

Milles Cuisines - Glückskekse

Zutaten

40 Gramm Mehl

10 Gramm Speisestärke

50 Gramm Puderzucker

50 Gramm Butter (weich)

1 Eiweiß (40 g)

1 EL Öl

1 Prise Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten und 2 EL kaltes Wasser verrühren, 15 Minuten quellen lassen. Aus Pappe eine Kreis-Schablone (Ø 9 cm) zuschneiden. Auf Backpapier immer etwa 1 TL Teig gleichmäßig in dem Kreisausschnitt verstreichen.
2. Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen. Plätzchen 6–8 Minuten backen, bis die Teigländer goldgelb sind. Sofort ein Plätzchen mit einer Palette vom Backpapier nehmen. Die Sprüche auf Papier in die Mitte legen, den Teig darüberklappen und wie einen Tortellini zusammenfalten. Zum Abkühlen in ein kleines Glas legen, so behält er die Form.