

Schaurige Spinnenkekse



Zutaten für ca. 15 Stück



75 g
Butter



15 Stück
Schokoladen-
kugeln



15 Paar
Zucker-
augen



50 g
Kuvertüre



Schuss
Zitronen-
saft



125 g
Mehl



1 Stück
Ei



35 g
Puder-
zucker



Prise
Salz

Zubereitung

Schritt 1: Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und diese mit einem Rührgerät gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt 2: Den Teig aus dem Kühlschrank herausnehmen und in 15 gleichgroße Stücke teilen. Die Teigstücke zu runden Keksen formen und mithilfe eines Löffels eine kleine Mulde in die Mitte des Kekses einarbeiten, in die später die Spinne kommt. Die Kekse bei ca. 180 Grad auf einem Backblech für 15 Minuten backen.

Schritt 3: Die Schokoladenkuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Einen Klecks geschmolzene Schokolade in die Mulde der ausgekühlten Kekse geben. Mit einem Zahnstocher kleine Spinnenbeine über den Rand ziehen. Die Schokoladenkugel in die Mulde legen. Mithilfe der Kuvertüre die Zuckeraugen an dem Spinnenkörper „kleben“.