

Rezept Glückskekse

Die chinesischen Glückskekse sind in vielen verschiedenen Ländern sehr bekannt und beliebt. Ganz typisch ist dieses Süssgebäck für die chinesischen Restaurants. In diesen Keksen befindet sich im Inneren ein Streifen Papier, auf dem ein Spruch steht. Dieser Spruch bezieht sich auf die Zukunft des Menschen.

Glückskekse kann man in chinesischen Lebensmittelgeschäften kaufen. Allerdings kann man sie auch selber zu Hause backen. Alle Zutaten für die Glückskekse kann man in einem Lebensmittelgeschäft kaufen.

Man benötigt für dieses Süssgebäck:

2 Eier,
1/4 Tasse Wasser,
1/4 Tasse Pflanzenöl,
1/2 Tasse Zucker,
1/2 Maisstärke und
1 Teelöffel Vanillepulver

Zubereitung der Glückskekse:

Man kann auch noch einen halben Teelöffel Mandelaroma verwenden. Man gibt die Eier in eine grosse Rührschüssel. Diese muss man dann mit dem Mixer auf der mittleren Stufe gut verrühren. Als nächstes wird dann der Zucker in die Schüssel hinzu gegeben und mit den Eiern verrührt, bis alles schaumig wird. Danach gibt man das Vanillepulver und gegebenenfalls das Mandelaroma hinzu. Das Pflanzenöl wird dann auch noch in die Schüssel hinein gegeben und verrührt.

Die Stärke wird in einer anderen Schüssel mit dem Wasser

gegeben und gut verrührt. Danach gibt man den anderen Teig langsam mit in die Schüssel und verrührt alles.

Nun muss man die Papierstreifen mit jeweils einem Spruch beschriften, der nachher ins Innere der Kekse gelegt wird.

Den Backofen muss man auf 175 Grad vorheizen. Dann kann man den Teig in kleinen Portionen auf das Backblech geben. Der Teig muss dann für 10 Minuten im Backofen backen. Danach legt man den Papierstreifen in die Mitte von dem Keks und faltet den Keks. Nach dem Abkühlen, kann man die Glückskekse dann servieren.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)

[Zurück zu den Chinesischen Rezepten](#)