

Grusel-Kekse für Kinder

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
50 g Honig
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
100 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

75 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben , z.B.
Gelb und Rot



etwa 100 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen Kekse auch auf dem zugeschnittenen Backpapier zubereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Backblech.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.

3. Teile den Teig in 3 gleich große Stücke. Rolle jeweils ein Stück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn aus. Tauche Ausstecher, z. B. Halloween-Ausstecher in etwas Mehl, steche die Motive aus, lege sie auf das Blech und backe sie.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

4. Nach dem Backen ziehst du das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt es auf einem Kuchenrost erkalten.

5. Verzieren: Siebe den Puderzucker, verrühre ihn mit Wasser und Back- & Speisefarbe (viel Gelb, wenig Rot!) zu einem dickflüssigen orangefarbenen Guss. Fülle ihn in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe diesen fest und schneide dann vorsichtig eine kleine Ecke ab. Verziere die Kekse mit dem Guss so, dass Figuren erkennbar werden.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 4 g, kJ: 101, kcal: 24

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.