

Mäusekekse

Zutaten für 2 Bleche Kekse

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 EL Kakaopulver



Für die Deko

- 50 g Schokolade (geschmolzen)
- Gummibärchenschnüre (als Mäuseschwanz)
- gehobelte Mandeln (als Mäuseohren)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung der Mäusekekse

1. Verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig und lass ihn für 30 Minuten kühl ruhen.
2. Forme dann aus dem Teig walnussgroße Kugeln, die du leicht oval drückst, so dass eine Mäuseform mit einer spitzen Nase entsteht. Am Hinterteil stichst du mit einem Zahnstocher ein kleines Loch für den Schwanz später hinein und für die Mandelohren deutest du zwei Schlitz an.
3. Nun legst du die Mäusekörper nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (ich empfehle dir diese [umweltfreundliche Dauerbackfolie](#)).
4. Dann geht es für deine Kekse bei 175°C Ober- und Unterhitze für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Die fertig gebackenen Schokokekse lässt du dann erst mal

abkühlen, bevor du mit dem Verzieren beginnst.

5. Um sie in Mäusekekse zu verwandeln, schmilzt du die Schokolade und legst dir die Gummischnüre, einen Zahnstocher und die Mandelblättchen parat.
6. Befestige den Schwanz und die Ohren an der Maus, indem du sie mit geschmolzener Schokolade anklebst. Dann machst du dir etwas Schokolade auf den Zahnstocher und malst deiner Maus Augen und eine Schnauze. Lass sie dann gut trocknen, bevor sie bereit zum Vernaschen sind.

Die Mäusekekse halten sich in einer Blechdose für mindestens 2-3 Monate - meist sind sie aber viel schneller vernascht ;-)

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

