

Rezept

English Toffee mit Pekannüssen

Ein Rezept von English Toffee mit Pekannüssen, am 03.06.2025

Zutaten

200 g Zartbitter Schokolade	110 g Pekannüsse
220 g Butter	220 g Zucker
230 ml Wasser	1 TL 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.