

# Feen - Spitzen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

*EINFACH RAFFINIERT, PRIMA ZU WEIHNACHTEN ODER ZUM*

---

150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
1		Eigelb
1	Prise	Salz
1	Essl.	Wasser, kaltes
48		Konfekt (Toffiffee)
2		Eiweiß
1	Teel.	Zitronensaft
160	Gramm	Zucker, Goldfitter zum Dekorieren

## Anleitung:

Für den Teig die ersten fünf Zutaten mit 1 EL kaltem Wasser verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig zwischen Folie ausrollen und kleine Kreise ausstechen, die etwas größer als ein Toffiffee (Schokoseite) sind. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je ein Toffiffee mit der Rundung nach oben mittig auf einen Kreis legen.

Die Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und um die Toffiffee spritzen, sodass ein Häufchen entsteht und dabei eine kleine Spitze hochziehen. Mit etwas Goldfitter bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 150°C, Gas: Stufe 1, Umluft 130°C) ca. 15 - 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

Den Goldfitter kann man auch weglassen, er sieht aber sehr hübsch aus.