

Spinnenkekse



SCHWIERIGKEIT ZEIT 60 MINUTEN

Zutaten für 16 Kekse

Teig

- ★ 110 g Butter
- ★ 140 g Zucker
- ★ 1 Ei (60 g)
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 150 g Mehl
- ★ 50 g Vollkornmehl
- ★ 50 g gemahlene Mandeln

Spinnen-Dekoration

- ★ 60 ml Schlagsahne
- ★ 100 g dunkle Schokolade
- ★ 16 kinder Schoko-Bons (96 g)
- ★ Zuckeraugen (Alternativ: 30g weißes Fondant)



So wird's gebacken:

1. Zuerst den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Nun werden die Kekse zubereitet. Dafür Butter und Zucker cremig rühren. Danach das Ei und eine Prise Salz hinzugeben und vermischen.
3. Anschließend Mehl, Vollkornmehl und gemahlene Mandeln in einer separaten Schüssel vermengen. Dieses Gemisch schließlich zum übrigen Teig geben und zügig unterrühren.
4. Mit Hilfe eines Esslöffels zunächst kleine Teighäufchen auf das Blech setzen und dann etwas flach drücken. Idealerweise so, dass in der Mitte eine kleine Mulde für den kinder Schoko-Bon entsteht. Hierbei darauf achten, dass die Teighäufchen in einem Abstand von ca. 5 cm voneinander platziert werden. Die Kekse etwa 15 Minuten im Ofen backen bis sie goldbraun sind, dann herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Im nächsten Schritt die Sahne schlagen und die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen, diese kurz abkühlen lassen. Dann die geschlagene Sahne und geschmolzene Schokolade zusammen glattrühren. Nun jeweils einen kinder Schoko-Bon als Spinnenkörper auf die Kekse setzen. Eventuell den kinder Schoko-Bon mit etwas geschmolzener Schokolade fixieren. Für die Spinnenbeine das Schokoladen-Sahne-Gemisch in einen Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen und dünne Streifen auf die Kekse spritzen. Die Zuckeraugen mit etwas geschmolzener Schokolade mittig auf die Längsseite des kinder Schoko-Bons kleben. Fertig sind die kinder Schoko-Bons Spinnen Kekse.



Nährwerte:

Portionen: 16
Pro Portion: 53 g
Portion: 203 kcal

