

Feenküsse

Zutaten (ca. 48 Stück)

150g Mehl
30g Zucker
100g Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Wasser

48 Toffifee

2 Eiweiß
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft
¼ TL Speisestärke
130g Zucker



Zubereitung

- 1) Mehl, Zucker, Butter, das Eigelb, Wasser und Salz zu einem Teig vermengen. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2) Rollt den Teig gleichmäßig aus und stecht mit einem runden Keksausstecher 48 Kreise aus. In die Mitte setzt ihr je ein Toffifee.
- 3) Schlagen das Eiweiß mit dem Salz auf und lasst beim Schlagen den Zitronensaft, Speisestärke und Zucker einrieseln.
- 4) Füllt den Eischnee in eine Spritztülle und verteilt ihn dann auf den Kreisen – die Toffifees sollten ganz mit Eischnee bedeckt sein, denn sonst läuft beim Backen das Karamell aus.
- 5) Backt die Feenküsse bei 160 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 25 Minuten. Achtet darauf, dass das Baiser nicht braun wird. Anschließend gut auskühlen lassen.