Artikel vom 18.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 11:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/glueckskekse-schritt-fuer-schritt

Glückskekse – Schritt für Schritt

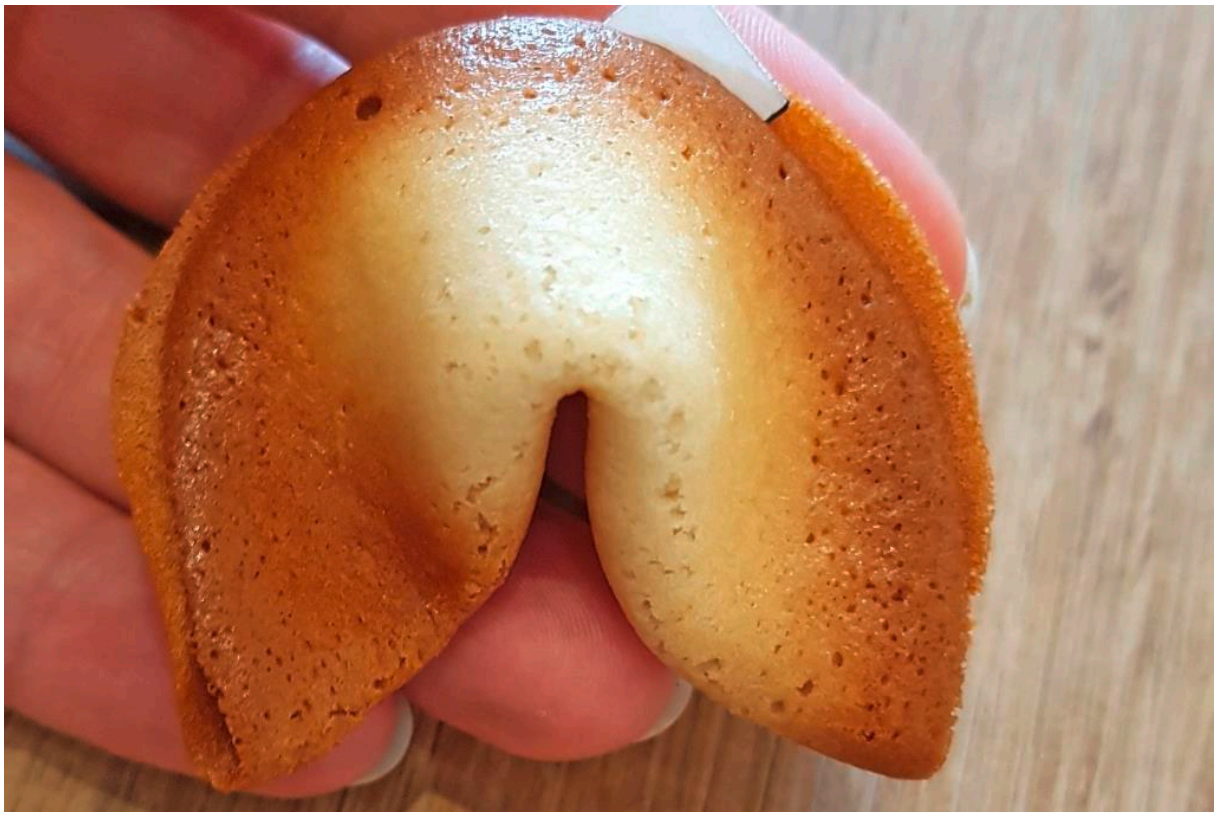


Foto: Kathrin Fries

Zutaten

1 Cup Mehl

¼ Cup Reismehl

1 Cup Zucker

2 Tsp Maisstärke

½ Tsp Salz

4 Eiweiß

¼ Cup + 2 Tbs Rapsöl

1 Tbs Vanilleextrakt

3 Tbs Wasser

Schritt 1

Glückskekse sind ein Gebäck, das selbst erfahrene Bäcker vor Herausforderungen stellen kann – es kommt hierbei besonders auf das Timing an. Darum ist eine gute Vorbereitung wichtig. Um die Formung der Kekse zu erleichtern, arbeitet man am besten zu zweit. Für den Teig werden die Mengen in den amerikanischen Tassenmaßen gemessen, die im Gegensatz zu Besteck und Geschirr genormt sind. Da die Teigkonsistenz für das Gelingen besonders wichtig ist, sollte davon nicht abgewichen werden.

