

Rezept

Himbeer-Pfeffer-Toffees

Ein Rezept von Himbeer-Pfeffer-Toffees, am 19.04.2024

Zutaten

300 g Zucker	100 g Himbeermark (selbst gemacht oder Spezialversand)
150 g Butter	30 g Glukosesirup (Spezialversand)
3/4 EL grob zerstoßener bunter Pfeffer	Öl für den Rahmen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Rahmen auf Backpapier setzen und innen dünn einölen. Den Zucker mit dem Himbeermark, der Butter und dem Glukosesirup in eine Stielkasserolle geben. Alles langsam erwärmen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben.
2. Die Hitze hochschalten und die Himbeermasse auf 132° kochen, die Temperatur mit dem Zuckerthermometer kontrollieren! Zwischendurch immer wieder den Topfrand mit Pinsel und Wasser säubern.
3. Ist die Temperatur erreicht, den Topfboden zum Beenden des Kochvorgangs kurz in Eiswasser abschrecken. Dann den Pfeffer unter die Toffeemasse rühren.
4. Die Masse in den Rahmen füllen und in ca. 8 Std. kalt und fest werden lassen. In ca. 30 Stücke schneiden. Die Toffees einzeln in Zellophanfolie wickeln. Haltbarkeit: ca. 4 Wochen.