



## Butter-Toffee

- 500 g Zucker
- 400 g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 100 g Butter
- 50 g Karamellsirup
- ½ Teel. Fleur de Sel

Den Zucker in den Mixtopf geben und 10 sec. Stufe 10 pulverisieren. Übrige Zutaten dazugeben und 30 sec. Stufe 5 vermischen. Danach 20 Minuten bei 100 Grad Stufe 3 ohne Messbecher kochen. Dabei den Gareinsatz auf den Mixtopf setzen  
Danach noch einmal weitere 35 Minuten Varoma Stufe 2 kochen. Wiederum ohne Messbecher und mit aufgesetztem Gareinsatz. Anschließend die Karamellmasse 15 sec. Stufe 5 mixen und in eine mit Backpapier ausgelegte Form ,mit ca. 18-20 cm. Durchmesser füllen. Über Nacht abkühlen lassen und dann in Quadrate schneiden. In einem Glas oder einer Dose aufbewahren.

*Quelle: Thermomix*

