

Glückskekse

ca. 20 Stück



aufwändig

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

20 Papierstreifen (ca. 2 x 7 cm)

Teig:

2 Eiklar (Größe M)

2 EL Zucker

2 KL Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

120 g gesiebter Staubzucker

40 g heiße Butter

90 g gesiebttes glattes Mehl

Wie backe ich Glückskkekse?:

1 Zum Vorbereiten:

Die Papierstreifen beschriften und klein falten.

2 Teig:

Für den Teig Eiklar mit 2 EL Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) über Dampf (Wasserbad) kurz warm anschlagen, dass sich der Zucker lösen kann. Vom Herd nehmen, Staubzucker dazugeben und cremig steif schlagen. Heiße Butter mit Mehl dazugeben und verrühren, bis der Teig glatt ist. Die Masse ca. 1 Std., mit Frischhaltefolie abgedeckt, rasten lassen.

3 Von der Masse mit einem Teelöffel max. 2 Stk. auf befettete, bemehlte Backbleche mit genügend Abstand portionieren und mit dem Löffelrücken dünn und rund ausstreichen (ca. 8 cm Ø).

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 6 Minuten



- 4 Die Scheiben einzeln aus dem Backrohr nehmen. Die Papierstreifen auf die noch heißen Kekse geben, die Kekse in der Mitte zusammenklappen und zu Glückskeksen falten. **Achtung:** Rasch arbeiten, sonst brechen die Kekse.
- 5 Den Backvorgang und das Falten mit den übrigen Scheiben wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Aufstreichen der Scheiben eine gefertigte Schablone aus dünnem Karton verwenden.
- Zum Aufstreichen der Scheiben eine gefertigte Schablone aus dünnem Karton verwenden.

