

Glückskekse

etwa 20 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Vorbereiten:**

20 Stk. Papierstreifen (ca. 2 x 7 cm)

Teig:

2 Eiweiss

2 EL Zucker

2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

120 g Puderzucker

40 g Butter, flüssig

90 g Mehl

1 Vorbereiten:

Zwei Backbleche befetten und bemehlen. Die Papierstreifen beschriften und klein falten.

2 Teig:

Eiweiss 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, Puderzucker 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, ruhen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C**

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).



In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 6 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 6 Minuten

Die Scheiben einzeln aus dem Backofen nehmen. Die Papierstreifen auf die noch heissen Kekse geben, die Kekse in der Mitte zusammenklappen und zu Glückskekse falten. **Achtung:** Rasch arbeiten, sonst brechen die Kekse.

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.

