

Monster Cookies Rezept

Monster Cookies Rezept für Halloween ist schnell und einfach gemacht! Diese lustigen und bunten Monsterkekse werden zu Halloween ein Lächeln auf die Gesichter der Kinder und Erwachsenen zaubern! Sie sind lecker und passen zu jeder Jahreszeit.



» **PORTIONSGRÖÖE:** Für circa 15 Stück

» **SCHWIERIGKEIT:** Leicht

» **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten

» **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch

» **KALORIEN / PORTION:** 181 Kalorien

» **GERICHT FÜR:** Cookies | Halloween

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 181 Kalorien | Fett: 11 g | Kohlenhydrate: 17 g | Eiweiß: 3 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 8 g

Zutaten:

190 Gramm **Mehl**, Typ 405
100 Gramm **Zucker**
120 Gramm **Haselnüsse**,
gemahlen
2 **Eier**
100 Gramm **Butter**
½ Teelöffel **Salz**
1 Teelöffel **Natron**
1 Teelöffel **Rübensirup**
1 Packung **Zuckeraugen**
1 Tüte Gummibären **Vampirzähne**
3 **Lebensmittelfarbe**, rot, grün,
blau

Küchenhelfer:

Digitale Küchenwaage
Schüssel
Spatel
Küchenmaschine
Müslischale

So wird's gemacht:

Den Keksteig machen:

Gebe Zucker, Butter, Eier und Rübensirup in eine Schüssel und vermische alle vier Zutaten gut.

Dann kommt Mehl, gemahlene Haselnüsse, Salz und Natron in eine Schale und vermische dies. Die Mehlmischung kommt dann in die Schüssel und wird mit einem Spatel solange vermengt, bis ein Keksteig entsteht.

Teile den Teig in drei Schalen auf. In jeder Schale wird der Teig mit Lebensmittelfarbe eingefärbt.

Mit zwei Esslöffel die Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, sodass circa 5 cm Abstand sind. Schiebe das Backblech in den vorgeheizten Backofen.

Kekse bei 190 Grad circa 10 Minuten backen. Nach dem Backen das Blech aus dem Ofen nehmen und sofort die Zuckeraugen und Vampirzähne verzieren. Dann die Monster Cookies völlig abkühlen lassen. Grusliger Genuss!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

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