

Toffee Squares

von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht 1 Teigportion. 1 Teigportion auf ein halbes Blech ausstreichen. Die Masse sollte 5mm dick sein.

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

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Sieb

125 g Butter	
125 g Zucker	Butter und Zucker schaumig rühren.
1.0 Stück Eigelb	
* 4 g Vanillezucker (8g)	Eigelb und Vanillezucker dazurühren.
200 g Mehl	Zuletzt das Mehl unter die Masse sieben. Nun die Teigmasse auf ein gut bebuttertes Blech ausstreichen, in Mittelhitze (180°C) 15 Minuten backen.
100 g Milkschokolade	Unterdessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, diese auf die noch warme, gebackene Teigmasse steichen.
100 g Nüsse gehackt	Die gehackten Nüsse auf die noch flüssige Schokolade streuen und die Teigmasse in Quadrate schneiden.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Englisches Guetkli