

Spinnenkekse



Thermomix

Spinnenkekse - einfaches Rezept zum Backen toller Kekse mit Schokolade für Halloween oder den Kindergeburtstag. Ein Rezept, das Kinder lieben

Unsere Spinnenkekse sind ein süßes Gebäck, das sich prima für Halloween und andere Gruselpartys eignet. Das Rezept ist gelingsicher und leicht nachzumachen.

Beim Verzieren brauchst du etwas Geduld, aber die Mühe lohnt sich. Als ich die Kekse zuletzt für die Grusel-Geburtstagsparty meines 6-Jährigen gebacken habe, hat er mir sehr begeistert und voller Elan beim Ankleben der Zuckeraugen geholfen - that is quality time :-)

Zutaten für 1 Blech Spinnenkekse:

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 2 Eigelb
- 70 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- **Deko**
- Schokokugeln
- Schokoladenzuckerstifte

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 42 Minuten

So werden die Spinnenkekse zubereitet:

Für den Teig der Spinnenkekse knetest du einfach alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Wenn du einen Thermomix besitzt, dann übernimmt er diese Aufgabe für dich, wenn du ihn auf Knetstufe 2 Minuten lang arbeiten lässt.

Der Teig wird dann für eine Stunde kaltgestellt.

Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor. Forme nun aus dem Teig kleine Kugeln, lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und drücke sie etwas platt. Dann drückst du mit dem Stiel eines Rührlöffels kleine Mulden in die Mitte der platten Kugeln. Als Platzhalter legst du nun in jedes Loch eine Haselnuss (kann auch mit Schale sein).

Nun geht es für die Spinnenkekse für etwa 12 Minuten in den Backofen.

Wenn die Halloween-Kekse ausgekühlt sind, geht es mit dem Verzieren weiter. Dafür packst du die Schokokugeln aus und malst ihnen mit den Zuckerfarben Augen auf. Alternativ kannst du auch selbsthergestellte Augen aus Fondant aufkleben.

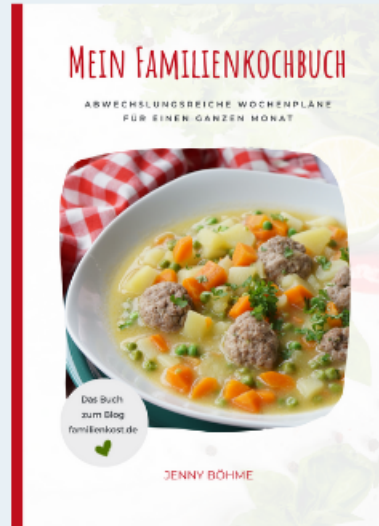
Tausche nun die Haselnüsse gegen die Schokokugel aus (die Haselnüsse sind jetzt geröstet und sehr lecker). Mit einem dunklen Zuckerstift oder geschmolzener Schokolade malst du nun noch die Spinnenbeine auf die Kekse.

Nun musst du die Schokolade nur noch trocknen lassen und fertig sind deine süßen Spinnenkekse, die gar nicht so gruselig zu Halloween sind.

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 gibt es noch mehr [Halloween-Rezepte für Kinder](#) und passende [Halloween Deko*](#).