



Glückskekse selberrachen



Zutaten

Menge

2	Eiweiß
1 Prise	Salz
60 g	Butter
100 g	Mehl
80 g	Puderzucker
	rote Lebensmittelfarbe
	schmale Papierstreifen mit Sprüchen

Tipp

Du musst die Glückskekse natürlich nicht einfärben. Für ganz klassische chinesische Glückskekse lässt du die Lebensmittelfarbe einfach weg.

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min. + 15. Min. Backzeit

pro Portion: 487 kJ, 116 kcal, 15,7 g Kohlenhydrate, 1,89 g Eiweiß, 5,09 g Fett, 13,3 mg Cholesterin, 0,28 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €



Zubereitung

Unsere Glückskekse sind nicht nur ein wirklich schönes Geschenk zum Valentinstag, sondern helfen dir auch das Herz deines Liebsten rasend schnell zu erobern! Natürlich schmecken die Kekse aber auch an jedem anderen Tag im Jahr! Hier erfährst du, wie du die leckeren chinesischen Glückskekse ganz einfach selbst Zuhause nachmachen kannst - um deine Liebsten zu verzaubern.

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen.

Step 2:

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Step 3:

Das Mehl mit dem Puderzucker mischen und zusammen mit der Butter unter das Eiweiß rühren, bis es keine Klümpchen mehr gibt.

Step 4:

Die Lebensmittelfarbe zum Teig geben und alles gut verrühren, bis der Teig gleichmäßig eingefärbt ist.

Step 5:

Auf ein Stück Backpapier vier Kreise mit einem Durchmesser von ungefähr 9 cm malen.

Step 6:

Das Backpapier umdrehen und auf ein Backblech geben. Nun den Teig ganz dünn in die vorgemalten Kreise streichen. Du solltest den Teig möglichst gleichmäßig verstreichen.

Step 7:

Nun die Glückskekse für 5 Minuten im Ofen backen.

Step 8:

Dann muss es schnell gehen: Solange die Kekse noch heiß sind, die Papierstreifen mit den Sprüchen in die Mitte legen den Keks noch auf dem Blech in der Mitte falten. So bleibt er weicher. Den typischen Knick erhält der Glückskeks, wenn man ihn dann auf einen Glasrand legt und die Enden nach unten drückt.

Step 9:

Die gebogenen Kekse nochmals 6 Minuten nachbacken bis sie schön knusprig sind.