



Vanille-Caramel-Ecken

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 1 Std.
Backen: ca. 8 Min.
Für 2 Guetzirollmatten, dreieckig
(siehe Tipp Seite 7)
Ergibt ca. 45 Stück

175g Butter, weich

75g Puderzucker

2 Vanillestängel, längs
aufgeschnitten, nur
ausgekratzte Samen

1 Prise Salz

250g Mehl

25g weiche Caramels

(z. B. All Butter Fudges,
Fine Food), fein gehackt

Butter in eine Schüssel geben,
Puderzucker, Vanillesamen und Salz
darunterrühren. Mehl und Caramels
begeben, zu einem weichen
Teig zusammenfügen.

Formen und schneiden: Teig
halbieren, zu zwei Rollen formen,
auf die Guetzirollmatten legen,
diese satt einschlagen. Die Guetz-
lirollmatten an beiden Enden mit

einem Gummiband umwickeln,
ca. 1 Std. kühl stellen. Teig in
ca. 5 mm dicke Dreiecke schnei-
den, auf zwei mit Backpapier
belegte Bleche legen.

Backen: ca. 8 Min. im auf 180 Grad
vorgeheizten Ofen (Heissluft).
Herausnehmen, etwas abkühlen,
auf einem Gitter auskühlen.

50g gemahlene Haselnüsse

125g weiche Caramels

(z. B. All Butter Fudges,
Fine Food), fein gehackt

4 Esslöffel Rahm

Nüsse ohne Fett in einer Pfanne
rösten, herausnehmen. Pfanne
von der Platte nehmen, Caramels
und Rahm begeben, unter Rühren
schmelzen. Nüsse wieder darun-
termischen, auskühlen. Nussmasse
in einen Spritzsack mit glatter
Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die
Hälfte der Guetzi spritzen, rest-
liche Guetzi darauflegen, leicht
andrücken.

Stück: 80kcal, E 1g, Kh 8g, F 5g