

Glückskekse

Für etwa 18 Glückskekse braucht ihr:

- 40g Butter
- 3 Eier
- Salz
- 60g Puderzucker
- 60g Mehl
- Backpapier
- Papier
- Lustige Sprüche, Weisheiten oder Zukunftsvorhersagen

So geht's:

1.

Bevor ihr mit dem Backen beginnt, müsst ihr die Papierstreifen mit den Sprüchen erstellen. Wer zu Hause einen Computer hat, kann die Sprüche mithilfe eines Textbearbeitungsprogramms in möglichst kleiner Schriftgröße erfassen und ausdrucken. Natürlich könnt ihr die Sprüche auch selber auf ein Stück Papier schreiben. Ihr solltet aber unbedingt darauf achten, dass ihr möglichst klein schreibt, damit der Papierstreifen nicht zu groß wird und noch in den Keks passt. Ihr habt alle Sprüche aufs Papier gebracht? Klasse, jetzt nur noch schnell die Sprüche ausschneiden, falten, griffbereit zur Seite legen und weiter geht's ...

2.

Zu Beginn zerlasst ihr bei niedriger Temperatur die Butter in einem Topf und stellt ihn anschließend beiseite. Trennt nun die Eier in Eiweiß und Eidotter. Rührt dann das Eiweiß (der Eidotter wird nicht mehr benötigt) in einer Schüssel schaumig, gebt eine Prise Salz und den Puderzucker hinzu und verrührt die Masse. Anschließend fügt ihr das Mehl und die zerlassene Butter hinzu und verrührt alles noch einmal kurz.



3.

Heizt den Backofen auf 180°C vor und nehmt das Backpapier zur Hand. Zeichnet auf der Rückseite des Backpapiers drei Kreise mit einem 6cm großen Durchmesser. Als Schablone könnt ihr hierfür ein Glas verwenden. Legt nun das bemalte Backpapier auf ein Blech, gebt auf jeden Kreis einen gut gehäuften Teelöffel Teig und streicht die Masse glatt, sodass die gesamte Kreisfläche bedeckt ist. Ihr solltet nicht mehr als 4 Kekse zur gleichen Zeit backen, da sie noch heiß gefaltet werden müssen und schnell durchbrechen.

4.

Backt die Kekse nun ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene bis sie goldbraun sind. Wenn die Glückskekse fertig gebacken sind, löst ihr sie vorsichtig mit einem Heber vom Blech, legt in die Mitte einen der gefalteten Zettel, faltet die Kekse zu einem Halbkreis zusammen und drückt die Ränder fest zusammen. Stülpt nun den Keks über den Rand eines Glases, sodass der Keks in der Mitte einen Knick bekommt. Anschließend lasst ihr die Kekse auf einem Teller auskühlen bis sie hart werden und bereitet in der Zwischenzeit die restlichen Kekse zu.

Lasst es euch schmecken!