



Bonne Maman®

Caramel-Erdnuss-Toffee

Zutaten (für ca. 50 Stück):

1 Glas Bonne Maman Caramel (380 g)
50 g festes Kokosfett
200 g gesalzene Erdnüsse
Öl zum Ausfetten

ca. 50 Pralinenförmchen aus Papier



Zubereitung:

1. Bonne Maman Caramel und das Kokosfett in einen kleinen beschichteten Topf geben und unter ständigem Rühren in etwa 10 Minuten dickflüssig einkochen.
2. Die gesalzene Erdnüsse in die Caramel-Masse einrühren.
3. Eine flache kleine Gratinform mit Alufolie auslegen und mit Öl bepinseln. Die Toffeemasse in die Form geben und mit einer Palette ggf. etwas zusammenschieben (auf ca. 1 cm Höhe). Im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
4. Die Toffeemasse mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden (zwischen durch Messer in kaltes Wasser tauchen) und die Toffeewürfel in Pralinenförmchen aus Papier setzen.

Toffees am besten kühl gestellt aufbewahren.

Tipp: Die Toffees leicht mit grobem Meersalz bestreuen. Das verleiht dem Konfekt noch eine extra Geschmacksnote.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + Kühlzeit