

TOFFIFEE-TÖRTCHEN

VON LENA FÜR SIE



Herzlich



ZUTATEN

Teig

150 g Zucker
 1 Prise Salz
 150 g Mehl
 100 g gemahlene Haselnüsse
 0,5 TL Backpulver
 0,25 TL Natron
 2 Eier
 125 ml Sonnenblumenöl
 125 ml Buttermilch
 1 TL Vanilleextrakt

Füllung

250 g Mascarpone
 150 ml Sahne
 1 TL Zimt
 40 g Puderzucker
 3 TL Sanapart*
 ca. 1 Packung Toffifee
 (125 g)

* veganer Stabilisator,
 alternativ zu „Sahnesteif“

UND SO GEHT'S:

- Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen
- **Für den Teig** Zucker, Salz, Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen
- Anschließend Eier, Öl, Buttermilch und Vanilleextrakt hinzugeben und kurz mit einem Löffel verrühren, bis eine glatte Masse entsteht
- Muffin-Form einfetten und den Teig gleichmäßig einfüllen
- Muffins ca. 20 Min backen.
- Danach abkühlen lassen, aus der Form lösen und nochmal für 30 Min in den Kühlschrank stellen
- von den abgekühlten Muffins die obere Kuppel wegschneiden, umdrehen und einmal halbieren, damit zwei gleich große Böden entstehen
- **Für die Crème** die Mascarpone kurz mit dem Mixer verrühren und anschließend langsam die Sahne hinzugeben
- Zimt, Puderzucker und Sanapart untermischen und die Crème steif schlagen
- Toffifee zerkleinern, jedoch auch einige für die Dekoration lassen
- die Zimtcrème in einen Spritzbeutel füllen und auf den unteren Muffinboden Ringe aus Tupfen spritzen – die zerkleinerten Toffifees darüber streuen
- den zweiten Boden darauf legen und nochmal Ringe spritzen
- Anschließend mit den restlichen Toffifees verzieren
- jegliche Kalorienbedenken über Bord werfen ...

