Feenküsse mit Toffifee

Zutaten für 45:

Für den Mürbeteig:

- 200 g Weizenmehl
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz

- 45 Stück Toffifee

Für den Eischnee:

- 2 Eiweiß
- Zitronensaft (1 Spritzer)
- 150 g Zucker

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 18 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 43 Minuten

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Teig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Heize den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Rolle den Keksteig aus und stich 45 Kreise aus. Verteile die Kreise auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech. Lege in die Mitte jedes Teigkreises ein Toffiffee.
4. Schlage das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif. Riesel anschließend den Zucker zum Eischnee und mixe den Eischnee ca. 5 Minuten auf höchster Stufe steif. Gib die Eischneemasse in einen Spritzbeutel und spritze kleine Tupfen auf die Toffifeekekse.
5. Backe die Toffifee Kekse für 18 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.