

# 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

### Mürbeteig:

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

20 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma  
(aus Rö.)

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 EL Wasser

### Außerdem:

Papier

## Wie backe ich Glückskekse?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 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 (kleine Zettelchen (etwa 7 x 1 cm) mit Glücksbotschaften) legen. Eine Ecke des Teiges auf die gegenüberliegende Seite klappen, so dass Dreiecke entstehen und die Ränder zusammendrücken. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

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.

