Spinnenkekse

Das Rezept von den Spinnenkeksen ist süß und gruselig zugleich. Ein perfektes Naschwerk für Halloween.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Für den Teig

120 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Stk.	Eigelb
40 g	gemahlene Haselnüsse
180 g	Mehl
1 Prise	Salz
0.5 Packungen	Vanillezucker
60 g	Zucker

Für die Dekoration

1 Packung	Rumkugeln (oder andere Schokoladenkugeln)
Nach Belieben	dunkle Kuvertüre (ca. 40-50g)
Nach Belieben	weiße Kuvertüre (ca. 20g)

Zubereitung

1. Für die **Spinnenkekse**, die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz cremig rühren.

2. Dann das Eigelb unterrühren. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C

Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt das Mehl und die gemahlenen Haselnüsse hinzufügen und am besten zuerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten.

4. Danach alles mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

5. Nun ca. 10-12, je nach Größe der Spinnenköpfe, gleichmäßige runde Kugeln aus dem Teig formen. Diese hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

6. Die Kugeln nun mit einem glatten Gegenstand flach drücken (ca. 5-6 cm Ø).

7. Dann in die Mitte eine kleine runde Mulde eindrücken, in der später der Spinnenkopf hinein gelegt wird.

8. Die Kekse sollten nun im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen und hinterher komplett auskühlen.

9. Jetzt die dunkle Schokolade temperieren und einen kleinen Klecks in die Keksmulde geben. Dann eine Rumkugel oder Schokoladenkugel hineinlege.

10. Danach mit der restlichen Schokolade jedem Keks 8 Spinnenbeine aufmalen. Das geht am besten mit einem Spritzsack mit ganz kleiner Lochtülle. Wer nicht so eine kleine Lochtülle besitzt, kann auch zum Einmal-Spritzsack oder zu einem Gefrierbeutel greifen und die Spitze minimal abschneiden.

11. Für die Augen die weiße Schokolade ebenfalls zum Schmelzen bringen. Nun erst zwei weiße Tupfen auf den Spinnenkopf auftragen, kurz trocknen lassen und danach noch mal einen kleinen Tupfer mit dunkler Schokolade auftragen. Letztendlich alles bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Wem die Spinnenkekse zu lange in der Zubereitung brauchen, der kann auch zu fertigen Keksen greifen.