



### ZUTATEN

#### TEIG:

- 2 kalte Eiweiß
- 1/4 TL Vanilleextrakt
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 3 EL Wasser
- 60g Mehl
- 90g Zucker
- 25g Speisestärke
- Prise Salz

#### DEKORATION

- 20 Glücksbotschaften
- Essbares Blattgold
- Wasser

## GOLDIGE GLÜCKSEKSE

REZEPT FÜR: 20 STÜCK  
DAUER: 2 STD.

1. Ofen auf 200°C vorheizen
2. Eiweiß vom Eigelb trennen und leicht schaumig aufschlagen (ca. 30 Sekunden). Übrige Zutaten zum Eiweiß geben und zu einer homogenen Masse ohne Klümpchen verrühren. Für ca. 15 Minuten kalt stellen
3. Backpapier auf ein Backblech legen und mit einem Esslöffel zwei Kleckse Teig darauf platzieren. Teig mit dem Rücken des Löffels zu einem Ø8cm großem Kreis formen. Glückskekse für ca. 5 Minuten backen. Tipp: Die Glückskekse müssen nach dem Backen schnell gefaltet werden – wenige Kekse auf einmal zu backen ist also ratsam
4. Sobald der Teig anfängt braun zu werden, die Kekse aus dem Ofen nehmen. Mit einem Messer die Kekse vom Backpapier trennen und jeweils eine Glücksbotschaft mittig darauf legen. Die Kekse zunächst einmal in der Mitte falten und anschließend mit der geschlossenen Seite nach unten über eine kleine Schüssel biegen. Damit die Kekse ihre typische Glückskekseform beibehalten, die fertigen Exemplare in ein Muffinbackblech oder kleine Tassen legen
5. Wenn die Glückskekse nach 2 Minuten vollständig ausgekühlt sind, können sie dekoriert werden: Die Ränder mit etwas Wasser benetzen und mit Hilfe eines kleinen Pinsels das essbare Blattgold auf dem Keks fest drücken. Alternativ können die Glückskekse auch mit Schokolade oder Zuckerguss verziert werden

