

# Halloween-Kekse

Diese Halloween Kekse sind ein echter Hingucker an Halloween: Schaurig schöne Kekse zu Halloween für die ganze Familie.

etwa 30 Stück  gelingt leicht  60 Min.



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher Lebkuchenmann, 3er-Set

### Teig:

75 g weiche Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
50 g Zuckerrübensirup  
1 Msp. Salz  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma  
1 Ei (Größe M)  
1 Tube Dr. Oetker Lebensmittelfarbe schwarz  
2 - 3 EL Wasser  
250 g Weizenmehl  
½ TL Dr. Oetker Original Backin  
20 g Dr. Oetker Kakao

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

## Wie backe ich leckere Halloween-Kekse in Skelettform?

### 1 Teig zubereiten

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Zuckerrübensirup, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Schwarze Lebensmittelfarbe und Wasser hinzufügen. Mehl, Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit den Händen verkneten und etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

### 2 Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen

**Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C**

**Heißluft: etwa 160 °C**

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher Kekse ausstechen und auf das Backblech legen. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 12 - 14 Min.**

Halloween-Kekse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

### 4 Verzieren

Die Konturen der Knochen/des Skeletts mit weißer Zuckerschrift nachzeichnen und fest werden lassen.

### Tipps:

- Statt Finesse Weihnachtsaroma kann auch 1 TL Lebkuchengewürz für den Teig verwendet werden.
- Die Skelett-Kekse halten in einer gut verschließbaren Dose etwa 3 Wochen.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	71 kcal 297 kJ	356 kcal 1491 kJ
Fett	2,54 g	12,69 g
Ges. Fettsäuren	1,53 g	7,67 g
Kohlenhydrate	10,70 g	53,50 g
Zucker	4,34 g	21,71 g
Eiweiß	1,27 g	6,35 g
Salz	0,07 g	0,37 g