

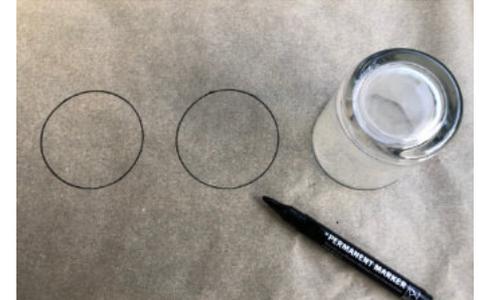
Jolinchens Glückskekse

Zutaten für rund 20 Stück

3 Eiweiß
60 g Puderzucker
45 g Butter
60 g Mehl



Schau her, so geht's!



Vorbereitungen

1 Dichte Glückssprüche und schreibe sie auf kleine Zettel etwa im Format 6 x 1 cm. Du kannst dafür meine Jolinchen-Dateivorlage verwenden und das Blatt am Computer ausdrucken.

2 Male auf ein Blatt Backpapier drei Kreise mit etwa 8 cm Durchmesser. Verwende zum Beispiel ein Wasserglas als Schablone. Lege das Blatt dann umgekehrt auf ein Backblech.

Hinweis

Die Kekse müssen sehr schnell verarbeitet werden, da sie beim Abkühlen festwerden und dann leicht brechen. Daher nicht mehr als drei Kekse gleichzeitig backen. Das Backpapier weicht an der Teigstelle manchmal etwas durch. Bereite sicherheitshalber ein zweites Backpapier zum Wechseln vor.

Zubereitung und Verarbeitung

1 Schlage das Eiweiß in einer Schüssel schaumig. Gib den Puderzucker sowie die im Topf zerlassene Butter hinzu und rühre die Masse glatt. Füge dann das Mehl vorsichtig unter.

2 Gib etwa einen Teelöffel Teig auf einen Kreis und streiche diesen bis zu den Rändern glatt.

3 Wenn die drei Kreise so gefüllt sind, backe die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 5 Minuten, bis die Teigländer leicht braun sind.

4 Dann musst du schnell arbeiten: Nimm das Blech aus dem Ofen, löse den Keks zum Beispiel mit einem langen Messer oder einem dünnen Pfannenheber vom Blech. Lege den Glückszettel darauf, falte den Keks zu einem Halbkreis und drücke die Enden wie Ravioli leicht zusammen. Lege den Glückskekse über einen Tellerrand ab, sodass er einen Knick bekommt.

5 Backe so nach und nach alle Kekse ab.

6 Wenn alle Kekse fertig sind, lege sie noch mal auf ein Backblech. Damit der Knick erhalten bleibt, beispielsweise über den Rand eines Kuchenratters. Backe die Glückskekse so weitere 5 Minuten, bis sie goldbraun sind.