

Glückskekse



Wisst ihr, was ein Glückskeks ist? Ein kleines, süßes Gebäck, in dem ein Zettel liegt. Auf dem Zettel steht ein Wunsch oder ein kleiner Spruch.

Wer schon einmal in einem chinesischen Restaurant war, kennt diese „fortune cookies“. Aber die Glückskekse sind nicht aus China; sie wurden Anfang des 20. Jahrhunderts in den USA erfunden. Erst in den 1990er Jahren wurden sie zum ersten Mal nach China exportiert, wo sie vorher unbekannt waren.

Auch in Deutschland verschenken immer mehr Menschen Glückskekse, besonders zu Neujahr. Man kann Glückskekse kaufen, aber viel schöner ist es natürlich, die Glückskekse selbst zu machen. Dazu muss man erst die Zettel schreiben und dann die Glückskekse backen.

Was kann man auf die Zettel schreiben? - Hier sind ein paar Ideen. Aber ihr habt sicher noch viel bessere Ideen.

- Lieber reich und schön als arm und hässlich.
- Kein Stress! Morgen ist auch noch ein Tag.
- Das wünsche ich dir: Gesundheit und viel Erfolg.
- Das wünsche ich dir: Viele Frauen, die dich toll finden, und eine, die dich wirklich liebt.
 - Wir brauchen Grün,
die Welt braucht Bäume.
Helft alle mit,
dann bleiben das keine Träume.
- Mit vielen kleinen Schritten schaffst du eine lange Strecke.

Das Glückskekse-Rezept (für 18 Glückskekse)



- ✚ 3 Eiwweiß schaumig rühren
- ✚ 60 g Puderzucker, 45 g flüssige Butter, 1 Prise Salz und 60 g Mehl dazugeben, gut verrühren
- ✚ je zwei Teelöffel Teig auf das Backblech (mit Backpapier) geben und zu einem Kreis streichen
- ✚ 5 Minuten bei 180° C backen
- ✚ in jeden Keks einen Zettel tun, den Keks zu einem Halbkreis falten und über einen Gläserrand knicken

TIPP! Immer nur 3-4 Kekse auf einmal backen. Sonst werden die Kekse hart und ihr könnt sie nicht mehr falten.

- ✚ χτυπάμε 3 ασπράδια σε μαρέγκα
- ✚ προσθέτουμε 60 γρ. ζάχαρη άχνη, 45 γρ. λιωμένο βούτυρο, λίγο αλάτι και 60 γρ. αλεύρι και τα αναμειγνύουμε πολύ καλά
- ✚ για κάθε μπισκότο απλώνουμε δύο κουταλάκια του γλυκού ζύμη κυκλικά στη λαμαρίνα (που έχουμε καλύψει με αντικολλητικό χαρτί)
- ✚ ψήνουμε για 5 λεπτά στους 180° C
- ✚ βάζουμε σε κάθε μπισκότο από 1 χαρτάκι, διπλώνουμε το μπισκότο σε σχήμα μισοφέγγαρο και μετά το «τσακίζουμε» στο χείλος ενός ποτηριού

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Μην ψήνετε περισσότερα από 3-4 μπισκότα τη φορά, γιατί θα έχουν σκληρύνει, πριν προλάβετε να τα διπλώσετε όλα.