

Elfen - Küsse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 48 Portionen

FÜR DEN TEIG

150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
100	Gramm	Weiche Butter
1		Eigelb
1	Prise	Salz

UND AUSSERDEM NOCH

48	Stücke	Toffifees
2		Eiweiß
1	Teel.	Zitronensaft, frisch gepresst
160	Gramm	Zucker
		Direkt aus dem Märchenland!

Anleitung:

Die Teigzutaten gut verkneten und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und kleine Kreise (etwas größer als ein Toffifee) ausstechen. Ab damit auf ein Backblech (ausgelegt mit Backpapier). Jetzt jeweils ein Toffifee auf das Teigkreislein legen. Die Rundung muß nach oben gucken! Eiweiß mit Zitronensaft schlagen, Zucker einrieseln lassen. Masse mit einem Spritzbeutel wie eine Schnecke rund um die Toffifees spritzen, bis nix mehr davon zu sehen ist. Mit etwas Übung kriegt man den Dreh schnell raus und kann oben noch eine kleine Spitze hochziehen! Ab mit dem Blech ins vorgeheizte Rohr - 150 Grad etwa 15 Minuten. Die Kalorien zählen wir nicht, denn im Märchenland sind wir alle jung, schön und begehrenswert!!! Beim guten Konditor (seines Vertrauens) kann man übrigens essbaren Goldfitter erstehen. Der kommt noch vor dem Backen drauf und gibt den Elfenküssen dann den allerletzten verführerischen Hauch.