




Glückskekse.

 **50 Min.**  **140 Min.**  **schwer**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Eiweiß (z.B. RespEGGt Eier)

EL Zitronensaft

1 Prise Salz

g Mehl

TL Speisestärke

g Puderzucker (von Puda)

1 Prise Kurkuma

EL Sonnenblumenöl

kleine Papierstreifen mit
guten Wünschen oder
lustigen Sprüchen

Zubereitung:

1 Bevor es in der Glückskeksebackerei losgeht, solltest du deine Sprüche und Wünsche auf die kleinen Zettelchen schreiben, die du später in die Kekse steckst.

2 Eiweiße, Zitronensaft, Salz und 1 EL kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben. Jetzt schlägst du mit den Schneebesen des Handrührgerätes alles leicht schaumig auf, aber nicht zu stark.

3 Mische Mehl, Stärke, Puderzucker und Kurkuma in einer Schüssel und siebe den Mix durch ein feines Sieb auf die Eiweißmasse. Nun hebst du alles mit einem Schneebesen von Hand vorsichtig unter, sodass ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss das Öl hinzugeben. Den Teig abgedeckt mindestens 1 Std. kalt stellen.

4 Heize den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Zeichne mit Hilfe eines Glases und eines Bleistiftes zwei je 8–9 cm große Kreise auf einen Bogen Backpapier. Lass dabei jeweils etwas Abstand zwischen den Kreisen. Backpapier wenden (damit kein Bleistift an die Kekse kommt) und auf ein Backblech legen.

5 Pro Keks auf jeden Kreis 1-2 TL Teig geben und gleichmäßig rund verstreichen. Im heißen Ofen ca. 10 Min. backen.

Tipp: Falls du allein in der Küche bist, nur jeweils zwei Kekse gleichzeitig backen, da sonst das Formen zu lange dauert und die Kekse bereits zu sehr abgekühlt sein könnten, um sich biegen zu lassen.

Glückskekse.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 6 Die Ränder der Kekse beginnen gerade braun zu werden? Jetzt musst du schnell sein! Kekse mit einer Palette oder einem breiten Messer vom Backpapier lösen. Beschriftete Papierstreifen auf die eine Hälfte jedes Kreises legen, zweite Hälfte überklappen, sodass ein Halbmond entsteht. Kanten mit den Händen fest zusammendrücken. Kekse sofort mit der geschlossenen Seite über einen breiten Tassenrand biegen, sodass sie den typischen Glückskeks-Knick bekommen. Kekse dann je in eine Mulde eines Muffinblechs oder in kleine Tassen legen, damit sie beim Abkühlen die Form behalten.
- 7 Den übrigen Teig ebenso verarbeiten, backen und formen.
- 8 Fertige Kekse in einer luftdicht verschlossenen Blechdose lagern, sonst werden sie schnell weich.