



Salz-Karamell-Rauten

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Mandeln, gemahlen	40 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Margarine, vegan	120 g
Edelmandel	80 g
Sojoghurt	1 EL
Meersalz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Gefrierbeutel, Nudelholz

1. In eine Schüssel gemahlene Mandeln, Mehl, eine Prise Salz, 50 g Zucker, Vanillinzucker und 120 g kalte Margarine geben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel in Frischhaltefolie schlagen und im Kühlschrank ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelholzes zu einem ca. 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Aus dem Teig 5 cm große Rauten schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Rauten mit genügend Abstand verteilen.
3. Edelmandel grob hacken. In einem Topf auf mittlerer Stufe 100 g Zucker schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen und mit 1 EL Sojoghurt ablöschen. Karamell vom Herd nehmen, Edelmandel und 1–2 Prisen Meersalz untermischen. Karamell vorsichtig auf die Rauten verteilen.
4. Rauten nacheinander im Backofen ca. 10 Min. backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	308 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g