REZEPT FÜR GRUSELKEKSE | SWEETFAMILY

GRUSELKEKSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 15-20 Stück | 60 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

ZUTATEN

150 g	Butter
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
Mehl	zum Bearbeiten
200 g	SweetFamily Puderzucker
2 -3 EL	Zitronensaft
ca. 100 g	Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

Mürbeteig zubereiten und Kekse backen:

1. Butter würfeln. Mit Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und große Kreise (ø 8 cm) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und nacheinander 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Gruselkekse verzieren:

3. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Kekse damit bestreichen und trocknen lassen. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Einmal-Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Kekse damit gruselig verzieren. Trocknen lassen.