

Kleine Halloween-Keksmonster

Zutaten | 25 Stk.

200 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei
250 g	Haferflocken, zart
100 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
200 g	Haselnusscreme
50 g	Mini-Marshmallows

Zubereitungszeit: 30 Min.; Backzeit: 12 Min.

Zubereitung:

- Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker verühren, Vanillezucker und Ei hinzufügen. Haferflocken, Mehl und Backpulver untermischen und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln kleine Haufen formen und diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Kekse ca. 10 - 12 Minuten bei 200 Grad backen und abkühlen lassen.
- Haselnusscreme in einen Spritzbeutel füllen. Die Creme jeweils zwischen zwei Kekse füllen und so ca. 25 Doppelkekse herstellen.
- Marshmallows mit einer Schere halbieren. Zwei Hälften als Augen auf die Doppelkekse setzen und mit etwas Haselnusscreme fixieren und kleine Tupfen auf die Augen setzen. Aus den Marshmallows „Zähne“ schneiden und die Kekse ebenfalls damit dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf einen Keks von ca. 34 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
154 kcal	7,5 g	19,9 mg	2,11 g	6.7 mg