

Toffitella



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki in Anleitung an die TM-Rezeptewelt

Zutaten:

2 Päckchen Toffifee

100 gr. flüssige Sahne (leicht erwärmt)

100 gr. Butter, vgl. Tipp unten

Zubereitung:

Toffifee in Multizerkleinerer mit Messer geben und ordentlich mixen.

Dann Butter und Sahne zugeben und weitermixen, bis es eine homogene Masse ist.

Fertig. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp [Ka Pe](#): Am besten 200 g Sahne statt 100 g Butter und 100 g Sahne verwenden, dann wird Masse am nächsten Tag nicht so fest.

Tipp: Wenn Sahne nicht erwärmt zugegeben wird, wird Masse krisselig. Dann muss Masse in Kessel noch leicht erwärmt und mit Flexi gerührt werden.

Toffiffee Taschen



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Ein paar ganz simple, aber sehr leckere Toffiffee Taschen

Zutaten:

2 Packungen Blätterteig (Backblech-Größe)

30 Toffiffee

Puderzucker

Zubereitung:

Das ist wirklich ganz einfach Du kaufst 2 Packungen Blätterteig – den in Backblech-Größe aus dem Kühlregal. Einen auspacken, darauf ca. 30 Toffiffee verteilen. Den 2. Blätterteig darüber legen und mit dem Pizzaschneider die Kissen zuschneiden. Ränder mit einer Gabel andrücken und bei ca. 200 Grad 20 Min. backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Toffiffee-Likör – Variationen



Rezept von Unbekannt
Foto von Melanie Gläser

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

15 Toffifee gefroren (1 Nacht im TK)
100 g Zucker
200 g Kondensmilch 10%
1 Ei
200 g Sahne
200 g Wodka

Zubereitung:

Toffifee im Multizerkleinerer klein schreddern.

Umfüllen in die Kochschüssel und zusammen mit Zucker, Kondensmilch und Ei bei 90 Grad erhitzen. (Flexi)

Danach Wodka und Sahne zugeben und nochmals 4 Minuten bei 90 Grad (Flexi, Rührintervall 1) köcheln lassen.

Je nachdem nochmal im Blender kurz durchmischen.

Kondensmilch und Ei verrühren

Und ganz zum Schluss Blender ODER durch ein Sieb schütten

Ich z.B. lasse sogar den Zucker ganz weg. Trotzdem süß genug und super lecker

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock



Foto von Dana Steinmetz-Mock

Zutaten:

15 Toffifée
100 g Zucker
200 g Kondensmilch 10%
1 Ei
200 g Sahne
140 g Wodka

Zubereitung:

Toffifée in den Mixtopf geben und fein zerkleinern (evtl. Toffifée vorher kühlen).

Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und 5 Min unter rühren auf 90° erhitzen (Ballonschneebeesen).

Weitere 4Min auf 90 Grad rühren und Wodka und Sahne zugeben. In heiß ausgespülte Flasche(n) abfüllen und kalt stellen.

Ich persönlich mag es nicht, wenn es so stark nach Wodka schmeckt. Ich habe nur 140 Gramm genommen und mir reicht das dicke bzw ist es fast noch zu stark. Vll nehme ich nächstes Mal was anderes als Wodka . Was könntet ihr euch dazu vorstellen?