

# Rezept Englische Sahnetoffees

## Rezept Englische Sahnetoffees

Traditionell englische Süßigkeit, die sich immer wieder neu variieren läßt.

### Zutaten:

125 g Sahne  
2 EL Honig  
80 g Zucker  
40 g Butter  
1 EL Öl

### Zubereitung:

Die Sahne, den Honig, Zucker und die Butter in einen Topf geben, erhitzen und ca. 15 min rühren bis die Masse hellbraun karamellisiert ist. Beim Erhitzen muss man vorsichtig sein, da die Zuckermasse leicht anbrennen kann.

Ein Backblech oder eine Auflaufform mit Alufolie auslegen und mit Öl bepinseln.

Die Masse für die Englischen Sahnetoffees sofort auf das Backblech gießen und mindestens 3 Stunden abkühlen lassen.

Den gut abgekühlten Karamell-Block auf ein Brett stürzen, und mit einem in Öl getauchtes Messer in kleine Rechtecke schneiden. Die englischen Sahnetoffees sollten bis zum Verzehr kühl aufbewahrt werden.

Durch die Zugabe von z.B. einem Schuss Whiskey wird der Geschmack ganz einfach verfeinert. Ebenso lecker werden die Toffees durch die Zugabe von fein gehackten Nüssen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

[Zurück zu den Pralinenrezepten](#)