

Espresso-Karamell-Plätzchen zu Weihnachten



Zubereitungszeit: 45 min
Backzeit ca.: 30 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für 40 Stück

Zutaten:

Für die Plätzchen:

runde Backoblaten
3 Eiweiße (ca. 100 g)
200 g Zucker
1 TL Orangensaft
3 EL starker Espresso
200 g geschälte gemahlene Mandeln
50 g Zwiebackbrösel oder Semmelbrösel
1-2 TL Espressopulver

Für die Karamellcreme:

200 g weiße Kuvertüre
100 g Zucker
100 ml Sahne

Zubereitung:

Für die Plätzchen den Backofen auf 150°C vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Oblaten auf dem Blech verteilen.

Ein warmes und ein kaltes Wasserbad vorbereiten.

Die Eiweiße mit dem Zucker verschlagen und auf dem warmen Wasserbad sehr schaumig schlagen, Orangensaft und Espresso nach und nach unterrühren. Die Masse weiter auf dem Wasserbad schlagen, bis sie schnittfest und glänzend ist.

Dann die Masse im kalten Wasserbad kalt rühren. Die Mandeln und die Brösel locker unterziehen. Die Masse mit zwei Teelöffeln als Häufchen auf die Oblaten setzen oder mit einem Spritzbeutel ohne Tülle Tupfen auf die Oblaten spritzen. Die Makronen mit etwas Espressopulver bestreuen und in 25-30 Minuten vorsichtig hellgelb backen.

Inzwischen für die Creme die Kuvertüre in Stücke schneiden. Den Zucker in einem Topf unter Rühren zum Schmelzen bringen und hellbraun karamellisieren lassen. Dann die Sahne nach und nach einrühren und alles vorsichtig zum Kochen bringen. Die kochende Sahne vom Herd nehmen und die Kuvertüre einrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Masse abkühlen lassen.

Zur Fertigstellung der Plätzchen die Karamellmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und die Espresso-Makronen jeweils mit einem Tupfen Karamellcreme versehen.