

Peanut Toffee Chocolate Slices - Glutenfrei



16 Portionen á 5x5 cm

200°C ca. 10 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

1x [kleinen Backrahmen Quadratisch 20 x 20 cm](#)

Für den glutenfreien Boden

90 g Glutenfreies Mehl

25 g Zucker

30 g [Kakao](#)

25 g Kokosnussraspel

80 g Butter

390 g süße Kondensmilch

60 g Zuckerrübensirup

20 g Butter

110 g geröstete und gesalzene Erdnüsse

160 g [Bittere Kuvertüre 72 %](#)

25 g Butter

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1 x [Backmatte 30 x 40 cm](#)
- 1 x [Stilgummischaber](#)
- 1 x [Kleine Winkelpalette](#)
- 1 x [Kochtopf Stilkasserolle](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1 Blatt Backpapier

Zubereitung:

Den Backrahmen mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech mit Backmatte setzen.

Für den glutenfreien Boden das glutenfreie Mehl, den Kakao, den Zucker und die Kokosflocken in einer Schüssel mischen. Die 80g Butter auflösen und mit einem Stilgummischaber gut durchmischen.

Die Masse in den Backrahmen geben und mit einer kleinen Winkelpalette glattstreichen. Im Ofen bei Ober-/Unterhitze 180°C für ca. 15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Toffee die süße Kondensmilch, den Zuckerrübensirup und den Zucker in einer kleinen Stilkasserolle mit einem Rührlöffel unter ständigem Rühren für ca. 6 Minuten karamellisieren, bis die Masse cremig fest wird. Auf den bereits abgekühlten Boden geben und glattstreichen. Die Erdnüsse darauf verteilen und nochmals für ca. 10 Minuten auf 180°C backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Glasur die Kuvertüre und die Butter schmelzen und verrühren.

Auf die kalte Schmitte mit einer Winkelpalette glattstreichen und bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank abkühlen lassen.

Aus dem Rahmen nehmen und mit einem warmen Messer in 5x5cm Stücke teilen.

*Rezept: Beate Wöllstein 21.02.2021, Wöllsteins Desserthaus, 80797 München
Adams-Lehmann-Str. 44, www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)