

Der Kochklub für Jugendliche



Toffifee-Pralinen

Für 24 Toffifee-Pralinen:

2 Pkg Blätterteig aus dem Kühlregal

2 Pkg Toffifee

Wer mag nimmt noch ein Eigelb zum bestreichen, das ist allerdings Geschmacksache.

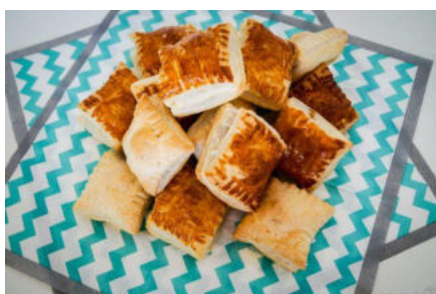
Und schon gehts los –
Backofen auf 200 Grad
Umluft vorheizen.
Den Blätterteig auf die
Arbeitsfläche geben und
auf der einen Hälfte 12
Toffifee in gutem Abstand
darauf verteilen.



Die Zweite Hälfte
darüberstülpen und gut um
die Toffifee festdrücken.
Auseinanderschneiden und
odentlich mit einer Gabel
außenrum festdrücken.
Wer mag kann sie jetzt
noch mit Eigelb
bestreichen, dieser Schritt
ist allerdings optional und
reine Geschmackssache.



Jetzt für 10-12 Minuten ab
in den Ofen damit. Aus
einem Blätterteig bekommt
ihr 12 Pralinen, wer also so
wie ich weiß, dass in einer
Packung 15 sind, kann die
restlichen 3 als Schwund
verbuchen und direkt
naschen.



Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

