

Neues Jahr, neues Glück ! .....

..... Happy New Year!

Wir wünschen allen Familien ein wunderschönes, glückliches und gesundes Jahr  
Natürlich gibt es auch in diesem Jahr wieder, wie gewohnt, den Tipp für Familien.

Mit dem folgenden Chefkoch-Rezept können Sie der ganzen Familie noch ein paar  
Glücksbotschaften für 2025 mit auf den Weg geben.

## Chinesische Glückskekse

reicht für ca. 30 Stück

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Kreise zu je 8 cm Durchmesser auf das Backpapier zeichnen.

Eiweiß in einer mittelgroßen Schüssel so lange schlagen, bis es leicht schaumig ist.  
Puderzucker und Butter zugeben und glattrühren. Mehl vorsichtig so lange unterrühren, bis der Teig glatt ist.

Mit der flachen Klinge eines Messers ca. 1,5 gestrichene Teelöffel des Teiges auf jedem Kreis verstreichen. 5 Minuten backen, bis die Teigränder leicht braun sind.

Mit einer flachen Messerklinge die Kekse rasch vom Blech nehmen. Eine geschriebene Glücksbotschaft auf jedem Keks platzieren. Den Keks zu einem Halbkreis umschlagen und ihn dann über einem stumpfkantigen Gegenstand, z.B. einen Schüsselrand, erneut falten. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.

Nicht mehr als 2 oder 3 Kekse auf einmal backen, da sie sonst zu schnell hart werden und beim Falten brechen.



 Bild für Druck ausblenden

### Zutaten für 1 Portionen:

3	Eiweiß
60 g	Puderzucker, gesiebt
45 g	Butter, zerlassen
60 g	Mehl

Rezept von:

Reicht für ca. 30 Stück.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 50 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 50 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 40 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kcal p. P.</b>	ca. 830

Hier ist diese Idee her:  
<https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/553811153117401/Chinesische-Glueckskekse.html>

Ein schönes Wochenende wünscht

Sabine Clausen,  
Telefon 015123669242

Gefördert durch:



Träger:

