



## Benötigte Zutaten

2	Eiweiß
60 g	Staubzucker gesiebt
45 g	Butter zerlassen
60 g	Mehl

## Glückskekse

Für Neujahrs- oder andere Glücksbotschaften

### Anleitung

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Kreise zu je acht Zentimeter Durchmesser auf das Backpapier zeichnen.

Eiweiß in einer mittelgroßen Schüssel so lange schlagen, bis es leicht schaumig ist. Staubzucker und Butter zugeben und glattrühren. Mehl vorsichtig so lange unterrühren, bis der Teig glatt ist. Mit der flachen Klinge eines Messers ca. eineinhalb gestrichene Teelöffel des Teiges auf jedem Kreis verstreichen. Fünf Minuten backen, bis die Teigränder leicht braun sind.

Mit einer flachen Messerklinge die Kekse rasch vom Blech nehmen. Eine geschriebene Glücksbotschaft auf jedem Keks platzieren. Den Keks zu einem Halbkreis umschlagen und ihn dann über einem stumpfkantigen Gegenstand, z.B. einen Schüsselrand, erneut falten. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.

Tipp: Backen Sie nicht mehr als zwei bis drei Kekse auf einmal, da sie sonst zu schnell hart werden und beim Falten brechen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten