

Glückskekse sind ein interessantes Requisite, denn sie können Botschaften aller Art beinhalten ... und wir können diese Botschaften nach Lust und Laune auch noch florieren.

Die Möglichkeiten sind vielfältig, lasst Eurer Fantasie freien Lauf. Zur Vorführung eignet sich ein Forcierbeutel - am besten durchsichtig.



**Kekse**  
**„mit Botschaft“**

# Rezept

## ZUTATEN

**3 Eiweiß**

**60g Puderzucker,  
gesiebt**

**45g Butter, zerlassen**

**60g Mehl**

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Kreise zu je 8 cm Durchmesser auf das Backpapier zeichnen.

Eiweiß in ein

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Kreise zu je 8 cm Durchmesser auf das Backpapier zeichnen.

Eiweiß in einer mittelgroßen Schüssel so lange schlagen, bis es leicht schaumig ist. Puderzucker und Butter zugeben und glattrühren. Mehl vorsichtig so lange unterrühren, bis der Teig glatt ist.

Mit der flachen Klinge eines Messers ca. 1,5 gestrichene Teelöffel des Teiges auf jedem Kreis verstreichen. 5 Minuten backen, bis die Teigränder leicht braun sind.

Mit einer flachen Messerklinge die Kekse rasch vom Blech nehmen. Eine geschriebene Glücksbotschaft auf jedem Keks platzieren. Den Keks zu einem Halbkreis umschlagen und ihn dann über einem stumpfkantigen Gegenstand, z.B. einen Schüsselrand, erneut falten. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.

Nicht mehr als 2 oder 3 Kekse auf einmal backen, da sie sonst zu schnell hart werden und beim Falten brechen.