## MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com



## Schoko-Glückskekse

Bevor ihr beginnt müsst ihr noch eine Schablone aus 1-2 mm dicker Pappe vorbereiten. Aus der Pappe wird ein Kreis von ca. 8-9 cm Durchmesser geschnitten. Außerdem braucht ihr zwei Streifen Backpapier und die bereits zurecht geschnittenen Zettelchen mit Sprüchen und Wünschen.



## Zutaten für 16-18 Kekse:

- 50 g Mehl
- 10 g dunkler Backkakao
- 50 g Puderzucker

- 60 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise geriebene Tonkabohne (optional) oder echte Vanille
- 1 Eiweiß (M)

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Dann alle Zutaten mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad/ Ober-Unterhitze vorheizen.

Achtung! Immer nur zwei Kekse zur Zeit zubereiten und backen, dann schafft man es sie zu formen, bevor sie fest werden! Anderenfalls lassen sich nicht mehr knicken. Apropos Knicken – dafür solltet ihr noch zwei Schüsselchen oder Gläser bereit stellen. Vorbereitung ist bei den Glückskeksen alles!

Legt die Schablone auf das Backpapier. Dann füllt ihr mit einer großen Palette ca. einen Esslöffel Teig in den Kreis und streicht ihn damit glatt. Auf dasselbe Papier streicht ihr noch einen zweiten Kreis.



Nun geht's für ca. 4 Minuten in den heißen Backofen. Und jetzt muss es schnell gehen! Die Sprüche auf die beiden Keksscheiben legen und schnell zu Hälfte schließen. Danach, solange der Keks noch biegsam ist, sofort über den Rand eines Glases o. ä. legen.



Mithilfe dieser weißen Baumwollhandschuhen aus dem Drogeriemarkt klappt das Formen der Kekse übrigens völlig ohne verbrannte Finger ;-).

- 100 g dunkle Kuvertüre (ich benutze immer die von <u>Callebaut</u>)
- Zuckerstreusel

Nachdem die Glückskekse abgekühlt sind, <u>temperiert</u> ihr die Schokolade und taucht die Kekse zu Hälfte hinein. Die noch feuchte Schokolade mit Zuckerstreuseln bestreuen und zum Trocknen auf Backpapier legen.

P.S. Die Fotos dienen der Veranschaulichung und zeigen hier die helle Glückskeksvariante ;-)

© MaLu's Köstlichkeiten