

## Toffifee-Blüten

Das Rezept von den Toffifee-Blüten ist schnell umgesetzt, sieht gut aus und lädt zum Naschen ein. Eine Leckerei der kaum jemand widerstehen kann.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

1 Packung <a href="#">Blätterteig</a> (aus der Kühlung)
24 Stk. Toffifee
Nach Belieben Staubzucker (zum Bestäuben)
24 Stk. Papier-Muffinförmchen (mini)
1 Stk. Ausstechförmchen (Blütenform)

## Zubereitung

1. Für die **Toffifee-Blüten** den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten.
3. Nun mit einem Blüten-Ausstechförmchen (Minimum 5,5cm Ø eher 6-7cm) ca. 24 Blüten ausstechen.
4. Diese anschließend in die Mini-Muffin-Papierförmchen legen.
5. Jetzt in jedes Förmchen ein Toffifee legen.

6. Diese letztendlich auf ein Backblech setzen und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren die abgekühlten Blüten noch mit etwas Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**

Der Blätterteig von den Toffifee-Blüten lässt sich am besten verarbeiten, wenn er frisch aus dem Kühlschrank kommt. Ein zügiges Arbeiten ist also von Vorteil.