

Glückskekse

Zutaten für eure Glückskekse:

für etwa 10 Kekse

- 50 g weiche Butter
- 50 g gesiebter Puderzucker
- 50 g gesiebttes Mehl
- 3 EL Öl
- 1 Eiweiß
- 10 Papierstreifen (etwa 0,5 x 5 cm) für eure Vorhersagen
- 1 Bogen Backpapier
- 1 sauberes Geschirrtuch
- 1 Pappschablone, etwa so groß wie euer Backblech, in die ihr 3-4 Kreise mit 10cm Durchmesser schneidet
-

So werden die Chinesischen Glückskekse gebacken:

1. Schreibt eure Vorhersagen auf die Papierstreifen und legt sie beiseite. Verrührt anschließend die Butter mit Puderzucker und Eiweiß. Dann gebt ihr Mehl und Öl hinzu und rührt alles zu einem glatten Teig. Heizt den Backofen auf 150 Grad vor.



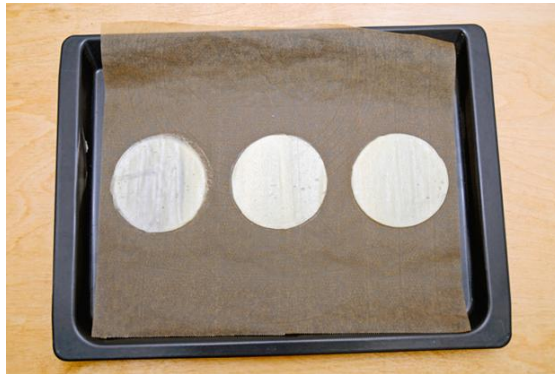
Schreibt eure Vorhersagen auf

2. Bedeckt das Blech mit Backpapier, legt die Schablone darauf und gebt je einen Esslöffel Teig in jeden der Kreise. Verstreicht den Teig gleichmäßig. Das geht am besten, indem ihr ein weiteres Pappstück als Spachtel zurechtschneidet.



Füllt Teig in die Glückskekse-Schablone

3. Hebt die Schablone vorsichtig ab und schiebt das Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene. Lasst die Keksrohlinge etwa zehn Minuten backen, bis sich deren Ränder bräunlich färben.



Keksrohlinge backen lassen

4. Danach muss es schnell gehen. Der gebackene Teig wird schon nach wenigen Sekunden hart. Nehmt einen Kreis vom Blech - Vorsicht, sehr heiß!

Legt einen Zettel in dessen Mitte und klappt den Teig zu einem Halbkreis zusammen. Ihr könnt den Teig auch auf ein Geschirrtuch stürzen und ihn darin falten - um eure Finger zu schonen.



Befüllt eure Kekse mit den Botschaften

5. Die gerade Seite des Halbkreises knickt ihr noch einmal um, zum Beispiel über den Rand einer Schale. Das wiederholt ihr auch mit den übrigen Kreisen. Danach ist das Blech frei für die nächste Fuhre.



Knickt die gerade Seite des Halbkreises um