Email: info@kluth-shop.de Tel: 04193 9662 0 Web: kluth-shop.de

Salted Caramel Popcorn Cookies

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 18 Personen

Kalorien p.P.: 242 kcal

Für das Karamell-Popcorn:

50 g Popcorn-Mais

75 g Zucker

20 g Butter

1 Prise(n) Salz

Für den Keksteig:

170 g weiche Butter

150 g Rohrzucker

Ei

1 Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

280 g Weizenmehl Typ 205

1 TL Maisstärke

0.5 TL Natron

0.5 TL Backpulver

0.5 TL Salz

50 g Walnusskerne

100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für das Karamell-Popcorn Butter in einem Topf schmelzen, Popcorn-Mais hinzugeben und bei mittlerer bis hoher Hitze mit geschlossenem Deckel aufpoppen lassen. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, Salz einrühren und das Popcorn darin schwenken, bis es gleichmäßig mit Karamell überzogen ist. Auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen und anschließend grob zerbrechen.

2. Für den Cookie-Teig weiche Butter mit Rohrzucker cremig aufschlagen. Ei, Eigelb und Vanilleextrakt unterrühren. Mehl, Maisstärke, Natron, Backpulver und Salz vermischen und kurz unterheben.

3. Schokolade grob hacken, Walnüsse grob zerkleinern und beides zusammen mit etwa drei Vierteln des Karamell-Popcorns vorsichtig unter den Teig heben.

4. Den Teig für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Anschließend 18 Cookies formen, auf Backbleche verteilen und mit dem restlichen Karamell-Popcorn bestreuen.

5. Die Cookies bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 10–12 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind und die

Mitte noch leicht weich wirkt. Vor dem Servieren auf dem Blech auskühlen lassen.