

Alfajores - Doppeldecker Karamellkekse

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten Dulce di Leche - schnelle Variante

1 Dose gezuckerte Kondenzmilch, mit Wasser bedeckt 2 Std. in der Dose geköchelt oder

1 Dose Dulce di Leche (bereits karamellisierte Kondenzmilch, Supermarkt)

Zutaten Teig für 30 Doppeldecker

100g Zucker

1 Prise Salz

100g Butter, zimmerwarm

2 Eigelb

1 Vanilleschote oder Vanilleextrakt/Vanillepulver

1 EL Zitronenabrieb

1 EL Rum

100g Weizenmehl

150g Maisstärke (Speisestärke)

0,5 TL Natron

1 TL Weinsteinpulver (Backpulver)

Zum Verzieren

Kokosraspeln, fein oder mittelfein

Zubereitung

Für die Kekse, Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Eier, Zitronenabrieb, Vanille und Rum untermischen. Anschließend Mehl, Speisestärke, Backpulver und das Natron dazumischen.

Mit den Händen alles zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie 1 Stunde oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig erneut durchkneten, 3 mm dünn ausrollen, 4-5cm große Kreise ausstechen, auf Backbleche legen auf der mittleren Schiene 10 Minuten hell backen.

Die Kekse abkühlen lassen und anschließend je 2 Hälften mit einem Klecks Dulce de Leche zusammendrücken, sodass an den Rändern etwas herausquillt. Die Ränder der Alfajores in Kokosraspeln wälzen.

Corinnes Tipp: Machen Sie genau , was im Rezept steht. Besser geht es nicht.