

Toffifee im Plätzchenteig

Diese Zutaten brauchst du:

- 300g Mehl
- 180g weiche Butter
- 110g Puderzucker
- 1 Ei
- Prise Salz
- 1 Packung Toffifee



So wird der Teig gemacht:

Bevor du anfängst lässt du die Butter ein paar Stunden bei Zimmertemperatur erweichen, natürlich kannst du sie auch in der Mikrowelle erweichen.

Wenn deine Butter dann weich ist, gibst du all deine Zutaten in eine Schüssel und rührst diese mit deinem Rührgerät ca. 3 Min zu einer glatten Masse.

Danach nimmst du den Teig aus der Schüssel und formst ihn zu einem Laib.

Jetzt solltest du deinen Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, gerne auch über Nacht.

Nun werden die Toffifee umwickelt.

Zuerst bemehlst du deine Arbeitsfläche und das Nudelholz.

Jetzt nimmst du den Teig und knetest ihn gut durch. Daraufhin rollst du ihn aus und stichst runde Plätzchen aus.

Nun nimmst du dir ein Toffifee und umhüllst es mit dem Teig.

Hast du das mit allen Toffifees gemacht, backst du diese bei 200 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Guten Appetit!!