

## **KNACKIGE ZIMT-NUSS-PLÄTZCHEN MIT KARAMELLFÜLLUNG**

ca 40 Stk

### **Zutaten Teig**

**3 Eiweiß**

**200g Puderzucker**

**1 TL Vanilleextrakt**

**3 Topfen Rumaroma**

**1 TL Zimt**

**200g gemahlene Mandeln**

**200g gemahlene Haselnüsse**

### **Zutaten Füllung**

**15 weiche Karamellbonbons**

**50g Schokolade**

**250ml Sahne**

### **Zubereitung Teig**

- 1. die Eiweiß leicht schaumig kleppern (nicht steif schlagen)**
- 2. alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und beim Kneten die Eiweiß hinzufügen (es sollte eine klebrige Masse entstehen)**
- 3. eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig von oben ebenfalls leicht mit Mehl besprenkeln**
- 4. dünn ausrollen und eine große rundliche Ausstechform wählen**
- 5. 40 Kekse mit dieser Form ausstechen, 20 werden Untergrund-Kekse**
- 6. die anderen 20 Kekse erhalten jetzt mit einer kleinen weiteren Ausstechform ein Loch in der Mitte (diese kann man dann ebenfalls als weitere Plätzchen backen)**
- 7. ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Frostingsprachtel die Kekse von der Arbeitsfläche lösen und bruchfrei auf das Blech geben**

8. bei 140 Grad Ober/Unterhitze für circa 20 min backen

9. in der Zeit die Zutaten für die Karamellsauce in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze vorsichtig schmelzen lassen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind

10. wenn die Kekse vollständig ausgekühlt sind die Untergrund-Kekse mit jeweils einem Teelöffel der lauwarmen Karamellsauce bestreichen und mit dem löchrigen Keks belegen

11. mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Dosierflasche noch mehr der Karamellsauce zum Verzieren daraufgeben

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**