

**Theresa Knipschild****Montag, 25. November 2024****Plätzchen: Schoko-Spitzbuben mit Salzkaramell****Rezept für ca. 30 Stück****Zutaten:**

Für den Teig:

200 g	kalte Butter
100 g	Puderzucker
2 Prisen	Salz
1	Ei
280 g	Weizenmehl, Type 405 (oder Dinkelmehl, Type 630)
30 g	Backkakao
etwas	Mehl zum Ausrollen des Teigs

Für die Karamellcreme

80 g	Zucker
2 EL	Wasser
120 g	Sahne
2 Prisen	Fleur de Sel

Für die Garnitur

50 g	weiße Kuvertüre
etwas	Fleur de Sel (nach Belieben) oder Zuckerperlen

**Zubereitung:**

1. Für den Teig kalte Butter in Würfel schneiden.
2. Butter, Zucker und Salz in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben und zusammen kneten, so dass sich Butter und Zucker verbinden. Dann das Ei zugeben und kurz untermengen. Mehl und Kakao zugeben und zügig zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und in einer Frischhaltebox oder in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde, besser 2 Stunden kaltstellen.
4. In der Zwischenzeit die Karamellcreme herstellen. Dafür Zucker und einen guten Schluck Wasser in einem ausreichend großen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und goldbraun karamellisieren. Dabei nicht im Topf rühren, sondern den Topf schwenken. Sobald der Zucker gebräunt ist, die Sahne vorsichtig zugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Ca. 18-25 Minuten bei niedriger Hitze einköcheln lassen, zwischendurch umrühren und Fleur de Sel untermischen.
5. Um die Festigkeit zu überprüfen, mit einem Löffel eine kleine Menge auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
6. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
7. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf kurz geschmeidig kneten und ca. 3 mm dick ausrollen. Den Teig zwischendurch bewegen, sodass er nicht auf der Arbeitsfläche klebt, evtl. nochmal Mehl verwenden.  
Tipp: Den Teig ggf. in zwei Teile teilen, so lässt er sich besser ausrollen.
8. Den Teig mit dem Lieblingsausstecher (rund, sternförmig usw.) ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. In die Hälfte der Plätzchen jeweils ein Loch von ca. 1,5 cm Durchmesser stechen.

9. Die Teigreste nochmals kurz zusammenkneten und wie beschrieben ausrollen und ausstechen.
10. Im vorgeheizten Ofen die Plätzchen ca. 9-12 Minuten backen.
11. Nach dem Backen die Plätzchen vorsichtig vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen.
12. Die Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
13. Die Plätzchen mit dem Loch mit etwas flüssiger Kuvertüre besprenkeln, wer mag kann noch einen Hauch Fleur de Sel oder Zuckerperlen darüber streuen.
14. Die Karamellcreme mit zwei Teelöffeln auf die Plätzchen ohne Loch geben, die Plätzchen mit Loch auflegen, leicht andrücken, kurz fest werden lassen und genießen bzw. vorsichtig in Blechdosen verpacken.
15. Hinweis zur Lagerung: Die Plätzchen sind in der Dose an einem kalten Ort eine gute Woche haltbar. Die im Glas abgefüllte Karamellcreme ist gut gekühlt auch eine Woche haltbar.