

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Schoko-Karamell-Kekse mit Salzflocken

### Zutaten

Für 25 – 30 Doppelkekse

#### Für die Kekse:

150 g weiche Butter  
65 g feinsten Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
35 g Backkakao  
200 g Mehl  
0,5 TL Backpulver

#### Für das Karamell:

225 g feinsten Zucker  
40 ml lauwarmer Ahornsirup  
40 ml lauwarme Sahne  
50 g Butter

#### Für die Schokoladenglasur:

150 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre

#### Außerdem:

einige grobe Salzflocken

## So wird's gemacht

**01** Für die Kekse Butter mit Zucker und Salz mit den Knethaken des Rührgerätes cremig schlagen. Das Eigelb dazugeben.

**02** Kakao mit Mehl und Backpulver mischen, hinzufügen und zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

**03** Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

**04** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Nach Belieben in die Hälfte der ausgestochenen Kreise Muster drücken, z.B. mit einem Keksstempel.

**05** Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen rund 10 Minuten backen.

**06** Für das Karamell den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.

**07** Wenn alle Zuckerkrystalle geschmolzen sind, den Topf kurz vom Herd nehmen und Ahornsirup und Sahne unterrühren.

**08** Die Butter zugeben und unter ständigem Rühren nochmal auf niedriger Stufe weiter köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und das Karamell abkühlen lassen, bis es etwas dickflüssiger geworden ist.

**09** Die Unterseiten der Kekse (ohne Muster) mit einem kleinen Kleks Karamell beträufeln, dann die gemusterten Oberseiten leicht darauf drücken. Die Kekse anschließend abkühlen lassen.

**10** Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

**11** Die Doppelkekse bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Mit Salz bestreuen, solange die Schokolade noch nicht getrocknet ist.