



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Feenküsse

Rezept und Foto brigitte.de

Zutaten

Für 48 Portionen
150 Gramm Mehl
50 Gramm Zucker
100 Gramm Butter (oder Margarine)
1 Stück Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Wasser
48 Stück Konfekt (Toffifee)
2 Stück Eiweiße
1 TL Zitronensaft
160 Gramm Zucker



Zubereitung

150 g Mehl, 50 g Zucker, Butter, Eigelb, Wasser und Salz zu einem Teig verkneten und kühl stellen.

Anschließend ausrollen und zu Kreisen ausstechen. In die Mitte jeweils ein Toffifee platzieren.

Eiweiß und Zitronensaft zu Eischnee steif schlagen und dabei den restlichen Zucker hinzugeben. Den Eischnee auf die Kreise spritzen und für 15 bis 20 Minuten bei 175 Grad in den Backofen geben. Nach dem Abkühlen können die Feenküsse verzehrt werden.

Das Konfekt in Pralinenhülsen setzen.