

Sündiges Shortbread - salziger Teig, süßes Caramel, zartschmelzende Schokolade und cremiger Eierlikör

Zutaten

250 g Mehl
30 g Speisestärke
175 g Butter (zimmerwarm)
85 g Zucker
1/4 TI Salz
300 g weiche Karamellbonbons (Sahne Muh-Muhs)
150 g Zartbitter Kuchenglasur
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Mehl mit Stärke mischen, mit Butter in Flöckchen, Zucker und Salz zusammen verkneten. In Folie gewickelt (am besten in 3-4 Portionen) ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Die Karamellbonbons halbieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig zu kleinen Bällchen mit den Händen formen und diese dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platt drücken, dabei reißen die Ränder etwas auseinander. Zunächst ca. 12 Minuten backen.

Das Blech heraus nehmen und je Keks einen halben Karamellbonbon in die Mitte setzen. Noch einmal 4-6 Minuten backen - das Karamell der Bonbons sollte weich sein.

Jetzt kommt der schwierige Teil: Das weiche Karamell vorsichtig mit Hilfe eines Teelöffels verteilen, Dabei sollte eine kleine Vertiefung in der Mitte entstehen. Mit einem Teelöffel in diese Vertiefung etwas leckeren VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben. Zum Schluss mit der flüssigen Kuchenglasur so verzieren, dass der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Karamell bedeckt sind.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Leser-Tipp

Hält sich gut in einer Keksdose, ca. 2 Wochen. Bei uns halten sie aber nie so lang - nach wenigen Tagen sind sie bis auf den letzten Krümel verputzt!

[Link zum Rezept: Sündiges Shortbread - salziger Teig, süßes Caramel, zartschmelzende Schokolade und cremiger Eierlikör](#)