

Mini Brown Butter Toffee Cocottes

mit gebranntem Mandel-Crunch · für 2 Mini-Cocottes à 250 ml

Zutaten

Teig

- 80 g Butter
- 70 g brauner Zucker
- 20 g weißer Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 60 ml Sahne
- 90 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ TL Backpulver (ca. 2 g)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt (optional)

Toffee

- 50 g brauner Zucker
- 20 g Butter
- 30 ml Sahne
- 1 kleine Prise Salz

Gebrannter Mandel-Crunch

- 40 g Mandeln (ganz oder gehobelt)
- 25 g Zucker
- 1 TL Wasser
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- 1 **Braune Butter:** Butter schmelzen und weiter erhitzen, bis sie nussig riecht und goldbraune Partikel entstehen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
- 2 **Toffee:** Zucker und Butter schmelzen. Sahne und Salz einrühren und 2–3 Minuten sanft köcheln lassen.
- 3 **Mandel-Crunch:** Mandeln hacken. Zucker, Wasser und Mandeln erhitzen, bis der Zucker kristallisiert und karamellisiert. Salz einrühren, auskühlen lassen und grob zerdrücken.
- 4 **Teig:** Braune Butter mit Zuckern verrühren. Ei, Sahne und Vanille unterrühren. Trockene Zutaten kurz unterheben.
- 5 **Füllen:** Cocottes buttern, Teig bis ■ Höhe einfüllen, Toffee einziehen, Mandel-Crunch darüberstreuen.
- 6 **Backen:** Bei 160 °C Ober-/Unterhitze 30–35 Minuten backen.
- 7 **Servieren:** 10 Minuten ruhen lassen und warm servieren.