



## „Mr. Tom“ ... aber Selbst gemacht!

★★★★

*Gebäck, Kekse & Co.*

**Vorbereitungszeit:** 5 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 12 Std., 35 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

450 g Zucker

240 ml Wasser

2 EL Butter

500 g Erdnüsse, gesalzen

½ TL Natron

### ZUBEREITUNG

Zucker und Wasser zusammen in einen Topf geben und bei mittlerer bis hoher Hitze zum Köcheln bringen.

Etwa eine halbe Stunde köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren (nicht mit Plastiklöffeln o.Ä.). Wenn die Masse goldgelb und schön dickflüssig ist, vom Herd nehmen und zügig die Butter, das Natron und die Erdnüsse einrühren.

Rühren bis die Masse homogen ist. Die Masse dann langsam und sehr, sehr vorsichtig (Verbrennungsgefahr!) in eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen und glatt streichen. Abkühlen lassen und in Stücke brechen oder schneiden.

### NÄHRWERT

Kalorien: 1268 kcal

Eiweiß: 37,31 g

Fett: 70,53 g

Kohlenhydrate: 121,70 g