

Toffiffee-Seelen

Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de

Zutaten:

- 24 Toffiffee
- 1 Fertig-Blätterteig aus der Kühlung
- 1 Eigelb

BigSnack, Silikonpinsel, Silikon-Backunterlage, Profi-Teigrolle

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Teig ausrollen und halbieren.
3. Eine Hälfte auf den BigSnack ausbreiten.
4. In jede Mulde ein Toffiffee legen.
5. Die Ränder mit Wasser bepinseln.
6. Mit der anderen Hälfte des Teigs die Toffiffees zudecken.
7. Teig andrücken und dann mit der Teigrolle darüber gehen, bis sich die Quadrate voneinander lösen.
8. Umdrehen und mit dem BigSnack -Löffel alle Quadrate rausdrücken.
9. Die einzelnen Stücke mit dem Eigelb bestreichen.
10. 13 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken.
11. 5-10 Minuten auskühlen lassen.

Dazu passt: Puderzucker, Karamell, Schokoladenglasur

Tipps:

- Das übrige Eiweiß kann bis zur Verwendung eingefroren werden.