

Mäusekekse



vegetarisch

kleinkindtauglich

Mäusekekse - einfaches Rezept zum Backen für Kinder - ideal für den Kindergeburtstag, für jedes Kuchenbuffet und zum Fasching

Die Bilder zu diesen süßen Mäusekekse schlummern nun schon seit 2 Jahren in meinem Fotoordner und ich habe es immer wieder vergessen, Rezept und Anleitung mit euch zu teilen. Aber nun, passend zur 5. Jahreszeit, habe ich es endlich doch geschafft.

Die süßen Kekse sind einfach selbst gemacht und ein Hingucker auf jedem Buffet zum Fasching oder Kindergeburtstag. Auch als Mitgebsel in die Schule eignen sie sich wunderbar.

Als Grundlage für die Mäusekekse dient ein einfacher Mürbeteig, den ich mit Kakao braun gefärbt habe. Du kannst aber auch jedes andere Plätzchenrezept deiner Wahl verwenden – die Kekse sollten beim Backen nur nicht sehr verlaufen.

Zutaten für 2 Bleche Kekse:

- **Zutaten für die Mäusekekse**
- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 EL Backkakao
- 1 Tafel Schokolade zum Schmelzen
- Gummischüre als Schwanz zum Essen
- Mandelblättchen als Ohren

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 Schlitze 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 ;-)

MÄUSE-KEKSE

BACKEN FÜR UND MIT
KINDERN



- FAMILIENKOST.DE -

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 solcher [süßen Ideen für Kinder](#).