



ZUTATEN (Menge für ca. 100-120 Stk.)

150 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
200 g	Butter
200 g	Zucker oder Puderzucker
4 Stk.	Eiweiß (Gr. M)



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter und den Zucker mit dem Mixer verrühren bis eine weiße cremige Masse entsteht. Das Eiweiß nach und nach zugeben und schaumig schlagen.
3. Zum Schluss das KOMEKO KUCHENGLÜCK Mehl hinzufügen und gut mischen.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Der Durchmesser der Tülle sollte in etwa dem einer Kichererbse entsprechen. Den Teig mit einem Abstand von etwa 3 cm aufspritzen.
5. Im vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen (der Teig ist direkt nach dem Backen noch etwas weich und wird nach ca. 1 Minute hart).

Unsere Tipps:

Ihr könnt den Teig so breit oder lang aufspritzen wie ihr möchtet, allerdings muss die Backzeit angepasst werden. Wenn die Kekse fertig gebacken sind, sollten sie am Rand etwa 3 mm gebräunt sein.

Für echte Naschkatzen: Die Kekse sind mit geschmolzener weißer Schokolade dekoriert noch leckerer!

