

Glückskekse (ca. 20 Stück)



Teig:

2 Eiweiß
15 g Zucker
eine Prise Salz
85 g Puderzucker
35 g Butter
80 g Mehl

Deko:

Vordruck Glückskekssprüche

Sonstiges:

Kreis-Schablone ca. 9 cm (Durchmesser) aus Folie



So geht's

Eiweiß mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen (ca. 1 min - nicht ganz steif). Puderzucker zugeben und unterrühren. Nun die flüssige Butter zugeben und mit dem Schneebeseniterrühren. Mehl zugeben.

Backofen vorheizen auf 160°C Umluft.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen (zuschneiden) und mit Hilfe der Schablone und einer Winkelpalette die Kreise auf das Backpapier dünn aufstreichen. Max. 4 Kreise pro Blech machen, da die Glückskekse noch warm geformt werden müssen. Das erste Blech in den Ofen schieben. 5 min backen, dann die Backfarbe beobachten.

Sobald der Rand sich ganz leicht hellbraun verfärbt, das Blech aus dem Ofen nehmen. Jetzt muss es schnell gehen. Das Backpapier vom Blech nehmen und mit einem langen scharfen Messer die Kreise vom Backpapier lösen. Wieder zurück auf das warme Blech legen, so bleiben sie länger formbar.

Den Kreis umdrehen und den Spruchzettel auf die Unterseite (die auf zum Backpapier gewandte Seite) des Kreises legen. Zur Hälfte klappen und in die gerade Seite (geschlossene Seite) über einem Schüsselrand eine Falte eindrücken. Auf einem anderen Schüssel am Rand absetzen und auskühlen lassen. Mit den anderen Kreisen genauso verfahren. Mit dem nächsten Blech weitermachen.

Das Formen der Kekse braucht ein wenig Übung, fangt erst mit 1-2 Kreisen pro Blech an und steigert euch dann. Sobald ihr etwas Übung habt, könnt ihr das zweite Blech immer einschieben, kurz bevor ihr das fast fertige Blech herausnehmt – so spart ihr Zeit.

Nach dem Backen sind die Kekse superknusprig und lassen sich gut knacken. Damit sie so bleiben, bewahrt sie am Besten in einer Blechdose auf.