




Glückskekse

In Fett ausgebackene Glückskekse zu Silvester

etwa 35 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Knetteig:

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:

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

1 Vorbereiten:

Ausbackfett oder Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse erhitzen.

2 Knetteig:

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. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dünn zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen. Den Teig in kleinere Quadrate (5 x 5 cm) schneiden. In die Mitte jedes Quadrates ein Glückszettelchen legen. Eine Ecke des Teiges auf die gegenüberliegende Seite klappen, so dass Dreiecke entstehen und fest zudrücken. Sollte der Teig etwas trocken sein, die Ränder vor dem Zusammenklappen mit wenig Wasser bepinseln.

3 Die Glückskekse portionsweise im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.