

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



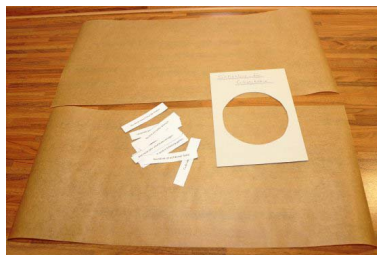
Glückskekse

Bevor ihr anfangt müsst ihr eine Schablone aus 1-2 mm dicker Pappe vorbereiten. Aus dieser Pappe wird ein Kreis von ca. 8-9 cm Durchmesser ausgeschnitten. Ebenso solltet ihr die bereits zugeschnittenen Zettelchen mit den Sprüchen und Wünschen zurechtlegen.

Zutaten für 16 - 18 Glückskekse

- 60 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 60 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Eiweiß (M)

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Dann alle Zutaten mit dem Schneebesen zu einem glatten, zu diesem Zeitpunkt noch flüssigen Teig, verrühren. Den Teig eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur quellen lassen.



In dieser Zeit den Backofen auf 200 Grad aufheizen und zwei Streifen Backpapier zuschneiden. Wenn ihr fertige Zuschnitte verwendet, einmal quer

durchschneiden. Ihr solltet immer nur zwei Kekse zur Zeit backen. Anderenfalls werden sie zu schnell fest und lassen sich nicht mehr knicken. Apropos Knicken - dafür solltet ihr noch zwei Schüsselchen oder Gläser bereit stellen, deren Kante später für den Knick im Keks sorgt.. Vorbereitung ist bei den Glückskekse alles!

Legt die Schablone auf das Backpapier. Dann füllt ihr mit einer Palette ca. einen Esslöffel Teig in den Kreis und streicht ihn damit glatt. Wir haben festgestellt, dass es am besten mit einer großen Palette geht. Die Stärke des Kartons ist maßgeblich, weil sie die Dicke der Kekse bestimmt. Also, schön gleichmäßig glatt streichen und ab in den Backofen für ca. 4 Minuten. Habt ein Auge darauf, die Kekse sollen nur einen braunen Rand bekommen!

Und jetzt muss es schnell gehen! Die Sprüche auf die beiden Keksscheiben legen und die Kekse schnell zu Hälfte falten. Danach, solange der Keks noch biegsam ist, sofort über den Rand eines Glases o. ä. legen. So entsteht der Knick im Glückskeks. Vorsicht, die Kekse sind sehr heiß! Lassen sich allerdings nur so verarbeiten. Vielleicht alte Leder- oder Baumwollhandschuhe dabei anziehen.

Aber wenn man erstmal den Bogen raus hat, ist es ganz einfach und in Nullkommanix hat man eine ganze Reihe hübscher Glückskekse produziert.

Zum Verschenken einzeln in kleine Zellophanbeutelchen verpacken und mit Schleife versehen. Zum Aufbewahren in eine Blechdose legen.

Quelle: Aurora

