

Glückskekse



Zubereitungszeit: 25 min
Backzeit: ca. 5 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Für 10 Stück

Anleitung:

Zutaten:

1 Eiweiß
35 g Mehl
50 g Puderzucker
25 g fein gemahlene Mandeln
(geschält)
beschriftete Glückszettel

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Das Eiweiß leicht schaumig schlagen und das Mehl, den Zucker
und die Mandeln unterrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech jeweils 1-2 TL Teig
setzen und zu dünnen Kreisen (à ca. 8 cm Durchmesser)
verstreichen. Im vorgeheizten Backofen circa 5 Minuten backen,
bis die Ränder goldbraun sind, aber die Mitte noch hell ist.

Sofort vom Blech nehmen, einen Glückszettel in die Mitte legen,
die Hälfte darüber klappen, die Mitte knicken und die Spitzen
zueinander ziehen. Abkühlen und fest werden lassen.