



Walnuss-Toffee-Shortbread



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	239 kcal/ 1.000 kJ	Fett:	21 g
Eiweiß:	3 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	12	ungesättigte Fettsäuren:	11 g

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten, Wartezeit 3 1/2 Stunden

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, 375 g Butter in Flöckchen, Vanillin-Zucker, Salz und Eier in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech (ca. 33x38 cm) geben und mit den Händen zu einem flachen Boden drücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Blech ca. 30 Minuten kühl stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 1-2) 20–25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. 375 g Butter, Sirup und Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Rühren 20–30 Minuten einkochen, bis die Masse goldbraun ist. Gleichmäßig auf den gebackenen Boden streichen. Nusshälften nebeneinander darauflegen, ca. 2 Stunden kühl stellen.

4. Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel Schokolade in Streifen auf den Walnüssen verteilen. Shortbread in Stücke (ca. 3x7,5 cm) schneiden.

Zutaten für 55 Portionen :

525 g Mehl
150 g Zucker
750 g Butter
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
6 EL Zuckerrübensirup
600 g Schlagsahne
400 g Kalifornische Walnusskerne
25 g Zartbitter-Schokolade
Fett und Mehl für das Backblech