

ZUTATEN

Butter
Zucker
Brauner Zucker
Ei
Vanilleextrakt
Mehl
Kakaopulver
Backpulver
Salz
Milch
Dunkle Schokoladenstücke
Schoko-Karamell-Bonbons



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.

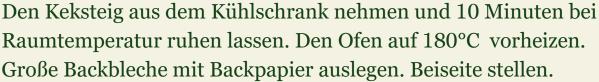
1. SCHRITT

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.





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.

