



Vegane Nuss-Toffees

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

Für die Toffee-Masse:

450 g vegane Butter

500 g Zucker

1 EL Ahornsirup

240 ml Soja-Drink

1 Prise Salz

Für das Topping:

300 g vegane Schokolade (dunkel)

100 g Mandeln (geröstet)

100 g Pistazien oder Haselnüsse (geröstet)

Zubereitung

1. Vegane Butter, Zucker, Sirup, Soja-Drink und Salz in einem großen Topf mit starkem Boden geben. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen.
2. Sobald das Toffee eine weiche Rissbildung erreicht hat, vom Herd nehmen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und schnell mit einem Löffel glatt streichen.
3. Mit Nüssen bestreuen und durch leichten Druck befestigen.
4. Vegane Schokolade schmelzen, über das Nuss-Toffee streichen und mit Nussstücken bestreuen.
5. Für einige Stunden im Kühlschrank aushärten lassen und anschließend in Stücke brechen.