

# Die Gastrosophinnen **backen**

## Schoko-Toffee-Kugeln

**Irmí Szucs, Zollikon:** «Dieses Rezept hat mir Marlies, eine langjährige Gastrosophin aus Basel, zukommen lassen. Sie ist eine begeisterte Guetsli-Bäckerin – sehr zur Freude ihrer Angehörigen.»

<u>Zutaten für 25 bis 30 Stück</u>	<u>Zubereitung</u>
100 g weiche Caramel-Toffee 125 g Zucker 50 g Butter 2 Eier ½ Vanillestängel, ausgekratzt 160 g Weizenmehl 50 g gemahlene Mandeln 1 Prise Salz 50 g Kakaopulver 1 TL Backpulver  Ausserdem: 40 g Puderzucker	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Caramel-Toffees in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel bereitstellen.</li><li>2. Butter, Zucker, Eier und Vanillemark mit dem Handrührgerät gut schaumig aufschlagen.</li><li>3. Das Mehl und die Mandeln mit dem Salz, Kakaopulver und dem Backpulver mischen.</li><li>4. Diese Mischung in die Buttermasse geben und unterrühren.</li><li>5. Die bereitgestellten Caramel-Toffees unterheben.</li><li>6. Den klebrigen Teig in zwei Hälften aufteilen.</li><li>7. Jede Hälfte in einer Klarsichtfolie zu einer Rolle formen.</li><li>8. Die Teige mindestens für zwei Stunden in den Kühlschrank geben.</li><li>9. Die kalten Rollen in gleichmässige Stücke schneiden und mit feuchten Händen zu Kugeln rollen.</li><li>10. Den Backofen auf 180°C Grad vorheizen.</li><li>11. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.</li><li>12. Die Kugeln in dem Puderzucker wälzen und auf das Backpapier legen.</li><li>13. In der Mitte des Ofens 8 bis 10 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. An einem kühlen Ort lagern.</li></ol>

