

50 Min.

60

Thumbprints mit Karamell * + Gar-, Backzeit

Plätzchen:

225 g Zucker
225 g Butter
2 Eigelbe
2 EL Sahne
250 g Mehl
125 g Kakaopulver
2 - 3 TL Fleur de Sel
Mehl, für die Arbeitsfläche
Zucker, zum Rollen

Karamellcreme:

900 ml Milch
100 ml Sahne
330 g Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Natron
1/2 TL Vanillemark

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Zucker zum Rollen

Für die Karamellcreme die Milch, Sahne und Zucker im Mixtopf **10 Minuten/98 Grad/Stufe 2** ohne Messbecher erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat (im Auge behalten). Dabei den Gareinsatz als Spritzschutz verkehrt herum auf den Mixtopf stülpen. Anschließend Salz, Natron und Vanillemark zugeben und ca. **50-60 Minuten/Varoma/Stufe 4**, ebenfalls ohne Messbecher kochen. Auch hierbei den Gareinsatz als Spritzschutz

MIXX-TIPPS:
Die Plätzchen haben durch das Salz im Teig einen leicht salzigen Geschmack, der gut mit den süßlichen Füllungen kontrastiert und den Plätzchen eine etwas außergewöhnliche Note verleiht. Wer es lieber klassisch mag, kann das Salz verringern. Die Karamellcreme braucht ziemlich lange, bis sie beim Erkalten zähflüssiger wird (30-45 Minuten). Daher empfiehlt sich die vorherige Zubereitung. Man kann die Karamellcreme aber auch nach den Plätzchen zubereiten und auf die ganz abgekühlten Plätzchen spritzen.

verkehrt herum auf den Mixtopf stülpen. Während der letzten 10 Minuten die Creme immer wieder durch die Öffnung des Mixtopfdeckels kontrollieren. Die Karamellcreme sollte die Konsistenz von flüssigem Honig haben und zäh vom Löffel laufen. Die Creme in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen, bis sie spritzfähig ist. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Den Mixtopf säubern.

Zucker in den Mixtopf geben und **20 Sekunden/Stufe 10** pulverisieren. Den Rühraufsatz einsetzen. Die Butter zugeben und **2 Minuten/Stufe 3** cremig schlagen. Eigelbe und Sahne **20 Sekunden/Stufe 5** unterrühren. Den Rühraufsatz entfernen. Das Mehl dazu sieben, Kakao und Fleur de Sel zugeben. **40 Sekunden/Stufe 6** verrühren. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen abstechen und daraus kleine Bällchen formen. In Zucker rollen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem Daumen oder einem Kochlöffelstiel in die Mitte eine Mulde drücken. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, falls nötig nochmal nachformen und auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen. Die Karamellcreme nochmal gut durchrühren, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und jeweils einen Tupfer in die Plätzchen spritzen. Nach Belieben in Pralinenförmchen servieren.

Achtung: der Gareinsatz hält verkehrt herum am besten, wenn man ihn hinten an den Griff des Geräts kippt, ansonsten kann er aufgrund der Vibration herunterrutschen. Außerdem entwickelt sich Kondenswasser am Gareinsatz, dieses evtl. ab und zu abtrocknen.

