

Cashew - Toffees

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Butter
1		Ei(er)
125	Gramm	Zucker, braun
2	Teel.	Vanillezucker
200	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
450	Gramm	Kondensmilch, gezuckert
100	Gramm	Cashewnüsse, gesalzen

Anleitung:

Backofen auf 180°C Umluft 150°, Gas Stufe 3 vorheizen.

150g weiches Fett glatt rühren. Ei, 80g Zucker und einen Teelöffel Vanilleextrakt unterrühren. Das Mehl unterheben und zu einem glatten Teig verkneten. in eine mit Backpapier ausgelegte Form (22 x 22 cm) mit hohem Rand drücken. (Größere Form mit mehrmals gefalteter Alufolie abteilen.) Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 20 bis 25 Minuten backen. Restliche Butter, Zucker, Vanilleextrakt, eine Prise Salz und die Kondensmilchpaste in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und etwa 5 Minuten dickflüssig einkochen lassen. Cashew-Kerne hacken und unter die eingekochte Creme rühren.

Die Masse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Teig verstreichen und 12 bis 15 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken.

Toffees in der Form auskühlen lassen, anschließend in Würfel schneiden.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: 75 Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten