

Gruselige Augen Kekse zu Halloween

Gruselige Augen Kekse zu Halloween sind ein herrlich süßer Genuss und machen Spaß! Diese Butterkekse sind gefüllt mit Marmelade und das Highlight ist der tolle Zuckerguss als blutige Augen! Es ist ein Keksrezept, dass perfekt zu Halloween oder zu Feiertagen passt!



» **PORTIONSGRÖÖE:** Für circa 11 Stück

» **SCHWIERIGKEIT:** Leicht

» **ZUBEREITUNGSZEIT:** 120 Minuten

» **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch

» **KALORIEN / PORTION:** 213 Kalorien

» **GERICHT FÜR:** Cookies | Halloween

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 213 Kalorien | Fett: 10 g | Kohlenhydrate: 29 g | Eiweiß: 2 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 15 g

Zutaten:

Keksteig:

125 Gramm **Butter**

100 Gramm **Zucker**

190 Gramm **Mehl**

30 Gramm **Stärke**

2 Esslöffel **Milch**

¼ Teelöffel **Salz** (oder eine kleine Prise Salz)

1 Teelöffel **Backpulver**

Füllung:

1 Glas **Marmelade**, (zum Beispiel Erdbeermarmelade)

Guss:

4 Esslöffel **Puderezucker**

3 Teelöffel **Eiweiß**

Rote **Lebensmittelfarbe**

Braune **Schoko-Perlen**

Küchenhelfer:

Digitale Küchenwaage

Schüssel

Spatel

Gefrierbeutel

Nudelholz

So wird's gemacht:

1. Schritt – Den Keksteig machen:

Die trockenen Zutaten (Mehl, Stärke, Zucker, Backpulver und Salz) in eine große Schüssel geben und mit einem Spatel vermengen. Dann die Butter in kleinen Stücken und Milch hinzugeben. Mit den Händen, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der durchgeknetete Keksteig in einen Gefrierbeutel legen und mit der Handfläche flach drücken. Für circa 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank kühl legen.

2. Schritt – Im Backofen Kekse backen:

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Keksteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem runden Ausstecher den Teig ausstechen und die Keks-Teiglinge auf eine mit Backpapier belegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen schieben und circa 10 Minuten auf 190 Grad Umluft backen. Nach dem Backen die Cookies völlig abkühlen lassen.

3. Schritt – Für Halloween Kekse verzieren:

Doppelkekse mit Marmeladenfüllung: Marmelade auf einen Keks streichen und einen Zweiten darauf legen und leicht andrücken. Für den Guss: Puderezucker mit dem Eiweiß klumpenfrei mischen. Einen kleinen Teil in ein zweites Glas geben und mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Weißer Zuckerguss auf der Oberseite überziehen, dann die Schoko-Kugeln darauf platzieren. Mit einer Gabel wird der rote Zuckerguss auf die Cookies als Blutadern verziert. Grusliger Genuss!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>