



Bonne Maman®

Caramel-Toffees

Zutaten (für ca. 50 Stück):

1 Glas Bonne Maman Caramel (380 g)
50 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
Butter zum Ausfetten

Zum Dekorieren, z. B.:
verschiedene Zuckerstreusel und Zuckerdekor
Krokant
gehackte Erdnüsse
Meersalz

ca. 50 Pralinenförmchen aus Papier



Zubereitung:

1. Bonne Maman Caramel, die Butter und den Vanillezucker in einen beschichteten Topf geben und in etwa 10 Minuten dickflüssig einkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Eine flache kleine Gratinform mit Butter ausfetten. Die Toffeemasse in die Form geben und mit einem Teigschaber ggf. etwas zusammenschieben (auf ca. 1 cm Höhe). Mit Dekor nach Wahl bestreuen und vollständig abkühlen lassen.
3. Das Toffee mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden (zwischendurch Messer in kaltes Wasser tauchen) und die Toffeewürfel in Pralinenförmchen aus Papier setzen.