


# Gruselige Halloween-Cookies für Kinder

Schokoladige Kekse zu Halloween für Kinder

etwa 12 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Halloween-Ausstecher  
Tasse je 200 ml

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl (2 1/2 Tassen)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker (1 Tasse)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine

### Außerdem:

3 gestr. EL Dr. Oetker Kakao  
Fett  
1 EL Zucker  
Backpapier  
3 EL Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Füllung:

100 g Vollmilchschokolade  
5 EL Schlagsahne  
2 EL Butter

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.

### 2 All-in-Teig:

Gib das Mehl in eine Rührschüssel und mische es mit Backin. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.

### 3 Halbiere den Teig. Gib jede Teighälfte in eine Rührschüssel. Unter die eine Teighälfte knete mit dem Mixer (Knethaken) Kakao, Zucker und **1 EL Milch** und unter die andere Hälfte Finesse.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Forme die Teighälften auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen, wickle sie in Frischhaltefolie und lege sie für 30 Min. in den Kühlschrank. Inzwischen belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

- 5 Schneide jede Rolle in 12 gleich große Stücke und drücke jedes Stück mit den Händen flach, so dass Taler (Ø 7 cm) entstehen.
- 6 Stich jeweils mit dem gleichen Halloween-Ausstecher eine Figur aus dem hellen und aus dem dunklen Teigtaler aus. Nimm die ausgestochenen Motive aus den Teigtalern heraus und setze sie vertauscht in die Lücken der anderen Taler. Drücke den Teig etwas zusammen, dass das neu eingesetzte Motiv Halt bekommt.
- 7 Setze die Hälfte der Teigkreise mit Hilfe eines Tortenhebers oder Messers auf das Backblech. Bestreiche jeden Kreis mit Hilfe eines Backpinsels mit restlicher Milch und schiebe das Blech in den Backofen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 14 Minuten**

- 8 Ziehe die Taler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten. Nun kannst du die zweite Hälfte Taler backen.

### 9 Füllung:

Zerteile die Schokolade grob. Schmelze und verrühre sie zusammen mit Sahne und Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze. Nimm die Schokocreame aus dem Wasserbad und lass sie 20 Min. abkühlen.

- 10 Drehe 6 helle und 6 dunkle Taler um und bestreiche die Unterseiten gleichmäßig mit der Schokocreame. Setze jeweils einen Taler mit gegenteiliger Farbe darauf und lass die Füllung fest werden.

