



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.



FEENKÜSSE - TOFFIFEE-PLÄTZCHEN TM31



Gesamt: 57 min
Zubereitung: 40 min
Backzeit: 17 min



48 Stück



mittel



mittel

Hilfsmittel, die Sie benötigen:
Schmetterling
Spatel

Nützliche Gegenstände
Backblech,
Backpapier,
runde
Ausstecherform
Durchmesser ca.
4 cm,
Tortenspritze
oder
Spritzbeutel

Zutaten

Teig:

150 g Mehl
100 g weiche Butter in Stücken
50 g Zucker
1 Stück Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Wasser
48 Stück Toffifée

Eiweißhaube:

2 Stück Eiweiß
1 TL Zitronensaft
160 g Zucker

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Eigelb, Wasser, Salz und Zucker 30 Sek/Stufe 4 zu einem Teig verkneten. Diesen dann 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach ausrollen und 48 Kreise ausstechen. In die Mitte je ein Toffifée setzen.

Eiweiß und Zitronensaft im sauberen Topf mit dem Schmetterling 3 Min/Stufe 4 steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Kreise spritzen, bis die Toffifées ganz bedeckt sind.

Bei 175° ca 17 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Gut abkühlen lassen, bevor man sie vom Blech nimmt.

Doppelte Menge lohnt sich, die sind super lecker 😊



Kommentar & Tipps



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Carino](#) Quelle: rezeptwelt.de