Glückskeckse von Janine Truschner

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/553811153117401/Chinesische-Glueckskekse.html

3.0 Stück Eiweiss	Steif schlagen
60 g Puderzucker	
45 g Butter	schmelzen, mit dem Puderzucker unter das Eiweiss heben
60 g Mehl	vorsichig unterrühren bis der Teig glatt ist

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Kreise zu je 8 cm Durchmesser auf das Backpapier zeichnen.

Eiweiß in einer mittelgroßen Schüssel so lange schlagen, bis es leicht schaumig ist. Puderzucker und Butter zugeben und glattrühren. Mehl vorsichtig so lange unterrühren, bis der Teig glatt ist.
Mit der flachen Klinge eines Messers ca. 1,5 gestrichene Teelöffel des Teiges auf jedem Kreis verstreichen. 5 Minuten backen, bis die Teigränder leicht braun sind.

Mit einer flachen Messerklinge die Kekse rasch vom Blech nehmen. Eine geschriebene Glücksbotschaft auf jedem Keks platzieren. Den Keks zu einem Halbkreis umschlagen und ihn dann über einem stumpfkantigen Gegenstand, z.B. einen Schüsselrand, erneut falten. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.

Nicht mehr als 2 oder 3 Kekse auf einmal backen, da sie sonst zu schnell hart werden und beim Falten brechen.

Reicht für ca. 30 Stück.