

Weihnachtstoffee

Zutaten für ca. 30 Stück:

100 g gehobelte Haselnusskerne
125 g Zucker
70 g gesalzene Butter
100 ml gesüßte Kondensmilch
1/2 TL Zimtpulver
Backpapier



kühl und trocken gelagert
ca. 2 Wochen haltbar

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften.

Eine hitzebeständige Form (18 x 13 cm) mit Backpapier auslegen.

Zucker und 2 EL Wasser in einem Topf langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Butter und Kondensmilch hinzufügen.

Unter ständigem Rühren die Masse erhitzen bis sie hellbraun karamellisiert. Die Nüsse hinzugeben und die Masse sofort in die mit Backpapier ausgelegte Form geben und glatt streichen.

Die Masse abkühlen lassen und in 30 Stücke schneiden.