



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

24 Stück (Muffinform)

Salzkaramell-Törtchen

250 g Mehl
125 g Butter
60 - 70 g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
Salzkaramell-Creme (Fertigprodukt)

Alle Zutaten, mit Ausnahme der Salzkaramell-Creme, zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 min in Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.

Muffinform (12 Mulden) einfetten und bemehlen. Teig ausrollen und Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen bzw. ausschneiden. In die Förmchen geben. Boden mehrmals einstechen. 8 min backen. Abkühlen lassen und dann mit Salzkaramell-Creme füllen.

Weinempfehlung

Bernauslese Österreich (Welschriesling, Goldburger, Neuburger)