

Rezept

# Baiser-Feenküsse mit Toffifee-Füllung

Ein Rezept von Baiser-Feenküsse mit Toffifee-Füllung, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für die Keksböden

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>150 g</b> Mehl                            | <b>50 g</b> Zucker |
| <b>80 g</b> weiche Butter                    | <b>1</b> Eigelb    |
| Salz   | <b>1 EL</b> Wasser |
| <b>1</b> Familienpackung Toffifee (48 Stück) |                    |

### Für die Baiserhauben

|                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| <b>6</b> Eiweiß              | <b>3 TL</b> Zitronensaft  |
| <b>480 g</b> Zucker          | <b>4 TL</b> Weißweinessig |
| etwas rote Lebensmittelfarbe |                           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 48 Feenküsse | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, Zucker, Butter, Eigelb, Salz und Wasser miteinander verkneten. Fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

---

- 2.** Keksteig ausrollen, Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Anschließend die Toffifees auf die Keksböden verteilen und den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen.

---

- 3.** Für die Baiserhauben das Eiweiß in einer Rührschüssel mit Zitronensaft steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen, Weißweinessig zugeben und alles für 8 - 10 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Fertigen Eischnee in einen Spritzbeutel füllen, mit einem Löffel etwas Lebensmittelfarbe durch den Eischnee ziehen und schöne Hauben über die Toffifee-Plätzchen spritzen.

---

- 4.** Die Feenküsse ca. 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Achte darauf, dass das Baiser nicht braun wird, ansonsten musst du die Temperatur noch etwas reduzieren. Anschließend die Feenküsse vollständig im Backofen auskühlen lassen, damit das Baiser nicht reißt.