






# Halloween-Kekse

Gruselige Plätzchen zu Halloween oder Karneval

etwa 100 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

## 1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Backofen vorheizen.

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

- 2 Das Backblech mit Backpapier belegen. Teig portionsweise dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Halloween-Motive ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## 3 Verzieren:

Kekse dekorativ mit bunter Zuckerschrift verzieren.

## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Halloween-Ausstecher

### Knetteig:

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

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift

