

HALLOWEEN-REZEPT

SKELETTKEKSE

EINKAUFLISTE

- 300 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 100 g Kakaopulver
- 100 g Schokolade
- 700 g Mehl,
- 2 EL Rum oder 2 Fläschchen Rum-Aroma

ZUBEREITUNG

1. **Hacke oder rasple** die Schokolade in nicht zu kleine Stücke und stelle sie beiseite. Fülle **Butter, Zucker** und **Eier** in eine Schüssel und verrühre sie mit einem Mixer.

2. Gib das **Rumaroma**, das **Kakaopulver**, das **Mehl**, sowie abschliessend die geraspelte **Schokolade hinzu** und verknete die Zutaten zu einer schönen **Knetmasse**. Falls notwendig noch etwas mehr Mehl hinzugeben.

3. **Wickle** den Teig in **Folie** ein und stecke ihn für mindestens eine Stunde in den **Kühlschrank**.

4. **Rolle den Teig** (nicht zu dünn) aus und schneide die Figuren aus. Lege die Teigteile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schiebe das Backblech in den auf **200° Celsius** vorgeheizten **Ofen**. Lass die Kekse darin **10 Minuten** backen.

5. In der Zwischenzeit kannst Du in einer Tasse den **Zuckerguss** ansetzen. Dazu rührst Du viel **Puderzucker** mit etwas **Wasser** an. Umso dickflüssiger die Masse ist, desto besser lässt sie sich später auf die Kekse auftragen.

6. Zum Auftragen der Verzierung kannst Du Dir einfach eine Spritztüte selber basteln. Benutze dafür einen normalen kleinen **Gefrierbeutel** und schneide mit einer kleinen Schere ein noch **kleineres Loch** in einen der Tütenzipfel. Es sollte wirklich sehr klein sein. Fülle mit einem Löffel den Zuckerguss in die Tüte.

Male damit die Skelettmuster auf die gebackenen Figuren und lasse sie fest werden.

Eine ausführliche Anleitung mit vielen Bildern findest Du auf halloween.de