

Grusel-Kekse für Kinder

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 100 Portionen

KNETTEIG

250	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backin
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Stück	Ei
50	Gramm	Honig
3	Tropfen	Vanillearoma
100	Gramm	Butter(weich) (oder Margarine)

AUSSERDEM

75	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Wasser

Anleitung:

1. Schritt Dieses Rezept ist entwickelt für etwa 100 Stück.
2. Schritt Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.
3. Schritt 1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.
4. Schritt 2. Knetteig: Mische das Mehl mit Backin und siebe es in eine Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.
5. Schritt 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 auf mittlerer Einschubleiste. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 10 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
6. Schritt Nach dem Backen ziehst du das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt es auf einem Kuchenrost erkalten.
7. Schritt Siebe den Puderzucker, verrühre ihn mit Wasser und Speisefarbe (viel Gelb, wenig Rot!) zu einem dickflüssigen orangefarbenem 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.
8. Schritt TIPP: 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.