischt ist. Bei Bedarf die Seiten und den Boden der Schüssel abkratzen.

2. SCHRITT

In einer separaten Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz mit dem Schneebesen vermischen. Mit dem Mixer auf niedriger Stufe langsam die trockenen in die feuchten Zutaten geben. Auf niedriger Stufe schlagen, bis sich alles verbunden hat. Der Keksteig wird dickflüssig sein. Schalte auf mittlere bis hohe Geschwindigkeit um und schlage erst die Milch und dann die Schokoladenstückchen ein. Der Keksteig wird klebrig sein. Decke den Teig fest zu und stelle ihn für mindestens 3 Stunden und bis zu 3 Tage in den Kühlschrank. Die Kühlung ist für diesen klebrigen Plätzchenteig unerlässlich.





3. SCHRITT

Den Keksteig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Große Backbleche mit Backpapier auslegen. Beiseite stellen.

4. SCHRITT

2 Esslöffel (40 g) vom Teig abnehmen und in zwei Hälften teilen. Jede Hälfte zu einer Kugel rollen. In eine Kugel eine Daumenmulde drücken und ein Karamellbonbon in die Mitte legen. Mit der anderen Teigkugel bedecken und an den Seiten verschließen, so dass die Karamellbonbons darin eingeschlossen sind. Den Vorgang mit dem restlichen Teig und den Karamellbonbons wiederholen.

5. SCHRITT

Gefüllte Plätzchenteigkugeln mit einem Abstand von 2 bis 3 Zentimetern auf die Backbleche verteilen und jeweils leicht mit Meersalz bestreuen.

Die Kekse 12-13 Minuten lang backen oder bis die Ränder fest und die Mitte noch weich ist. Tipp: Wenn die Kekse bei Minute 9 noch nicht richtig aufgegangen sind, nehme sie aus dem Ofen und klopfe das Backblech 2-3 Mal leicht auf die Arbeitsfläche. Das hilft, die Ausbreitung einzuleiten. Wieder in den Ofen schieben und weiterbacken.





6. SCHRITT

Die Kekse 5 Minuten lang auf dem Backblech abkühlen lassen. Während dieser Zeit drücke ich gerne noch ein paar Schokoladensplitter in die Oberseite der warmen Kekse. (Das ist optional und dient nur der Optik.) Auf einem Kühlgestell vollständig abkühlen lassen. Die Kekse werden sich beim Abkühlen etwas zusammenziehen.

Die übrig gebliebenen Kekse fest verschließen und bei Zimmertemperatur bis zu 1 Woche aufbewahren.

<https://sallysbakingaddiction.com/salted-caramel-dark-chocolate-cookies/>

