

22. Türchen: Toffifee Plätzchen backen

Hinter diesem Türchen verbergen sich süße Taler, die allen schmecken und die man hübsch verpackt auch super verschenken kann.

Wir backen ein Toffifee-Plätzchen!

Was ihr dafür braucht:

150g Mehl
100g kalte Butter
50g Zucker
45 Toffifees
2 große Eiweiß
160g Zucker



Heizt zuerst den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor. Für den Boden das Mehl, die Butter und den Zucker verkneten und den Teig kurz in den Kühlschrank stellen.

Danach rollt ihr den Teig aus und stecht Kreise aus. Auf jeden ausgestochenen Kreis setzt ihr ein Toffifee, sodass um jeden Toffifee etwa ein Zentimeter Rand steht.

Die zwei Eiweiße schlagt ihr mit den 160g Zucker und einer Prise Salz steif.

Wenn das Eiweiß steif geschlagen wurde, gebt ihr mit einem Spritzbeutel oder mit Hilfe von zwei kleinen Löffel kleine Häufchen oben auf den Toffifee.

Alles zusammen wird für 20 bis 25 Minuten im Ofen gebacken!



Viel Spaß und einen guten Appetit!