



Glückskekse

Zutaten:

3 Eiweiß
60g Puderzucker
45g Butter
60g Mehl
Einen Spritzer Zitronensaft
ca. 20 Glücksbotschaften auf kleinen Zetteln



Zubereitung:

Zuerst solltet ihr den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wir würden euch empfehlen drei Kreise mit 8cm Durchmesser auf das Papier zu zeichnen, um die Keksdimensionen besser einhalten zu können.

Nun zerlasst die Butter in einem kleinen Topf, ganz vorsichtig. Schlagen indes das Eiweiß in einer Schüssel auf, bis es schaumig ist und vermengt es ganz sachte mit der Butter, dem Zitronensaft und dem Puderzucker (diesen am besten per Sieb einstreuen).

Ist der Teig zu einer homogenen Masse geworden, könnt ihr 1-2 TL des Teiges auf einem Kreis des Backpapiers glatt verstreichen. Das ganze macht ihr drei Mal und achtet bitte drauf, dass er Teig möglichst dünn verstrichen ist. Also lieber zunächst etwas weniger Masse nehmen.

Das Ganze wird 5 Min gebacken, bis die Ränder des Teiges bräunlich sind.

Jetzt die Kekse schnell vom Blech nehmen und eure fertige Glücksbotschaft darauf legen, zu einem Halbkreis umschlagen und dann über einem Schüsselrand nochmals mittig falten. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bitte backt höchstens 3 Kekse auf einmal, damit sie nicht zu schnell hart werden und beim Falten brechen. Zum Schluss könnt ihr gern noch einmal alle gleichzeitig für 35 Minuten zum Nachbräunen in den Ofen tun.

