

KÄFER-KEKSE MIT



🕒 Zubereitung: 85 Minuten

🥄 Davon aktiv: 40 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 50 g Butter
- 45 g Puderzucker
- 110 g Mehl + etwas fürs Ausrollen
- 1 Prise Salz
- 20 ml Milch

FÜR DIE CREME

- 80 g Frischkäse (fettarm)
- 10 g Puderzucker

FÜR DIE DEKO

- 12 kinder Schoko-Bons
- 20 g weiße Schokolade
- 16 Zuckeraugen
- 8 geschälte Mandeln

AUSSERDEM

Frischhaltefolie, Nudelholz, runde Ausstechform (ca. 6 cm), Backpapier, Zahnstocher

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig zunächst die Butter schmelzen und zusammen mit Puderzucker, Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Löffel gut vermengen, Milch hinzugeben und mit den Händen zu einer Teigkugel kneten.
- 2 Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kaltstellen.
- 3 Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche ausrollen und mit einer runden Ausstechform 8 Kekse ausstechen. Aus dem restlichen Teig können weitere Kekse in beliebigen, lustigen Formen ausgestochen werden.
- 4 Alle Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 10 Minuten backen und dann abkühlen lassen.
- 5 Für die Creme den Frischkäse mit dem Puderzucker vermengen und anschließend auf den Keksen verstreichen.
- 6 Für die Dekoration jeweils eine Mandel auf den Keksen platzieren. kinder Schoko-Bons der Länge nach halbieren und um die Mandel in Form eines Käfers auf den Keksen anordnen. Dabei dient eine Hälfte des kinder Schoko-Bons als Kopf und zwei Hälften jeweils als ein Flügel.
- 7 Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, einen Zahnstocher in die Schokolade tauchen und Punkte auf die Flügel malen. Die Zuckeraugen mit etwas weißer Schokolade am Kopf anbringen.
- 8 Die Käfer-Kekse fünf Minuten in den Kühlschrank stellen.

Portionen: 8

Pro Portion: 39 g / 204 kcal

DAS SCHMECKT
NACH
SPASS.

