

Toffiffee-Plätzchen

Für den Teig wird benötigt:

150 g	Mehl
100 g	Margarine
50 g	Zucker
1	Eigelb
1 Prise	Salz
1 EL	kaltes Wasser

Außerdem:

60	Toffiffee
4	Eiweiß
2 TL	Zitronensaft
200 g	Zucker

So wird's gemacht:

1. Aus den Zutaten für den Teig eine gleichmäßige Masse schlagen.
2. 60 kleine Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je ein Toffiffee mit der Rundung nach oben auf eine Kugel drücken, bis der Teig etwas größer als das Toffiffee herauschaut.
3. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Danach den Zucker langsam einrieseln lassen und gut unterheben.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochhülle geben und um die Toffiffees spritzen, bis diese bedeckt sind. Anschließend im vorgeheizten Backofen auf 170° für ca 16 min. backen.

