STÄDTER®

Glückskekse

FÜR 15-20 GLÜCKSKEKSE | ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 5 MINUTEN

Zutaten: 3 Eiweiß, 60 g Puderzucker, 45 g zerlassene Butter, 60 g Mehl

Zubereitung:

Die Eiweiße leicht schaumig schlagen und mit Puderzucker und zerlassener Butter glattrühren. Zuletzt das Mehl unterrühren und die Masse ca. 10 Min. stehen lassen. Auf ein Backpapier Kreise mit einem Durchmesser von ca. 7-8 cm zeichnen, mit 1 TL Teig bestreichen und anschließend bei 180 °C Ober-/ Unterhitze (160°C Umluft) ca. 5 Min. backen. Die gebackenen Kreise vom Backpapier lösen, eine Glücksbotschaft darauflegen und zur Hälfte falten. Danach nochmals halbieren und über einen Glas- oder Schüsselrand hängen, sodass sich die Kekse in der Mitte zu beiden Seiten wölben.

Tipp:

Am besten immer nur zwei Kekse auf einmal backen und direkt verarbeiten, da der Teig beim Abkühlen sehr schnell fest wird.

© 2020 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de