Toffee Squares von Rana Gilgen

Mengen für 30 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht 1 Teigportion.

Quelle: Back- und Bastel-Rezepte für die Weihnachtszeit, Propagandazentrale der Schweizerischen Milchwirtschaft, Bern 1968, 2. Auflage.

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Sieb

375 g Butter	
375 g Zucker	Butter und Zucker schaumig rühren.
3.0 Stück Eigelb	
3.0 TL Vanillezucker (8g)	Eigelb und Vanillezucker dazurühren.
600 g Mehl	Zuletzt das Mehl unter die Masse sieben. Nun die Teigmasse auf ein gut bebuttertes Blech ausstreichen, in Mittelhitze 15-20 Minuten backen.
300 g Milchschokolade	Unterdessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, diese auf die noch warme, gebackene Teigmasse steichen.
300 g Nüsse gehackt	Die gehackten Nüsse auf die noch flüssige Schokolade streuen und die Teigmasse in Quadrate schneiden.

Englisches Guetzli