

# Glückskekse backen – das Rezept



## Zutaten für 30 Kekse

3 Eiweiß  
Salz  
60 g Puderzucker  
60 g Mehl  
45 g Butter

Ofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.  
Butter in einem Topf zergehen und abkühlen lassen.  
Eiweiße schaumig aufschlagen, nicht ganz steif.  
Puderzucker und flüssige Butter zugeben.  
Mehl und Salz unterrühren, bis der Teig glatt ist.  
Den Teig 1 Stunde abgedeckt kühlstellen und ruhen lassen.  
3 Kreise von 8 cm Durchmesser auf Backpapier zeichnen  
(z. B. mit einem umgedrehten Trinkglas). Damit die Farbe des  
Stiftes nicht an den Teig kommt, das Backpapier wenden.  
Je 1 TL Teig in die Kreise streichen, am besten  
mit einer eingölten Löffelrückseite.  
Ca. 5 Minuten backen.