

Feen - Küsse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter oder Margarine
1		Eigelb
1	Prise	Salz
1	Essl.	Wasser
48	Stücke	Konfekt (Toffifee)
2		Eiweiß
1	Teel.	Zitronensaft
160	Gramm	Zucker

Anleitung:

Mehl, 50 g Zucker, Butter, Eigelb, Wasser und Salz zusammen kneten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte jeweils ein Toffifee setzen. Eiweiß und Zitronensaft steifschlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Kreise spritzen, die Toffifee müssen ganz bedeckt sein. Danach geht es für 15-20 min bei 175 Grad in den Backofen.