



Toffifee-Blätterteig-Taschen

Unsere nussig-süße Versuchung im Blätterteig-Mantel!

Gesamtzeit: 30 Min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

für ca. 12 Stück:

- 12 Toffifee (für die Blätterteig-Taschen + 12 für die Dekoration)
- 1 Rolle Blätterteig

Und so geht's:

1. Blätterteig ausrollen und in 12 gleiche Blätterteig-Abschnitte schneiden.
2. Toffifee mittig auf die Abschnitte legen und Blätterteig zu kleinen Taschen darüber falten.
3. Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und die Toffifee-Taschen darauf verteilen.
4. Ofen auf 200 °C vorheizen und alles 15 - 20 Minuten Ober-/Unter-Hitze backen. Die Taschen abkühlen lassen und mit Toffifees verzieren. Fertig!

Tipp:

Ein bisschen Schokosoße macht das Ganze noch köstlicher!

