

SPINNEN-KEKSE



+ 2 Jahre | Schwierigkeit: ★★ | Zubereitung: 30 Minuten - Kochen: 15 Minuten

Zutaten

Sie benötigen:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 210 g Weizenmehl• 1 Teelöffel Backpulver• 1 gute Prise Salz• 55 g Kokosblütenzucker• 1 Ei• 45 g Haselnussöl | <ul style="list-style-type: none">• 45 g Milch• 60 g dunkle Schokoladenstückchen• ganze Haselnüsse• etwas Zartbitterschokolade• etwas weiße Marzipanrohmasse• ein Teelöffel Schokoladenpulver |
|--|--|

Schritte

- Mehl, Backpulver, Salz und Kokosblütenzucker in einer Schüssel mischen.
- Das Ei, das Haselnussöl und die Milch dazugeben. Zu einem homogenen Teig verrühren und dann die Schokoladenstückchen unterrühren. Nochmals verrühren.
- Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig in 7 Teile teilen und dann die Kekse formen. In der Mitte mit dem Daumen leicht andrücken, damit man nach dem Backen den Schokokuss platzieren kann.
- Für 15 Minuten in den Ofen schieben. Am Ende der Backzeit abkühlen lassen.
- Die Schokolade schmelzen und die Haselnüsse darin eintauchen. Eine Haselnuss in die Mitte jedes Cookies setzen und fest werden lassen.
- In der Zwischenzeit aus dem Marzipan 14 kleine Kugeln formen, um die Augen der Spinnen zu formen.
- Den Rest des Marzipans mit dem Schokoladenpulver von Hand verkneten, sehr dünne Stränge formen und diese halbieren, um die Beine der Spinnen zu formen.
- Aus dem Schokoladenteig ganz kleine Kugeln formen und in die Mitte jedes Auges setzen.

Seine köstlichen Spinnen sind an einem luftdichten Ort 4 Tage lang haltbar!