

Feen-Küsse

Die Feen-Küsse sind besonders in der Weihnachtszeit beliebt. Ein Rezept für alle, die es gerne süß mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Teig

125 g	Mehl
1 Prise	Backpulver
75 g	Butter (kalt)
20 g	Zucker
35 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 Stk.	Eidotter

für das Baiser

2 Stk.	Eiweiß (Zimmertemperatur)
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
2 Packungen	Toffifee (a 200g)

Zubereitung

1. Für die **Feen-Küsse** zuerst das Mehl, das Backpulver, die Butter in Stücken, den Zucker, die Haselnüsse und das Eidotter in eine Schüssel geben.

2. Nun alles am besten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig bröseln oder zu trocken erscheinen, einfach einen kleinen Schluck Milch hinzufügen. Der fertige Teig sollte anschließend ca. 30 Minuten (in Folie gewickelt) im Kühlschrank ruhen.
3. Dann ein Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,4 – 0,5 cm dick auswalken und mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 4-5 cm) Kreise ausstechen.
5. Diese hinterher mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.
6. Danach die Toffifee mit der glatten Seite nach unten auf die Teig-Kreise setzen.
7. Als nächstes die Eiweiße sauber trennen und mit dem Zitronensaft und der Prise Salz erst auf niedriger, dann steigend auf höchster Stufe fast steif schlagen.
8. Nun den Zucker nach und nach einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse einen festen Stand hat, glänzt und Spitzen zieht.
9. Anschließend die Masse in einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle geben und um die Toffifee drumherum dressieren, bis sie vollständig bedeckt sind. Die Feen-Küsse danach ca. 15 Minuten im Ofen backen und bis zum Verzehr abkühlen lassen. Die Masse reicht für ca. 35 Stück.

Tipp

Wer möchte, kann in den Teig für die Feen-Küsse ein paar Tropfen Rum- oder Vanille-Aroma einarbeiten.