

Mit etwas
Lebensmittelfarbe im
Teig kannst du auch
farbige Glückskekse
backen.

„Du schaffst alles, was du dir vornimmst!“ oder
„Du bist etwas ganz Besonderes!“ – solche Worte
zaubern jedem ein Lächeln ins Gesicht.

ZUTATEN FÜR 22 STÜCK



50 Gramm Butter
3 Eiweiß
60 Gramm
Puderzucker



60 Gramm
Mehl
1 Prise Salz

Diese Glückskekse
lassen sich wunderbar
personalisieren –
schreibe Witze,
Lebensweisheiten oder
kleine Aufgaben auf die
Zettelchen!

Heute machen wir GLÜCKSKEKSE

Kennst du Glückskekse? Wenn man sie aufbricht, findet man kleine Zettel mit Glücksbotschaften. Wusstest du, dass man diese besonderen Kekse auch ganz einfach selbst machen kann? Probiere es doch mal aus – sie sind perfekt zum Verschenken und zaubern jedem ein Lächeln ins Gesicht!



Du möchtest uns ein Rezept
schicken oder ein Foto von
dem, was du nachgekocht hast?
Dann sende uns eine E-Mail an:
redaktion@om-netzwerk.de

SO WIRD ES GEMACHT!

1. Beginne damit, die Butter bei niedriger Hitze zu schmelzen und lass sie danach ein wenig abkühlen. Trenne nun die Eier und schlage das Eiweiß mit einem Schneebesen oder Mixer steif und schaumig auf.
2. Siebe den Puderzucker in die flüssige Butter und rühre alles gut um. Siebe dann das Mehl und eine Prise Salz ebenfalls in die Mischung und rühre den Teig glatt. Hebe anschließend den Eischnee vorsichtig unter, damit der Teig luftig bleibt.
3. Heize den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vor. Zeichne auf die Rückseite eines Backpapiers Kreise mit etwa 8 cm Durchmesser. Drehe das Papier um und lege es auf ein Backblech.
4. Gib einen Teelöffel Teig auf jeden Kreis und streiche ihn mit einem Löffel bis zu den Rändern glatt. Backe immer nur drei Kreise auf einmal, da du sie direkt nach dem Backen formen musst. Bereite während der Backzeit kleine Zettel mit deinen Botschaften für die Glückskekse vor und lege sie griffbereit.
5. Backe die ersten drei Teigkreise für etwa 5 Minuten im Ofen. Sie sollten noch hell sein und keine bräunlichen Ränder haben. Hole die Kekse aus dem Ofen und löse sie vorsichtig mit einem Messer vom Backpapier.
6. Lege eine Botschaft auf jeden Keks und falte ihn einmal in der Mitte zum Halbkreis, sodass die Botschaft innen liegt. Falte ihn danach nochmals in der Mitte und drücke die Kante leicht zusammen, damit die typische Glückskekseform entsteht. Wenn alle Kekse geformt sind, lege sie nochmals auf das Backblech und backe sie für weitere 5 Minuten, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Dadurch werden die Kekse knusprig.

Tipp am Rande:

Falls die heißen Glückskekse sich wieder auffalten, lege vorsichtig ein Messer oder einen ähnlichen Gegenstand darauf, um sie zu fixieren. Sobald sie leicht abgekühlt sind, bleiben sie stabil in ihrer Form.

Findest du
die zehn
Unterschiede?
Male das Bild
anschließend aus.

Verpacke die fertigen
Kekse in kleinen Beuteln
oder Gläsern mit bunten
Schleifen – so sehen sie
besonders hübsch aus.

oberpfalz
medien

Für Fragen, Anregungen oder Wünsche zur Kinderseite, kannst du uns gerne eine E-Mail schreiben an: redaktion@om-netzwerk.de