

Rezept

Rosa Glückskekse

Ein Rezept von Rosa Glückskekse, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|-------------|---------|--------------|--|
| 2 | Eiweiße | 100 g | Puderzucker |
| 70 g | Mehl | 1 Msp | Lebensmittelfarbe in pink (am besten Gelfarbe) |

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Eiweiß in einem Mixer schaumig schlagen und langsam Zucker einrieseln lassen. Milch, Mehl und Farbe dazugeben und gründlich verrühren. Anschließend 15 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen (200 °C Ober-/Unterhitze / 175 °C Umluft).
2. Mithilfe eines Teelöffels den Teig portionsweise (jeweils ca. 1,5 TL Masse) dünn und rund auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Dabei maximal 4 Glückskekse gleichzeitig im Ofen backen, da die Kekse noch warm geformt werden müssen.
3. Danach sofort mit der Mitte auf einen Tassenrand oder den einer Muffinform knicken und in der Tasse oder den Mulden der Muffinform abkühlen lassen, damit er die Form behält.