



# GLÜCKSKEKSE

RATSCHER LANDHAUS

## ZUTATEN:

- 400g Butter temperiert
- 170g Staubzucker gesiebt
- Vanillezucker
- Zitronenabrieb
- Prise Salz
- 1 Stk. Ei
- 500g Weizen-Mehl
- 100g Hanfmehl

**ZUBEREITUNG WIE MÜRBTIEG:  
MEHL MIT BUTTERSTÜCKEN, EI UND  
AROMEN VERBRÖSELN UND ZU  
EINEM TEIG KNETEN. 1H KÜHL  
STELLEN. AUSROLLEN UND  
AUSSTECHEN!  
180 GRAD BACKEN BIS DIE RÄNDER  
LEICHT BRAUN WERDEN!**

MANCHMAL LÄSST SICH INS  
GLÜCK HERZHAFT REINBEISSEN!

Ps: kann man auch mit Marmelade füllen!

