

Schokoladige Karamelltaler

Zutaten:

Für den Teig:

125g Butter, in Stücken
250g Mehl
20g Kakao
1 TL Backpulver
110g Zucker
1 Ei
3 EL Kaffeelikör (altern. Sahne)

Weitere Zutaten:

12 weiche Sahnekaramellen
100g Zartbitter-Kuvertüre
15g Kokosfett goldene Zuckerperlen

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Sahnekaramellen in 3-4 Teile schneiden.

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 1 Min./Teigstufe kneten. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig halbieren und je zu einer Rolle formen. Je Teigrolle 18 Scheiben abschneiden und zu einer Kugel formen. Kugeln auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und leicht flach drücken. Mit dem Ende eines Kochlöffels eine Mulde in die Mitte jedes Plätzchens drücken.

Nun blechweise wie folgt backen:

Zuerst die Plätzchen 7 Min. backen, dann die Sahnekaramellstücke in die Mulden geben und nochmal 8 Min. fertig backen. Mit dem 2. Blech genauso verfahren. Plätzchen abkühlen lassen und Mixtopf spülen.

Für die Verzierung Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Kokosfett zugeben und 3 Min./Stufe 2 schmelzen.

Die abgekühlten Plätzchen mit der Schokolade überziehen (am besten die obere Seite in Schokolade tauchen) und mit Zuckerperlen verzieren.