

Rezept

## English Toffee mit Pekannüssen

Ein Rezept von English Toffee mit Pekannüssen, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>200 g</b> Zartbitter Schokolade	<b>110 g</b> Pekannüsse
<b>220 g</b> Butter	<b>220 g</b> Zucker
<b>230 ml</b> Wasser	<b>1 TL</b> Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 15-20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 218 kcal

### Zubereitung

1. Weiche Butter mit Wasser, Salz und Zucker verrühren. Mit einem Holzlöffel die Mischung unter rühren auf 150 Grad erhitzen.

---

2. Masse in eine Brownie Form gießen und abkühlen lassen, bis es hart ist.

---

3. Schokolade schmelzen und über das Toffee gießen. Pekannüsse etwas zerkleinern und darüber streuen und etwas festdrücken.

---

4. Das Ganze etwa 2-3 Stunden abkühlen lassen. Anschließend in mundgerechte Quadrate schneiden.