

# Caramellini

---



## Zubereitung

1 Ei  
100 g Butter  
170 g Rohrzucker  
250 g Mehl  
1 EL Honig  
½ TL Vanillezucker  
½ TL Backpulver

- Butter geschmeidig rühren
- Rohrzucker + Honig + Ei + 1 Prise Salz + Vanillezucker beigeben & mischen
- Mehl + Backpulver dazugeben und zu Teig zusammenfügen
- Rollen von 4-5 cm Durchmesser formen
- Rollen in Alufolie wickeln und im Tiefkühler oder Kühlschrank fest werden lassen
- In 3-4 mm dicke Scheiben schneiden
- Scheiben auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- in vorgeheiztem Ofen in der oberen Hälfte bei 220 Grad 6-8 Minuten hellbraun werden lassen