

Chinesische Glückskekse zum Selbermachen

Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen und alle Zutaten zu einem Teig vermengen. Backpapier auf ein Backblech legen und je einen Löffel Teig im Abstand von 10 Zentimetern darauf geben.

Kekse 10 bis 15 Minuten backen – dann muss alles ganz schnell gehen: Solange die Kekse noch warm sind, Papierstreifen mit den Wünschen, Weisheiten etc. in die Mitte legen und den Keks falten.

Den typischen Knick erhält der Glückskeks, wenn man ihn auf einen Glasrand legt und die Enden nach unten drückt. Gut auskühlen lassen. Viel Glück!

Wenn ihr es etwas unkomplizierter möchtet bzw. kein Backrohr habt, könnt ihr auch Folgendes machen ...

Zeichnet mit dem Zirkel nach Belieben große Kreise auf die Oblaten und schneidet diese aus. Nehmt nun das Geschirrtuch, das ihr zuvor unters Wasser gehalten und gut ausgewunden habt und befeuchtet nun den gesamten Kreis, bis er sich gut biegen lässt (Achtung: Nicht zu nass werden lassen).

Legt nun den Spruch in die Mitte und klappt die Kreisoblate so zusammen, dass ihr nur den Rand aneinanderdrückt. Falls ihr den Knick auch haben wollt, könnt ihr den Keks wie oben beschrieben auf einen Glasrand stellen und beide Enden nach unten drücken. Trocknen lassen, fertig!

P.S. Wenn ihr Lebensmittelfarbstifte habt, könnt ihr die Kekse kreativ bemalen und gestalten. Klaus Abbrederis

Ihr braucht:

(Zutaten für 9 Portionen)

- Mehl (Weizenmehl)
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 3 große Eier, davon das Eiweiß
- 250 g Zucker
- 100 g Butter, weiche
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- Wünsche auf kleine Papierstreifen schreiben

Ihr braucht:

- 1 Pkg. Backoblaten (z. B. Haas)
- 1 Geschirrtuch
- 1 Zirkel
- 1 Schere
- Papier für die Sprüche

