



KARAMELL-SPITZBUBEN MIT FLEUR DE SEL



Für 60 Stück

ZUTATEN

½ Vanilleschote
 350 g Mehl
 250 g kalte Butter
 130 g Zucker
 1 Eiweiß
 1 Prise Salz
 100 ml Vollmilch
 130 g weiche Karamell-Bonbons
 Fleur de Sel
 Puderzucker zum Bestäuben
 Spitzbuben-Ausstecher

ZUBEREITUNG

Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark auskratzen. Mehl in eine große Schüssel geben, mittig eine Mulde drücken. Butter in Flöckchen und Zucker auf dem Rand der Mulde verteilen. Eiweiß, 1 Prise Salz und Vanillemark in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In eine verschließbare Plastikschiessel legen und ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 180 °C CircoTherm Heißluft vorheizen. 4 Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. In gleicher Anzahl Kreise und Ringe ausstechen und auf die Bleche setzen. Bleche einschieben und die Plätzchen ca. 6–8 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Milch und Karamell-Bonbons in einem kleinen Topf auf dem Induktionskochfeld bei kleiner Hitze erwärmen, bis die Bonbons geschmolzen sind. Gut durchrühren und abkühlen lassen. Sobald die Masse streichfähig ist, auf die Kreise verteilen. Ringe mit etwas Puderzucker bestäuben, auf die bestrichenen Plätzchen setzen und leicht andrücken. Die Spitzbuben sparsam mit Salzkristallen bestreuen.

Tipp: Klassisch werden Spitzbuben mit Johannisbeerkonfitüre oder -gelee gefüllt. Dafür 150 g Konfitüre mit 1 EL Fruchtsaft leicht erwärmen und die Plätzchen damit füllen. Wer lieber eine Zitrusnote in den Plätzchen mag, füllt sie mit Lemoncurd. Am besten alle drei Versionen ausprobieren!

Haltbarkeit: 2–3 Wochen in einer Gebäckdose