

ERDNUSSBUTTERKEKSE MIT SCHOKO-SPINNEN



Diese leckeren Kekse sehen doch super süß aus, oder? Der Erdnussbutterteig ist nicht sehr süß, da der Spinnenkörper aus einer Schokoladenpraline besteht.

Die Erdnussbutterkekse sind nicht sehr süß. Die Süße kommt durch die Praline in der Mitte. Wer nur Erdnussbutterkekse ohne Schokoladenpraline backen möchte, sollte auf jeden Fall mehr Zucker nehmen oder die Kekse mit Kuvertüre überziehen.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

TEIG

Rühre die Butter und den Zucker geschmeidig. Füge das Ei hinzu und rühre weiter. Rühre anschließend die Vanille und die Erdnussbutter ein. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verrühre alles kurz. Steche den weichen Teig mit einem Eisportionierer ab, forme ihn mit den Händen zu Kugeln und setze ihn mit viel Abstand auf ein Blech mit Backpapier. Backe sie bei 180 °C O/U für 10 Minuten vor.

DEKORATION

Drücke die Kekse dann mit einem Ausrollstab oder einem Gegenstand mit 2 cm Durchmesser ein, so dass wir hier später die Praline rein setzen können. Backe die Kekse dann für etwa 5 Minuten weiter.

Lasse sie nach dem Backen etwas abkühlen, sie sollten nur noch leicht lauwarm sein. Setze dann die Pralinen rein und lasse sie fest werden. Die Kekse dürfen nicht zu heiß sein, sonst schmelzen die Pralinen zu sehr!

Schmelze die Kuvertüre und spritze mithilfe eines Gefrierbeutels die 8 Beine der Spinne. Steche aus der Blütenpaste die Augen aus und male sie mit dem Lebensmittelstift aus. Klebe die Augen mithilfe der Schokolade an. Die Kekse sollten dann ganz durchtrocknen. Sie sind mehrere Tage haltbar.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- 115 g** Butter
- 130 g** Zucker
- 170 g** Erdnussbutter
- etwas abgeriebene Vanilleschote
- 1** Ei
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz

DEKO:

- 24** Pralinen (z. B. Lindor von Lindt)
- Zartbitterkuvertüre (für die Beine)
- 48** Augen
- Blütenpaste
- Lebensmittelstift schwarz