

Coconut Caramel Cookies



Zutaten:

für die Butterkekse:

- 180g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 90g Zucker
- 2 Eigelbe
- 250g Mehl

für das Kokostopping:

- 130g Kokosraspel
- 300g weiche Karamelbonbons
- 3 EL Milch
- 1 Pr. Salz

Zubereitung:

- 1) Butter mit dem Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Danach Eigelbe dazu geben. Nochmals gut verrühren. Nach und nach das Mehl untermischen und zu einem festen Teig verkneten. 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen
- 2) Ofen auf 180°C vorheizen. Den Keksteig ausrollen und Kekse mit einem Durchmesser von ca. 6 cm ausstechen. Ebenfalls ein Loch in der Mitte stechen. Die Kekse ca. 7-10 Minuten backen. (Sie sollten noch nicht Braun werden!)
3. Kokosraspeln kurz im Ofen anrösten. In einem Topf Milch, die Prise Salz mit Karamellbonbons geben und erhitzen bis sich das Karamel aufgelöst hat. Die Mischung mit den Kokosraspeln gut verrühren. Das Karamellkokos mit den Händen auf den Keksringen verteilen und erneut für 5 Minuten in den Ofen schieben.
4. In einem Wasserbad Schokolade schmelzen und auf den Keksen verteilen .