

Toffifee Plätzchen

Zutaten:

2	Eiweiß
1 Prise	Salz
60 g	Zucker
150 g	gemahlene Haselnüsse
15	Toffifee
15	Backbladen (50 mm)



Backofen vorheizen

Umluft 120°

Ober-/Unterhitze 140°

auf mittleren Schiene 25 - 30 Min. backen

Zubereitung:

1. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und solange weiter schlagen bis der Zucker nicht mehr knirscht.
2. Nun die Haselnüsse unterheben.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Backbladen (glatte Seite nach unten) darauf verteilen.
4. Auf jede Oblade mittig ein Toffifee setzen.
5. Die Hasselnussmasse in einen Spritzbeutel füllen und Häufchen darauf spritzen.
6. Das Backblech in den Backofen schieben.
7. Die Plätzchen backen bis sie eine hellbraune Farbe bekommen.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/kleingebaeck-rezepte/toffifee-plaetzchen.html>