

## Toffee-Nuss Kekse.

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Teig, Gefüllt, Top

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                               |
|-----|-------|-------------------------------|
| 125 | Gramm | Butter, weiche                |
| 130 | Gramm | Zucker                        |
| 1   | Pack. | Vanillezucker                 |
| 1   |       | Eigelb                        |
| 2   | Essl. | Milch                         |
| 200 | Gramm | Mehl                          |
| 20  | Gramm | Kakaopulver                   |
| 1   | Prise | Salz                          |
| 1   |       | Eiweiß                        |
| 100 | Gramm | Mandel(n) oder Nüsse, gehackt |
| 150 | Gramm | Bonbon(s) (Sahnetoffees)      |
| 4   | Essl. | Sahne                         |

### Anleitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Knethaken verrühren. Eigelb, Salz, Kakaopulver, Milch und Mehl hinzugeben und weiter verrühren. Den Teig mit der Hand fertigkneten und zu einer Kugel formen. Danach in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Das Eiweiß in einem kleinen Schüsselchen ein wenig verquirlen, die gehackten Nüsse auf einem Teller verteilen. Vom Teig immer kleine Stücke abzupfen und zu kleinen Kugeln formen, ein wenig größer als Rumkugeln. Aufpassen, dass alle die gleiche Größe haben.

Danach jede Kugel zuerst in das verquirlte Eiweiß tunken und dann in den Nüssen wenden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Danach in jede Kugel eine Vertiefung drücken. Ich mache das mit einem Holzkochlöffelende. Bei 180°C (Umluft) 10 - 15 Minuten backen (je nach Ofen).

Die Kekse aus dem Ofen nehmen und noch warm die Vertiefungen nachformen. Ein wenig abkühlen lassen.

4 EL Sahne und 150 g Sahnetoffees in einen kleinen Topf geben. Dann unter Rühren schmelzen lassen und rasch auf die Kekse verteilen. Die Toffeesahne wird schnell wieder fester.

Manchmal passiert es mir, dass die Kekse so auseinandergehen, dass die Vertiefung verschwunden ist und sie einfach flach sind, sodass ich die Vertiefung auch nicht mehr nachdrücken kann. Das macht aber nichts, denn die Toffeesahne kann man trotzdem problemlos auf den Keksen verteilen. Ich mache das noch alles auf dem Backblech mit Backpapier.

Dann warte ich 2-3 Minuten und lege die Kekse auf einen Teller, damit die Toffeesahne, die an den Seiten heruntergelaufen ist, nicht an den Keksen anklebt.