



Back deine eigenen GLÜCKSKEKSE

Die Osterferien können auch die Zeit sein, in der wir anderen Menschen eine Freude bereiten – beispielsweise mit selbstgebackenen Glückskekse. Die kleinen Naschereien kennen wir ja eigentlich aus asiatischen Restaurants mit weisen Sprüchen, doch die Kekse lassen sich auch ganz einfach selbst backen und mit guten Wünschen versehen. Wie's genau funktioniert, das erklären wir euch auf dieser Seite. Das braucht ihr dazu (für etwa 18 Stück):

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 115g Mehl
- 1,5 TL Speisestärke
- 115g Puderzucker
- 1 Prise Zimt
- Papier
- Stifte

Und so geht's:



(1) Eiweiß, Zitronensaft, Öl, Salz und 1 EL kaltes Wasser mit einer Küchenmaschine (oder Handrührer) leicht schaumig aufschlagen. Jetzt Mehl, Stärke, Puderzucker und Zimt mischen und per Hand locker mit dem Eischnee vermengen. Etwa 1 Stunde gut kaltstellen.

(2) Zeichne mit dem Rand eines Glases etwa 8 bis 9 Zentimeter große Kreise (18 Stück) auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf. Verteile danach jeweils 3 TL Teig auf den Kreisen möglichst rund (ggf. einen Dessert-Ring zuhelfe nehmen). Im vorgeheizten Backofen 150 °C/Umluft) ca. 10 Minuten backen, bis sich der Rand der Kekse leicht braun färbt. Aus dem Ofen nehmen und sofort falten (siehe Schritt 4). Backe die Kekse in mehreren Schritten.



(3) Glückwünsche vorbereiten: Lege dir schon vor dem Backen in einem Schreibprogramm eine Tabelle an (etwa 7x1cm) und schreibe deine Glückwünsche auf die Zettel. Druck und schneide die Zettel dann aus (Eine Vorlage und Beispiele findest du auf der zweiten Seite).

(4) Und so werden die Kekse zu Glückskekse: Löse sie noch warm vom Blech und leg in eine Hälfte einen Glücksspruch. Falte nun die zweite Hälfte zum Halbmond darüber, sodass der Zettel verschwindet. Drücke die Ränder gut zusammen. Halbiere nun die Kekse erneut, sodass sie die typische Glückskekse-Form erhalten (z.B. mithilfe des Randes einer Teetasse). Stelle die Glückskekse beiseite und lasse sie abkühlen.



(5) Verpacke die Kekse jetzt schön und verschenke sie an eine liebe Person. Freu dich über das glückliche Gesicht beim Öffnen (und natürlich Verputzen) der Kekse!

Möge viel Sonnenschein
in deinem Leben sein!

Beginne jeden Tag
mit einem Lächeln!

Schön, dass
es dich gibt!

Bleib g'sund und
pass auf dich auf!

#makeitniceMGF