



Schaum-Nussküsse

Zutaten für die Schnee-Nuss-Küsse:

Teigzutaten:

165 g Weizenmehl
1 Prise Salz
65 g Zucker
110 g Butter
2 Eigelb

Kekshaube:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
145 g Staubzucker

etwa 40 - 50 Nüsse in Schokomantel

Das Mehl wird mit der Prise Salz, dem Zucker, der weichen Butter und dem Eigelb rasch zu einem glatten Teig verknetet. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für 1 Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit werden die Eiweiße mit der Prise Salz steif geschlagen. Sobald das Eiweiß beginnt fest zu werden, fügst du nach und nach den Zucker hinzu. Das Baiser soll ganz fest werden und glänzen. Erst dann ist es richtig.

Nach der Ruhezeit wird der Keksteig aus dem Kühlschrank genommen und kleine Kekse ausgestochen. Ich habe hierfür ein größeres Stamperl genommen, weil meine runden Kekformen alle zu groß waren.

Diese Kekse werden bei 180°C etwa 10 Minuten vorgebacken.

Abkühlen lassen und auf jeden Keks eine schokolierete Nuss setzen (wenn sie nicht auf dem Keks bleiben mag, einfach mit einem Tupf Baisermasse ankleben).

Nun wird die Baisermasse in eine Spritztülle gegeben und die Kekse mit der Schokoladennuss mit Baiser bedeckt.

Die Schnee-Nussküsse werden nun auf dem unteren Drittel des Backofens bei etwa 140°C noch weitere 25 Minuten gebacken. Die Schneehaube soll dabei keine Farbe annehmen.

Tipp: Man kann auch statt Schokonüssen Toffifes nehmen, oder Die Fülle ganz weg lassen.

