

REZEPT FÜR GRUSELIGE SKELETTKEKSE | SWEETFAMILY



GRUSELIGE SKELETTKEKSE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 20 Stück | 55 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

ZUTATEN

200 g	Butter
270 g	Mehl
60 g	SweetFamily Puderzucker
1 Prise	Salz
ca. 200 g	Himbeerkonfitüre (siehe Tipp)
Mehl	zum Bearbeiten

ZUBEREITUNG

159

Kcal

Pro Stück ca.

1

Gramm

Eiweiß

19

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

Mürbeteig kneten und kühlen:

1. Butter würfeln. Mit Mehl, Puderzucker und Salz zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Konfitüre nach Belieben durch ein Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen.

Teig ausrollen und Kekse gestalten:

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Ca. 40 runde Kekse (7-8 cm Durchmesser) ausstechen. Die Hälfte der Kekse mit Konfitüre bestreichen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Übrige Kekse dekorieren: Dafür z.B. mit unterschiedlich großen Spritztüllen Augen ausstechen. Mit einem Holzspießchen Nasenlöcher eindrücken und mit einem Messer den Mund ausschneiden und quer einkerben. Vorsichtig auf die bestrichenen Kekse legen und am Rand leicht andrücken. Nach Belieben noch etwas Konfitüre vorsichtig mit einem kleinen Löffel in die Augenhöhlen füllen.

Skelettkekse backen:

3. Kekse blechweise im heißen Ofen 11-13 Minuten hell backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Tipp:

Die Himbeerkonfitüre kannst du mit [unserem Rezept](#) auch selbstmachen.