Zunächst werden die trockenen Zutaten für den Teig in einer Schüssel vermischt, in einer anderen das Eiweiß leicht aufgeschlagen. Dann werden Öl, Vanilleextrakt und Wasser vermischt und zum Mehlgemisch gegeben. Zum Schluss wird das Eiweiß vorsichtig untergerührt.

Schritt 2

Auf einem Backpapier werden Kreise Ø etwa 7 cm mit Bleistift vorgezeichnet, ein passendes Glas eignet sich dafür gut. Auf das Backpapier wird eine durchsichtige Silikonbackmatte gelegt. Diese erleichtert die Verarbeitung. Mit dem Tassenmaß für ½ Tbs werden in die kreisförmigen Vorlagen Teigportionen platziert.

Schritt 3

Beim Verteilen des Teigs sollte der Rand dicker als die Mitte werden, da die Kekse außen schneller backen als innen. Um die weitere Verarbeitung schaffen zu können, sollten nicht mehr als 4 Kekse gleichzeitig gebacken werden. Da jeder Backofen anders ist, kann es nötig sein, sich langsam an die Temperatur und Backzeit heranzuarbeiten. Die Keksränder sollten gut gebräunt, aber nicht zu dunkel sein. Als erste Orientierung kann man 7 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze nehmen. Das Backblech kann in die oberste Schiene geschoben werden.

Schritt 4

Mit einer dünnen Palette werden die gebackenen Kekse von der Matte gelöst und einmal umgekehrt abgelegt, damit beim Falten die schöne Backseite außen bleibt. Da die Silikonmatte die Kekse länger warm hält, bleiben diese länger weich und können besser gefüllt und geformt werden. Pro Keks wird nun ein vorbereiteter Zettel in die Mitte platziert.

Schritt 5

Nun kommt auch der zweite Bäcker zum Einsatz, denn das Falten ist Handarbeit, die durch die Hitze am besten mit Grillhandschuhen oder ähnlichem ausgeführt werden. Bäcker 1 nimmt mit der Palette den Keks samt Zettel auf und reicht ihn so Bäcker 2 an. Dieser drückt vorsichtig die Ränder zusammen und biegt den Halbkreis dann mittig quer über eine nicht zu dünne Kante, beispielsweise den Rand eines Bierkrugs oder ähnliches. So entsteht die typische Glückskeksform. Da der Teig beim Abkühlen fest wird, ist hier das Timing besonders wichtig – nicht so schnell, dass der Teig beim Formen reist, aber auch nicht so langsam, dass er sich nicht mehr formen lässt und bricht. Mit etwas Übung hat man den Dreh aber schnell raus!

Schritt 6

Da die Kekse noch eine gewisse Restfeuchte im Teig haben, kann man sie haltbarer machen, indem sie im Ofen nachgetrocknet werden. Damit sie dabei nicht ihre Form verlieren – der Teig wird bei Wärme wieder etwas weicher – kann man sie mit den Spitzen in die Vertiefungen einer Muffinform klemmen. Zum Trocknen geht es dann für etwa 1 Stunde bei 60 °C Umluft wieder in den Ofen. Am besten backt man erst alle Kekse aus und reduziert anschließend die Temperatur für das Trocknen. Das kann auch am nächsten Tag geschehen. Die Kekse sollten luftdicht verschlossen gelagert werden. Eingeschweißt bleiben sie gut 12 Monate frisch. *ke*