



Caramel-Guetzli (Seelenwärmerli)

- 150 g brauner Zucker
- 50 g Butter
- 1.25 dl Rahm
- 1 Prise Salz
- 1 EL Honig
- 200 g Haselnüsse gemahlen
- 80 g Ur-Dinkelmehl
- 60 g dunkle Schokolade gerieben

Zucker in eine Pfanne geben und zu Caramel schmelzen lassen.
Butter dazu geben, dann den Rahm langsam einfliessen lassen und rühren.
Solange auf mittlerer Hitze köcheln bis sich das Caramel aufgelöst hat.
Abkühlen lassen. Dann die übrigen Zutaten dazu geben und zu einem Teig verkneten.
Kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Backen 8 Min. bei 180 °C im vorgeheizten Backofen.
Innen dürfen die Guetzli noch leicht feucht sein. En Guete!