

Kacki Kekse



kleinkindtauglich

Thermomix

Kacki Kekse - Rezept und Anleitung für witzige Schokokekse in Haufen-Form

Ich gebe zu, als ich letztes Jahr irgendwo im Internet ein Bilder der Kacki-Kekse gesehen habe, fand ich sie ziemlich eklig. Als Mutter zweier Jungs im Grundschulalter habe ich mich nun aber doch hinreißen lassen und sie mit meinem Mittelkind gebacken. Das Ergebnis ist ganz lecker und doch irgendwie witzig. Bei unserer Geisterparty zum Kindergeburtstag nächste Woche werden sie bestimmt der Hit sein - ich höre die Kindermeute schon lachen und glucksen :-)

Gebacken sind die Kacki-Kekse, die übrigens kein Ei enthalten, ganz schnell. Ich habe mich an dem Rezept von Sanella orientiert und es für meinen Thermomix angepasst. Ei enthalten die Kekse übrigens nicht - ein Pluspunkt für Allergiker.

• Zutaten für ca. 30 Kekse

- 180 g Mehl
- 75 g Puderzucker
- 125 g Margarine oder weiche Butter
- 2 EL Kakao zum Backen
- 3 EL Milch
- Schokotropfchen zum Backen

Kacki-Keks-Teig aus dem Thermomix

Gib die Margarine oder Butter und den Puderzucker in deinen Mixtopf und rühre sie 1 Minute lang auf Stufe 4 cremig.

Als nächstes gibst du das Mehl hinzu und knetest es auf Teigstufe für eine Minute unter. Nimm

2 Esslöffel Teig ab und stell ihn beiseite. Gib dann den Kakao und die Milch hinzu und knete sie für weitere 2 Minuten auf Knetstufe unter.

Kacki-Keks-Teig ohne Thermomix

Rühre die Margarine oder Butter mit dem Puderzucker und einem Mixer cremig. Dann knetest du das Mehl unter. Nimm zwei Esslöffel des Teiges für die späteren Augen zur Seite und knete den Kakao und die Milch unter den restlichen Teig.

ANZEIGE

Kacki-Kekse backen

Heize deinen Backofen auf 185°C Ober- und Unterhitze vor. Aus dem dunklen Teig formst du erst kleine Kugeln, die du dann in eine Schlange rollst und in Haufenform zusammenrollst. Lege deine Kacki-Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

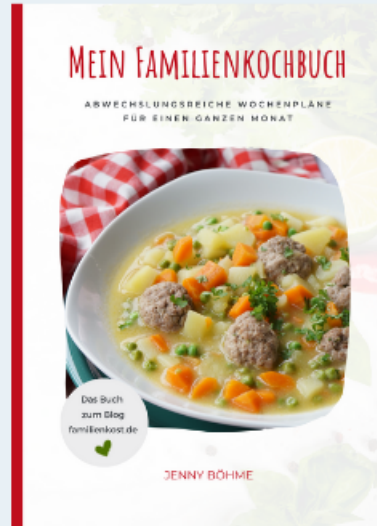
Mit dem hellen Teig klebst du die Schokotropfen als Augen auf deine Häufchen.

Backe deine Kacki-Plätzchen anschließend für 15 Minuten.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Hier findest du weitere lustige [Halloween Rezepte für Kinder](#).