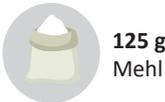
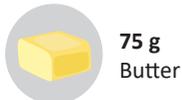


süß
vegetarisch



SPINNENKEKSE

Zutaten für 15 Stück



Zubereitung

Schritt 1: Mehl, Butter, Puderzucker, Ei, Zitronensaft und Salz 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 gegeben. Mit einem Zahnstocher kleine Spinnenbeine über den Rand ziehen. Die Schokoladenkugel in die Mulde legen. Mithilfe der Kuvertüre die Zucker Augen an dem Spinnenkörper „kleben“.