

## FEENKÜSSE von Kerstin B.

### Zutaten

150 g Mehl  
50 + 150 g Zucker  
100 g Fett  
1 + 1 Eier (Größe M)  
1 Prise Jodsalz  
20 Stück Pralinen  
(z.B. Toffifee, Ferrero Küsschen)  
1 TL Zitronensaft



### Zubereitung

Backofen auf 150 °C Umluft (170 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.  
150 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und 100 g Fett in eine Schüssel geben.

1 Ei trennen, das Eigelb zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben, das Eiweiß aufbewahren.

1 EL kaltes Wasser zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas (ø ca. 6-7 cm) Kreise ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Jeweils in die Mitte der Teigkreise eine Praline setzen.

Das zweite Ei trennen, das Eigelb wird nicht benötigt.  
Die beiden Eiweiße mit 1 TL Zitronensaft steif schlagen, dabei langsam 150 g Zucker einrieseln lassen.

Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder in einen Folienbeutel mit abgeschnittener Ecke füllen. Auf die Keks-Kreise spritzen, wie auf unserem Foto etwas Abstand zum Rand lassen, die Pralinen müssen aber ganz bedeckt sein. Feenküsse im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen.

### Noch einfacher:

anstatt die Teigkreise zu machen einfach Oblaten nehmen,  
Praline und Eischnee (ab Schritt 3 Verfahren) drauf,  
ab in den Backofen - fertig!