Rezept

Klassische Glückskekse

Ein Rezept von Klassische Glückskekse, am 30.06.2025

Zutaten

- **3** Eiweiße (Größe M)
- **45 g** weiche Butter
- **60 g** Puderzucker
- **60 g** Mehl (Type 405)

Außerdem

20 vorbereitete Botschaften auf schmalen Papierschnipseln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 180 °C / Umluft 155 °C).

2. Eiweiße schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker und Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Mehl langsam und portionsweise unterrühren.

3. Mithilfe eines Teelöffels den Teig portionsweise (jeweils ca. 1,5 TL Masse) dünn und rund auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Dabei maximal 2 Glückskekse gleichzeitig im Ofen backen, da die Kekse noch warm geformt werden müssen.

4. Kekse im Backofen ca. 7 Minuten backen. Sobald der Teigrand goldbraun wird, Kekse aus dem Ofen nehmen. Botschaften hineinlegen und den Teig zu einem Halbkreis umschlagen. Halbmonde sofort mit der geschlossenen Seite über einen Glasrand falten und auskühlen lassen.