



# Glückskekse zum Valentinstag

## Zutaten für ca. 15-20 Kekse

Eiweiss   flüssig	60 g
Puderzucker	40 g
Weissmehl	40 g
Butter   flüssig	15 g
Salz	1 Prise

Menge:	Für 15 bis 20 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat

## Zubereitung:

**1.** Da der Teig zügig hergestellt ist, kannst Du schon mal den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Schmelze nun die Butter auf niedriger Stufe in einer kleinen Pfanne und lasse sie dann etwas abkühlen. Schlage in der Zeit das Eiweiss zusammen mit dem Puderzucker und der Prise Salz auf. Ist das Eiweiss schön aufgeschlagen, kannst Du die flüssige, abgekühlte Butter auf niedriger Stufe des Handmixers einrühren, bis Du eine homogene Masse erhältst.

**2.** Siebe jetzt das Mehl in zwei bis drei Schritten in die Masse und hebe es mit einem Gummischaber unter. Du solltest jetzt eine wunderschöne, homogene Masse erhalten haben, die zähflüssig vom Gummischaber fließt. Kleide ein Backblech mit Backpapier aus und streiche nun die Keksmasse darauf. Nimm dafür eine Japonaisschablone (10 cm ø | 1 mm), gib ca. ein Teelöffel Teig darauf und streiche ihn mit einem Winkelspatel glatt. Wir empfehlen Dir, nicht mehr als drei Teigkreise auf einmal aufzustreichen, da die Masse nach dem Backen sehr schnell aushärtet und von daher nicht mehr formbar ist.

**3.** Backe die Glückskekse für 3 Minuten bei 180 °C und streiche in der Zeit die nächsten drei Teigkreise auf. Nach der Backzeit musst Du die Kekse aus dem Ofen und vom Blech nehmen und drei Minuten auskühlen lassen. In der Zeit backst Du die nächsten Teigkreise.

Sobald diese fertig sind, kommen die vorgebackenen Kekse wieder zurück in den Backofen und werden weitere 3 Minuten gebacken.

**4.** Sobald die Kekse final aus dem Backofen kommen, muss alles sehr schnell gehen.

Nimm den Teigboden vom Backblech, lege eine gefaltete Botschaft in die Mitte des Kreises und falte ihn einmal um (wie eine Teigtasche). Nimm ihn dann in die Hand und drücke mit dem Zeigefinger in die Knickfalte der Teigtasche, sodass eine kleine Mulde entsteht.

**5.** Falte den Teig jetzt etwas stärker, damit die Mulde etwas verstärkt wird und dann musst Du die beiden Enden nach vorne umfalten, damit die typische Glückskekseform entsteht. Damit dieser die Form behält, kannst Du sie in ein Muffinblech legen. Der Teig kühlt wirklich sehr schnell aus und bricht dadurch recht schnell, deshalb musst Du wirklich rasch arbeiten.

Wenn Du die Kekse noch etwas gebräunter haben möchtest, kannst Du sie noch mal für 2-3 Minuten weiterbacken. Bleibe aber immer dabei, damit Dir das Gebäck nicht zu dunkel werden.

