

Toffifee-Sterne



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für ca. 15 Sterne:

- 1 Pkg. Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 1 Pkg. Toffifee
- 1 Eigelb
- ev. Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Für die Toffifee-Sterne aus dem Blätterteig mit dem Ausstecher Sterne ausstechen. Die Hälfte auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auflegen.

Je ein Toffifee mit der Schokoseite nach unten auf einen Keks legen. Danach mit einem zweiten Stern zudecken. Den Teig ein wenig auseinanderziehen und gut andrücken, sodass das Toffifee nicht mehr zu sehen ist.

Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen. Im Backrohr bei Umluft 180°C so lange backen, bis der Blätterteig goldgelb ist (etwa 12-15 Minuten). Ein bisschen auskühlen lassen, wobei sie lauwarm noch einen sehr weichen Kern haben. Kurz vor dem Servieren eventuell mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Die Toffifee-Kekse sind ideal für unerwartete Besuche oder Anlässe. Die Form kann natürlich variiert werden, je nach dem, welche Ausstecher man zur Verfügung hat (Taler, Sterne, Blumen, etc.).



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Christian Mussy!*