

GLÜCKSKEKSE

150g MEHL | 50g gem. MANDELN | 3 EIWEIß
SALZ | 250g ZUCKER | 100g BUTTER
BITTERMANDEL AROMA | STIFT | PAPIER

BESCHREIBUNG

- Teile zuerst das Papier in kleine Streifen, sodass sie später in die Kekse passen. Schreibe auf jeden Streifen einen Wunsch.
- Heize nun den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vor.
- Gib alle Zutaten für die Kekse in eine Schüssel und verrühre sie gut miteinander.
- Lege Backpapier auf ein Blech und gib je einen Löffel Teig im Abstand von 10 Zentimetern auf das Blech.
- Backe die Kekse 10 bis 15 Minuten.
- Hole im Anschluss die Kekse aus dem Ofen und lege auf jeden Teigklops einen Wunsch. Faltet den noch warmen Teig in der Mitte.
- Nimm nun ein Glas und drücke die Keksränder seitlich runter, sodass der Keks dir richtige Form bekommt.



BEWERTE DAS REZEPT:

