Karamell-Cookies mit Meersalz

Kleine Kekse, große Wirkung! Die gigantisch leckeren Toffifee Karamell-Cookies mit Meersalz schmecken nicht nur als süßer Begleiter zum Kaffee, sondern eignen sich auch als perfekte Geschenkidee für Deine Liebsten!

Zutaten:

für 18 Stück:

- 120 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- ¼ TL Natron
- 50 g gehackte Haselnusskerne
- 1 TL Meersalz
- 15 Toffifee
- 125 g weiche Butter
- 80 g brauner Zucker
- 1 Ei (Größe M)

Und so geht's:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

2. Mehl, Stärke, Natron, Haselnüsse und Meersalz in einer Schüssel mischen. Toffifee klein schneiden. Butter und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig schlagen. Das Ei hineingeben und mit dem Mehlgemisch und den Toffifee zu einem Teig verrühren.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Cookie-Teig mit zwei Esslöffeln portionsweise auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Dabei sollte immer genügend Abstand zwischen den Cookies sein. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 16 Minuten backen.

4. Aus dem Backofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Geschenkidee:

Cookies übereinanderstapeln und mit einem süßen Geschenkbändchen versehen.