

TOFFIFEEN KÜSSE



Toffifee Kisse bestehen aus einem zarten Mürbeteigkeks und einer luftig leichten Baisermasse. Im Inneren versteckt sich dann die Überraschung: ein Toffifee, welches mitgebacken wird. Übrigens auch eine perfekte Resteverwertung für übriggebliebenes Eiweiß.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 45

MÜRBETEIG

Schneide die kalte Butter in kleine Stücke und vermische sie kurz mit dem Zucker und Salz. Füge das Eigelb hinzu und rühre es unter. Gib anschließend das Mehl, Kakao und Tonkabohne hinzu und verknete es. Achte darauf, dass der Teig nicht zu lange geknetet wird, da er sonst zu warm wird.

Drücke den Teig schnell mit den Händen zu einer Teigkugel zusammen, decke sie ab und stelle sie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

BAISER

Schlage das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Füge nach und nach den Zucker hinzu und rühre etwa 5-10 Minuten weiter, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Siebe die Stärke hinzu und hebe sie unter.

TEIG AUSROLLEN

Knete den Teig kurz durch mit den Händen durch. Rolle ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick aus. Stich den Teig mit einem runden Ausstecher mit 6 cm Durchmesser aus und lege sie auf eine Backfolie. Setze je ein Toffifee mit der Wölbung nach oben auf die Teigkreise. Fülle das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle und spritze es gleichmäßig auf die Kekse.

Backe die Baiserplätzchen bei 140° Heißluft für 30 Minuten. (170° O/U 22 Min)

MÜRBETEIG:

- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **50 g** Kakao
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **200 g** Butter
- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **1** Salz
- ☐ **1** Tonkabohne

BELAG:

- ☐ **45** Toffifee

BAISER:

- ☐ **6** Eiweiße
- ☐ **1** Salz
- ☐ **390 g** Zucker
- ☐ **¾ TL** Speisestärke



Die Plätzchen sind fertig, wenn sie sich ganz einfach von der Folie schieben lassen. Betreue sie nach dem backen mit Glitzerschnee.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3