

REZEPT FÜR KARAMELL-DOPPELKEKS



KARAMELL-DOPPELKEKS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 35 Stück | 60 Min. | plus
Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 70 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 140 g weiche Butter
- 175 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel Vanillemark
- 1 Ei (M)
- 200 g Mehl
- Mehl zum Bestäuben

Für die Karamellcreme:

- 180 g SweetFamily Brauner Zucker
- 150 g weiche Butter
- 50 g Schlagsahne



5159

ZUBEREITUNG

143

Kcal

pro Stück

1

Gramm

Eiweiß

15

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Für den Teig Butter dickcremig schlagen. 75 g [braunen Zucker](#), Salz, Vanillemark und Ei unterrühren. Mehl und abgekühlte Mandeln zugeben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Teig halbieren, mit Mehl bestäuben und zwei ca. 2,5 cm dicke Rollen formen. Diese dünn mit Wasser bestreichen, in 100 g braunem Zucker wälzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit etwas Abstand auf die Bleche legen und mit einer bemehlten Gabel leicht eindrücken. Kekse im heißen Ofen ca. 14 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Karamellcreme braunen Zucker mit 50 ml Wasser bei starker Hitze ca. 2 Minuten zu Karamell kochen, bis sich dicke Blasen bilden. Einen Tropfen Karamell auf einen Teller geben: Wird er sofort fest und wölbt sich, Topf sofort vom Herd ziehen. Verläuft er flach, kurz weiterkochen und erneut testen. 30 g Butter unter den Karamell rühren. Sahne zugießen und Masse unter Rühren erneut kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen und in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen.
4. Übrige weiche Butter cremig schlagen. Abgekühlten Karamell unterrühren. Jeweils 2 Kekse mit etwas Creme zusammensetzen. Die Doppelkekse halten in einer luftdichten Dose ca. 4 Wochen.