Banoffee-Herzen Rezept mit Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Bananenchips sehr fein zerkleinern. Alternativ in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz sehr fein zerbröseln. Mit Mehl, Salz und Zucker mischen. Die kalte GOLDSTEIG Butter in Stücken mit den Eiern zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn (2-5 mm) ausrollen und mit einer herzförmigen Ausstechform ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Ausstecher einen kleinen Kreis oder ein Herz ausstechen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und jeweils ca. 10 Minuten backen und danach vollständig auskühlen lassen.
4. Die Unterteile der Herzplätzchen mit der Karamellcreme bestreichen. Die Oberteile mit Puderzucker bestäuben und abschließend auf die Creme setzen, sowie leicht andrücken.

Zutaten

- 100 g Bananenchips
- 400 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 200 g GOLDSTEIG Butter
- 2 Eier
- 120 g Karamellcreme
- 50 g Puderzucker