

Feenküsse

Zutaten | ca. 50 Stück

Mürbeteig:

150 g	Mehl
50 g	Zucker
100 g	Butter
1	Eigelb
1 EL	Wasser
1 Prise	Salz

Baiser:

2	Eiklar
160	Zucker
1	Zitrone

Füllung:

50	Giotto, Toffifee, Schokokugeln mit Nüssen oder andere Schokoladenbonbons
----	--

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 150 °C Heißluft vorheizen.
- Alles mit dem Handrührgerät zu einem Mürbeteig verkneten. Anschließend den Teig mit den Händen noch einmal durchkneten und in Backpapier oder Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten kühl stellen.
- In der Zwischenzeit für die Baiser-Haube das Eiklar mit dem Handrührgerät steif schlagen und nach und nach den Zucker hinzufügen. Saft der Zitrone auspressen und ebenfalls dazu geben. Alles so lange schlagen, bis der Eischnee fest ist und etwas glänzt.
- Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und ca. 50 kleine Kreise als Plätzchenboden ausstechen, z.B. mit einem kleinen Schnapsglas.
- Mittig auf die Mürbeteigkreise kleine Schokopralinen verteilen. Gut eignen sich z.B. Toffifee, Giotto oder ähnliche kleine Schokoladenkugeln mit Nüssen.
- Mit einem kleinen Löffel auf jedes Plätzchen eine Baiserhaube setzen.
- Plätzchen bei 150°C ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Tipp:

Der Mürbeteig lässt sich gut verarbeiten, wenn man ihn zum Ausrollen zwischen zwei Backpapier-Blätter legt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 23,5 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
93 kcal	2,52 g	16,6 g	659 mg	13,3 mg