

## Glückskekse

Zu einem chinesisches Essen gehören Glückskekse einfach dazu. Mit diesem Rezept lassen sich die kulinarischen Glücksbringer auch zuhause backen - ein Muss für die nächste Party!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| 2 Stk.          | Eiweiß      |
| 80 g            | Mehl        |
| 100 g           | Staubzucker |
| 2 EL            | Milch       |
| 2 Messerspitzen | Rauchsalz   |

## Zubereitung

1. Für die Glückskekse das Eiweiß schaumig rühren. Nach und nach Mehl, Staubzucker und Milch unterrühren und den Teig mit Rauchsalz würzen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C (Umluft: 175°C) vorheizen. Auf ein Stück Backpapier drei 8 cm große Kreise zeichnen und das Papier mit der Rückseite nach oben auf ein Backblech legen.
3. Auf jedem Kreis ca. 1 TL Teig verteilen und die Teigkreise im Ofen ca. 4-5 Minuten backen. Wenn der Rand leicht braun ist, die Kekse aus dem Ofen nehmen, vom Backpapier lösen und die vorbereiteten Zettel in die Mitte der Kekse legen.
4. Die Kekse schnell in die Mitte klappen und zu Halbmonden formen. Weitere 3 Minuten im Ofen backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis er komplett aufgebraucht ist. Kekse abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Die Glückskekse können auch mit süßen Leckereien (z.B. kleinen Apfelstückchen) gefüllt werden.