



COMON WÜNSCHT EIN FROHES FEST

○ SCHOKO-CARAMELL-DOPPELDECKER

FÜR CA. 15 STÜCK

- > 230 g weiche Butter
- > 140 g Feinstzucker
- > 2 TL fein abgeriebene Orangenschale
- > 1 Eigelb, leicht verquirlt
- > 250 g Mehl
- > 25 g Kakaopulver
- > 1 TL Zimt
- > Salz



Caramelfüllung

- > 1 Tüte Storck Riesen
- > 100 ml Konditorsahne

Finish

- > Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Butter, Zucker und Orangenschale in einer Schüssel cremig rühren, dann das Ei gelb zugeben. Mehl, Kakaopulver, Zimt und eine Prise Salz darübersieben und unterrühren, bis alle Zutaten gut miteinander vermischt

sind. Den Teig halbieren, Kugeln daraus formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30–60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3 Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen. Mit einem runden Förmchen (6 cm) Kreise ausstechen und mit ausreichendem Abstand auf das Blech legen.

4 10–15 Minuten backen. Dann auf Kuchengitter auskühlen lassen.

5 Für die Füllung: Die Storck Riesen mit Konditorsahne erwärmen auf die Hälfte der kalten Plätzchen streichen. Ein paar Krümel Meersalz auf die Caramelfüllung streuen, ein zweites Plätzchen darauf setzen und leicht andrücken.

6 Die fertigen Doppelkekse zur Hälfte in Zartbitterkuvertüre tauchen.

