



COMON WÜNSCHT EIN FROHES FEST

## ○ GLÜCKSEKSE

FÜR CA. 12 STÜCK

- > 4 EL Weizenmehl
- > 1 Eiweiß
- > 1/8 TL Vanillearoma oder Vanillezucker
- > 4 EL Zucker
- > 1 Prise Salz

### ○ ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200°C vorheizen und 2 große Backbleche einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- 2 Eiweiß und Vanille schaumig, aber nicht steif schlagen, dabei Mehl, Salz und Zucker langsam unterheben.
- 3 Jeweils 1 TL Teig auf die Backbleche geben, dabei einen 10 cm großen Abstand lassen, damit der Teig sich ausbreiten kann. Die Backbleche hin- und herbewegen, bis aus dem Teig 8 cm große Kreise werden. Nicht zu viele Kekse auf einmal vorbereiten, da der Teig sehr heiß sein muss, um sie zu formen.

4 Lieber erst einmal nur 2–3 Kekse auf einem Backblech vorbereiten, damit Sie wissen, wie schnell Sie die Kekse formen können.

5 5 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis der Rand goldbraun ist. Die Mitte der Kekse sollte dabei recht hell bleiben. Das zweite Backblech vorbereiten, während das erste im Backofen ist.

6 Die Kekse aus dem Ofen nehmen und sofort auf ein Holzbrett geben. Die Botschaft auf den Keks legen und schnell zur Hälfte überklappen. Die Enden nach unten umklappen, um die typische Form zu erhalten. Das funktioniert sehr gut, wenn Sie den Keks mit der geraden Seite auf den Rand eines Glases halten und die Ecken über dem Glasrand umklappen. Eine Ecke sollte innen und eine außen sein. Die Kekse in eine Muffinform legen, bis sie ausgekühlt sind, damit sie ihre Form behalten.



WWW.COMON-WUENSCHT-FROHES-FEST.DE  
ACHTUNG — DIESE SEITE VERWENDET COOKIES!