

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">1. Die Caramel-Toffees in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel bereitstellen.2. Butter, Zucker, Eier und Vanillemark mit dem Handrührgerät gut schaumig aufschlagen.3. Das Mehl und die Mandeln mit dem Salz, Kakaopulver und dem Backpulver mischen.4. Diese Mischung in die Buttermasse geben und unterrühren.5. Die bereitgestellten Caramel-Toffees unterheben.6. Den klebrigen Teig in zwei Hälften aufteilen.7. Jede Hälfte in einer Klarsichtfolie zu einer Rolle formen.8. Die Teige mindestens für zwei Stunden in den Kühlschrank geben.9. Die kalten Rollen in gleichmässige Stücke schneiden und mit feuchten Händen zu Kugeln rollen.10. Den Backofen auf 180°C Grad vorheizen.11. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.12. Die Kugeln in dem Puderzucker wälzen und auf das Backpapier legen.13. In der Mitte des Ofens 8 bis 10 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. An einem kühlen Ort lagern.

