

TOFFIFEE-TARTELETTES

Aus der Mini-Muffinform Deluxe

Vorbereitungszeit 5 Min | Backzeit 20 Min

So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek/Stufe 10 pulverisieren. Butter, Mehl, Eigelb, Salz und Vanillezucker zugeben und mit Hilfe des Spatels 25-30 Sek/Stufe 5 kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen und 24 Kugeln daraus formen. Die Mini-Muffinform Deluxe leicht fetten, die Kugeln hineinlegen und mit einem Stößel platt drücken. Die Toffifee mit der Schokoladenseite nach unten in die Teigmulde legen und im Backofen 20 Min backen. Schokolade in den Thermomix geben und 5 Min/60°C/ Stufe 3 schmelzen. Die fertig gebackenen Tartelettes aus der Form nehmen, mit Schokolade verzieren und am besten noch lauwarm genießen.



ZUTATEN:

- 50 g Zucker
- 100 g kalte Butter
- 180 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1 Pck Vanillezucker
- 24 Toffifee
- 100 g Schokolade

Gutes Gelingen, Deine Melli