



# Dalgona-Keks

Zeit gesamt  
5min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

|            |       |
|------------|-------|
| Zucker     | 100 g |
| Backpulver | 4 TL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Zucker auf mittlerer Stufe schmelzen lassen. Sobald der Zucker eine goldbraune Farbe bekommen hat, Topf vom Herd nehmen und Backpulver unter kräftigem Rühren zugeben.
2. Die heiße Masse in 4 Portionen auf ein Backpapier geben und mit einem weiteren Topf etwa 3–5 mm flach drücken. Plätzchenformen in die Mitte des Kekses drücken. Dabei die Form nur leicht in den Zucker drücken.
3. Kekse komplett auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Luftdicht verschlossen halten sich die Dalgona-Kekse etwa 3 bis 4 Tage.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |         |
|----------------|---------|
| Kaloriengehalt | 40 kcal |
| Kohlenhydrate  | 11 g    |
| Eiweiß         | 0 g     |
| Ballaststoffe  | 0 g     |
| Fette          | 0 g     |