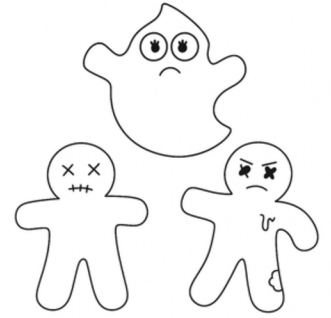




# GRUSEL-KEKSE

*Einfacher Plätzchenteig für Geister, Zombies & andere Krümelmonster*



*Boo-Appetit! Diese Gruselkekse sind der absolute Hit auf jeder Halloween-Party - ob als kleine Geister mit Kulleraugen oder als leckere Zombies mit abgetrennten Köpfen (keine Sorge, alles essbar!). Der Teig? Supereinfach, kindertauglich und ideal zum Ausstechen. Ob für die schaurige Keksbäckerei mit den Kids oder als Mitbringsel für kleine Monster - das Rezept bringt knusprigen Gruselspaß direkt aus dem Ofen. Jetzt wird's gruselig... und lecker!*

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG

300 g Weizenmehl (Type 405) - fein wie Spinnenweben

100 g Puderzucker (alternativ: Zucker)

1 Prise Salz,

1 Ei (Gr. M) - von glücklichen Hühnern, keine Drachen!

170 g Butter - aus dem Hexenkühlschrank

1 Päckchen Vanillezucker (für den süßen Monstergenuss)

Optional: 1-2 TL fein geriebene Bio-Zitronenschale oder Kürbisgewürz für Halloween-Vibes

### IM OFEN:

für 10-12 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) backen, bis die Ränder leicht goldgelb sind.

## Schritt für Schritt



1. Hände waschen - auch Zombiehände bitte!
2. Butter in kleinen Stücken mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei verkneten, bis ein schöner, gruseliger Teigklumpen entsteht.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen (wie ein Gespenst im Schlafsack) und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig ausrollen (ca. 0,5 cm dick) und mit Gruselformen ausstechen - Geister, Zombies, Mumien oder Monster, was du magst!
6. Auf ein Blech mit Backpapier legen und ca. 10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
7. Danach nach Grusellust dekorieren!

Deko - essbares Blut:

- Verwende rote Marmelade (Himbeer oder Erdbeer) oder rühre Puderzucker mit roter Lebensmittelfarbe und ganz wenig Wasser an.
- Dann vorsichtig mit einem Löffel auf die fertigen Kekse träufeln - Blutspritzer-Alarm!
- Mehr Deko-Ideen:
- Zuckeraugen aufkleben (mit Zuckerguss oder Schokolade)
- Schaurige Gesichter mit Lebensmittelstiften oder Zuckerschrift malen
- Abgebissene Arme & Beine? Kein Problem - einfach wegnaschen!



*TIPP: Es gibt fertige Zuckerstifte, damit kann man super Gesichter und mehr Deko auf die Grusel-Kekse malen. Augen können auch aus fertig gekauften Zuckeraugen angeklebt werden.*