Spinnenkekse

Zutaten für 1 Blech Spinnenkekse

Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 150 g Butter (weich)
- 2 Eier (das Eigelb davon)
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Deko

- Eiskonfekt
- Zuckeraugen
- Schokolade (oder Schokoladenstifte)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 42 Minuten

Zubereitung

1. Gib Mehl, Butter, Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Teig. (*Thermomix 2 Min. / Knetstufe*)

2. Forme den Teig in 3 gleichgroße Rollen. Wickel sie in Frischhaltefolie und stelle sie 30 Minuten kalt.

3. Schneide den Teig in Scheiben und lege sie auf ein Blech. Backe sie bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten. Lass sie dann auskühlen.

4. Schmilz die Schokolade und male den Keksen damit Spinnenbeine.

5. Packe das Eiskonfekt aus und lege es in die Mitte des Kekses.

6. Klebe nun noch 2 Zuckeraugen an deinen Spinnenkeks. Lass die Spinnenkekse gut trocknen, bevor du sie zum Vernaschen anbietest oder zu Halloween an der Haustür verschenkst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.