

Die Überraschung im Keks.

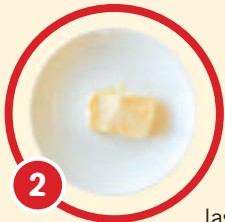
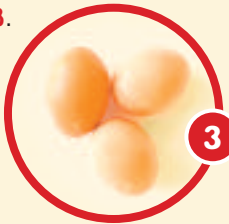


Kennt ihr Glückskexse? Das ist dieses Gebäck mit den Zetteln drin. Auf denen stehen chinesische Weisheiten. Fessie hat eine gute Idee: Ihr macht euch diese Glückskexse einfach selbst. Dann könnt ihr eure schlaun Sprüche auf die Zettel schreiben und an Silvester eure Familie damit überraschen. Los geht's:



1 Zuerst schneidet ihr ein Blatt **Papier in kleine Streifen** und schreibt auf jedes einen Satz. Am besten etwas Nettes.

Ihr trennt bei **drei Eiern** das Eigelb vom Eiweiß. Ihr braucht **nur das Eiweiß**. Das wird mit dem Handrührer ordentlich schaumig gerührt (aber nicht fest!). Dann gebt ihr eine **kleine Prise Salz** dazu.



2 **40 g Butter** lasst ihr auf dem Herd in einem Topf bei niedrigster Temperatur schmelzen.



Dann gebt ihr nacheinander **60 g Mehl, 60 g Puderzucker** und die geschmolzene Butter zum Eiweiß und rührt alles gut durch.



Aus dem Teig formt ihr jetzt **Kreise von ca. 8 cm Durchmesser**. (Ihr könnt ihn auch ausrollen und mit einem Glas ausstechen.) Drei der Kreise kommen auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Backblech. Dort backen sie bei **180 Grad** ca. 4 Minuten lang. Lieber etwas kürzer als länger. Die Kekse müssen nämlich noch etwas weich sein, sonst bröckeln sie schnell beim Falten.



Und so kommt der Zettel in den Keks: einfach in die Mitte des warmen Teigs legen und den Kreis schnell zur Hälfte falten.



Die immer noch warmen Kekse vorsichtig über einen **Glasrand** legen, so dass ein Knick entsteht. Zum Schluss die fertigen Kekse noch etwas nachbacken, bis sie goldbraun werden.

Die weiteren Teigkreise ebenfalls in Dreiergruppen backen. Mehr als drei solltet ihr nicht auf einmal in den Ofen schieben. Denn die Kekse dürfen vor dem Falten nicht zu sehr abkühlen. Wichtig: immer nur ein **kaltes Backblech** verwenden. Fertig ist eine knusprige Schüssel voller Glück!

