

# OMA ANNIS GEHEIMES GLÜCKSKEKS-REZEPT

## ZUTATEN

- 3 Eiweiß
- 60 g Puderzucker, gesiebt
- 45 g zerlassene Butter
- 60 g Mehl
- Glücksbotschaften auf kleine Zettel schreiben



## OMA ANNIS TIPP

Falls sich die Glückskekse im heißen Zustand von alleine wieder auffalten, einfach mit einem Messer kurz beschweren. Sobald der Keks etwas auskühlt, behält er besser seine Form.

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Kreise zu je 8 cm Durchmesser auf das Backpapier zeichnen. Am besten nimmst du dafür einfach ein umgedrehtes Glas, das in etwa diese Größe hat.
2. Eiweiß in einer mittelgroßen Schüssel so lange schlagen, bis es leicht schaumig ist. Puderzucker und Butter zugeben und glatt rühren. Mehl vorsichtig so lange unterrühren, bis der Teig glatt ist.
3. Mit der flachen Klinge eines Messers ca. 1,5 gestrichene Teelöffel des Teiges auf jedem Kreis verteilen. 5 Minuten backen, bis die Teigränder leicht braun sind.
4. Mit einer flachen Messerklinge die Kekse rasch vom Blech nehmen. Einen Zettel mit einer Glücksbotschaft auf jedem Keks platzieren. Den Keks zu einem Halbreis falten und zügig mit der geschlossenen Seite auf einen Glasrand legen und die Enden nach unten drücken, sodass die typische Glückskekse-Form entsteht. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.
5. Am besten backst du nicht mehr als zwei oder drei Kekse auf einmal, da sie sonst zu schnell hart werden und beim Falten brechen.

