



SALTED-CARAMEL-COOKIES

Für den Teig:

100 g Butter + 20 g zum Bestreichen
150 g Niederegger Nougat Nuss
130 g Rohrzucker
1/2 TL Koriander, gemahlen
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 Ei, Größe M
200 g Weizenmehl, Type 405
90 g Speisestärke
15 g Kakaopulver
1/2 TL Natron
20 g Kakao
3 EL Niederegger Nougat Liqueur

Für das Toffee:

125 g Rohrzucker
125 g Sahne
25 g Butter
2 TL Meersalz

ANLEITUNG:

1. Nougat Nuss in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Vom Wasserbad nehmen und in einer Rührschüssel mit Butter, Rohrzucker, Koriander und Salz 4 Minuten mit dem Rührbesen des Handmixers schlagen. Zum Schluss Ei und Eigelb kurz unterrühren. Anschließend Mehl, Speisestärke, Kakao und Natron vermischen und zugeben. Mit den Knethaken vermengen und zum Schluss den Likör unterrühren.
2. Backofen auf 190 °C, Ober-/Unterhitze, (Umluft: 170 °C) vorheizen. Zwei Backbleche dünn mit Butter bestreichen. Den Teig in eine Gebäckpresse mit Blütenaufsatz füllen. Mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche spritzen. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub schieben und ca. 9 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für das Karamell Rohrzucker, Sahne und Butter in einem Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. Wenn die Blasen beginnen zähflüssig zu werden, den Topf vom Herd ziehen und zur Probe einen Tropfen auf einen Teller geben und abkühlen. Bleibt der Tropfen zäh und lässt sich zwischen den Fingern rollen, ist die Masse genügend eingekocht. Bleibt es klebrig, noch ein wenig köcheln lassen. Karamell mit einem Teelöffel in der Mitte der Cookies verteilen und sofort mit Meersalz bestreuen. In luftdicht verschlossenen Dosen halten die Kekse 3 bis 4 Wochen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

