

Spinnen-Cookies F.Halloween

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 40 Portionen

FÜR DIE COOKIES

60	Gramm	Butter
250	Gramm	Weißer Kuvertüre
3		Eier
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
150	Gramm	Mehl
80	Gramm	Mandelmehl
80	Gramm	Kokosraspel
1	Messersp.	Backpulver
1	Schuss	Rum

FÜR DIE DEKORATION

150	Gramm	Zucker
150	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Marshmallow

Anleitung:

1. Schritt In einer Schüssel Butter und weiße Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Während die Schokolade schmilzt: Die Eier, Zucker und Vanillinzucker, eine Prise Salz schön schaumig schlagen. Nun die geschmolzene Kuvertüre unter die Ei-Masse rühren und Mehl, Mandelmehl, Kokos-Raspeln und Backpulver dazugeben. Zum Schluss noch einen Schuss Rum hinzufügen. Die Masse in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank geben. Das Horror-Szenario beginnt sonst schon beim Formen der Cookies... Das Kühlen ist wichtig, da der Teig so seine gewünschte Konsistenz erhält und später leichter zu verarbeiten ist.

2. Schritt Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Teelöffel walnussgroße Klumpen auf die Handfläche geben. Anschließend mit den Handflächen durch kreisende Bewegungen kleine Kugeln formen. Zum Schluss die Teig-Bällchen in Zucker und anschließend in Puderzucker wälzen, damit sie die gewünschte Optik erhalten. Maximal zehn Minuten sollten die Cookies in den Ofen, sodass der Teig eine leichte Kruste bekommt und das Innere noch weich ist. Kurz abkühlen lassen und dekorieren...

3. Schritt Die Marshmallows in ein mikrowellenfestes Gefäß geben und ca. 1-2 Minuten bei 600 Watt aufgehen lassen. Richtig gelesen: Wie durch Geisterhand formen sie sich zu einer gespenstischen Gestalt und vervielfachen ihre Größe. Deshalb immer nur 3-4 Marshmallows auf einmal in die Mikrowelle geben. Nicht erschrecken: Beim Herausnehmen fällt die Masse in sich zusammen - jetzt kann sie verarbeitet werden. Mit einer Gabel kurz umrühren und mit den Fingerspitzen etwas Masse entnehmen. Zwischen den Fingern beider Hände Fäden ziehen und zu einem Netz bilden (ähnlich wie beim Fingerspiel mit der Schnur.) Das Marshmallow-Netz über die Cookies legen - fertig!