



Kakao-Glückskekse mit Liebesbotschaft

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde



Wartezeit:
ca. 10 Minuten



Zutaten für 10 Stück

2 Eiklar (Gr. M)
100 g Puderzucker
15 g Backkakao, stark entölt
1 EL Speisestärke
100 g Mehl (Type 405)
2 EL Sonnenblumenöl
3 kinder Riegel
20 g Zuckerstreusel

Utensilien:

10 Liebesbotschaften (max. ca. 1 x 4 cm lang), hohes Gefäß, Handrührgerät mit Schneebesen, Schüsseln, Küchenwaage, Sieb, Backofen, Backblech, Backmatte, Schablone (ø 8 cm), Winkelpalette, Herd, Topf

Zubereitung:

1. Schritt:

Für die Glückskekse 10 Liebesbotschaften à 1 x 4 cm lang vorbereiten. Anschließend für den Keksteig Eiklar in ein hohes Gefäß geben und mit den Schneebesen eines Handrührgerätes steif schlagen. Puderzucker, Backkakao, Stärke und Mehl in eine Schüssel sieben und unter den Eischnee heben. Anschließend Öl unterrühren.

2. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 150 °C). Eine Schablone auf ein mit einer Backmatte belegtes Backblech legen. Teig portionsweise mit einer Winkelpalette dünn und gleichmäßig in 3 Kreise hinein verstreichen. Im Ofen ca. 3 Minuten backen.

3. Schritt:

Jetzt muss es zügig gehen. Einen der Teigkreise aus dem Ofen nehmen und noch im warmen Zustand zu einem Glückskeks formen. Dazu je eine Liebesbotschaft auf eine Teighälfte legen, einmal umklappen, sodass sie aussehen wie halbmondförmige Tacoshells. Kekse anschließend mit dem Rand bündig aufeinanderliegend leicht zusammendrücken. Für die typische gebogene Glückskekseform zum Schluss die Kekse über den Rand einer Schüssel knicken, kurz dort hängen und abkühlen lassen. Die restlichen Teigkreise in der Zwischenzeit im Ofen lassen und Kekse nach und nach formen, da sie sonst zu schnell aushärten und sich nicht mehr falten lassen.

Portionen:	10
Pro Portion:	50g
Pro Portion:	148 kcal

4. Schritt:

Für den Schokoüberzug kinder Riegel grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Glückskekse bis zur Hälfte in die Schokolade tunken, kurz abtropfen lassen, mit Zuckerstreuseln dekorieren und auf Backpapier aushärten lassen.

Tipp: Als eine besondere Überraschung für eure Gäste könnt ihr je ½ TL Streusel mit in die Glückskekse zu den Liebesbotschaften hineingeben. Das bedarf jedoch ein wenig Fingerspitzengefühl.

