





Glückskekse aus dem Backofen

Schnelle Glückskekse für die Party oder zu Silvester

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

20 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker (aus Rö.)

6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma

(aus Rö.)

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 EL Wasser

Außerdem:

Papier : kleine Zettelchen (etwa 7 x 1 cm) mit Glücksbotschaften

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knetgabel) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

- 3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dünn zu einem Rechteck (etwa 36 x 24 cm) ausrollen. Den Teig in kleinere Quadrate (etwa 6 x 6 cm) schneiden. In die Mitte jedes Quadrates ein gefaltetes Glückszettelchen legen. Eine Ecke des Teiges auf die gegenüberliegende Seite klappen, so dass Dreiecke entstehen und die Ränder zusammendrücken. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Glückskekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig etwas trocken sein, die Ränder vor dem Zusammenklappen mit wenig Wasser bepinseln.

