

Whisky-Augen

Für 60 Stück

Zutaten

400 g	Mehl	1	Ei, Kl. L
50 g	Speisestärke	125 ml	Schlagsahne
220 g	Zucker (davon 100 g für die Karamellsauce)	75 g	Honig
1 Prise	Salz	50 ml	Baileys
225 g	Butter	50 g	Kuchenglasur, dunkel Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 60 Minuten plus Kühlzeit, Backzeit ca. 15-20 Minuten (200°C)

1. Mehl mit Speisestärke, 120 g Zucker und 1 Prise Salz mischen. Die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und rasch zu einem Teig kneten, dann das Ei unterkneten. Den Teig zu 4 Rollen á 2 cm Durchmesser formen und 1 Stunde kalt stellen.
2. Dann in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit dem Daumen oder mit dem Stil eines Holzkochlöffels in jede Scheibe eine Mulde drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas 3, Umluft 180°C) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-20 Minuten backen. Auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.
3. Die restlichen 100 g Zucker in einem Topf mit dickem Boden hell karamellisieren. Die Schlagsahne unter Rühren dazu gießen. Dann den Honig und Baileys dazugeben und 4 Minuten bei starker Hitze unter Rühren kochen lassen. Karamell leicht abkühlen lassen und in die Vertiefungen der Plätzchen gießen. Erkalten lassen.
4. Kuchenglasur über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel oder in eine Spritztüte füllen, eine kleine Ecke abschneiden und auf die erkalteten Plätzchen dünne Linien spritzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Zwischen Backpapier in einer dicht schließenden Blechdose aufbewahren.

Die Karamellsauce muss unbedingt etwas abkühlen, da sie sonst zu dünnflüssig ist.