



TOFFEE BATONS

Zutaten für 24 Toffee-Stücke

30 g Butter

75 g Zucker

1 EL Wasser

Toffee-Kuchen

150 g brauner Zucker

2 grosse Eier

1 EL Vanillezucker

1 TL Backpulver

350 g cremige Erdnussbutter

100 g Pecannüsse, ungesalzen

Garnieren

50 g Puderzucker

Toffee-Stücke: Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Zuckermischung für etwa 6 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Masse goldbraun ist. Die flüssige Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auskühlen lassen. Sobald die Masse abgekühlt ist, Toffee in kleine Stücke schneiden.

Toffee-Kuchen: Den braunen Zucker mit Eiern, Vanillezucker, Backpulver und Erdnussbutter vermischen. Die Pecannüsse zerkleinern und mit den Toffee-Stücken unter die Masse heben. Die Masse auf die mit Backpapier ausgelegte Grillpfanne (z.B. Weber GBS) geben.

Den Grill vorbereiten für indirekte Hitze (200° C). Die Pfanne in der Mitte des Grills platzieren und für ca. 25–30 Minuten indirekt backen. Den Kuchen etwas auskühlen lassen und danach in ca. 2 × 3 cm grosse Stücke schneiden. Anschliessend Puderzucker darüberstreuen.

www.weberstephen.ch/rezepte