SPINNEN COOKIES

ZUTATEN

115 g Butter
65 g weißen Zucker
65 g braunen Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Prise Salz
200 g Zartbitter Kuvertüre
24 Schokoladenkugeln
48 Zuckeraugen (Puderzucker + schwarze Lebensmittelfarbe)

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes heizt ihr den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Dann vermengt ihr die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker, bis eine Creme entsteht.

2. Anschließend das Ei hinzu geben und danach alle weitern Zutaten (Erdnussbutter, