

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Toffees

Toffees

Zutaten:

Zutaten für den Teig

150 Gramm weiche Butter o. Margarine

1 Ei

80 Gramm brauner Zucker

200 Gramm Mehl

Zutaten für den Toffeebelag:

50 Gramm Butter

50 Gramm brauner Zucker

1 Dose (400 Milliliter) gezuckerte Kondensmilch

1 Prise Salz

100 Gramm Haselnuss- oder Mandelkerne, gehackt

Zubereitung:

Fett mit Ei und Zucker cremig rühren, Mehl zugeben und unterrühren. Teig auf drei Viertel der Backblechfläche streichen und in etwa 20 Minuten bei 150 bis 170 Grad (Heißluft) hell vorbacken.

Butter, Zucker, Salz und Kondensmilch etwa fünf Minuten unter Rühren schwach kochen lassen. Nuss oder Mandel unterheben. Masse auf die vorgebackene Teigplatte streichen und bei unveränderter Einstellung weitere etwa zehn Minuten backen.

Nach dem Auskühlen in Rechtecke oder kleine Quadrate schneiden.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von [Miele.de](https://www.miele.de).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/toffees>