



Toffifee-Plätzchen mit heißem Aperol

Zutaten:

- 2 Packungen Toffifee
- 1 Ei
- 300 gr Mehl
- 110 gr Puderzucker

- 100 ml Aperol
- 300 ml Orangensaft oder 5 Orangen
- 600 ml Weißwein / Sekt
- 50 gr brauner Zucker



Zubereitung:

Ein großes Stück Alufolie abschneiden. Mehl, Ei, Puderzucker in einer Schüssel vermengen. Mit der Hand weiter durchkneten. Dann den fertigen Teig schnell zu einer dünnen Stange formen und in der Folie zu einer Wurst verpacken. Den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Fünf Orangen zu Saft pressen oder 300 ml fertigen Orangensaft in eine Schüssel gießen. Sekt oder Weißwein ebenfalls im Topf erhitzen und Zucker hinzugeben. Orangensaft und Aperol hinzufügen bis die Flüssigkeit orange aussieht.

Den kalten Plätzchenteig in dünne Plätzchenringe schneiden und bei Bedarf noch dünner rollen. Jeweils ein Toffifee auf eine Plätzchenrolle legen und mit einer zweiten Rolle zudecken. Den Rand sauberlich ausstechen. Anschließend die Plätzchen mit einer Haselnuss verzieren. Plätzchen auf ein Backblech legen und bei 200 Grad für 10-12 Minuten in den Ofen geben. Mit Puderzucker garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und Guten Appetit! :)



**FRANKEN
FERNSEHEN**