



Toffifee Kekse

Zutaten für etwa 40 Stück

250 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

250 g Toffifee

Zubereitung

Backofen auf ca. 170° Heißluft vorheizen.

Die Hälfte der Toffifee vierteln, die andere Hälfte noch kleiner schneiden. Ich habe sie etwa geachtelt. Sie müssen nicht alle die gleiche Größe und Form haben.

Alle Zutaten außer den Toffifee in eine Rührschüssel geben und mit dem Hand Mixer oder in der Küchenmaschine durchkneten.

Die kleiner geschnittenen Toffifees hinzufügen und unterrühren, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen abnehmen und auf ein Blech legen. Etwas Abstand lassen, die Kekse breiten sich aus.

Die übrigen (in Viertel geschnittene Toffifees) auf die Teigkugeln verteilen und leicht andrücken. Etwa 12-15 Minuten backen.

Kurz auf dem Blech liegen lassen, dann zum Auskühlen auf einen Kuchenrost legen. Zum Ablösen vom Blech habe ich eine Palette benutzt.

Zur Lagerung die vollkommen erkalteten Kekse in eine gut schließende Blechdose legen.

www.leckerekekse.de