

Erdnuss - Toffee - Würfel

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--|
| 200 | Gramm | Mehl |
| 200 | Gramm | Butter |
| 100 | Gramm | Gem. Mandeln |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 1 | | Ei |
| 1 | Prise | Salz |
| 500 | Gramm | Schlagsahne |
| 300 | Gramm | Krümel-Kandiszucker |
| 5-6 | | Essl. Whisky-Cremelikör |
| 200 | Gramm | Geschälte und gehackte Erdnüsse (ungesalzen) |

Anleitung:

Mehl mit 150 g Butter, Mandeln, Zucker, Ei und Salz verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Elektro-Ofen auf 175° heizen. Fettpfanne zur Hälfte fetten. Teig ½ cm dick in Größe des halben Bleches ausrollen, darauf legen. Offene Seite mit Alufolienstreifen befestigen: Im Ofen bei 175° (Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen. Inzwischen Sahne, Kandis, übrige Butter, Likör und Nüsse in einem Topf unter ständigem Rühren bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 40 Minuten einkochen, bis die Masse hellbraun und dickflüssig ist .

Auf den Plätzchenboden streichen. Erst wenn das Karamell abgekühlt ist, Toffees in Würfel schneiden.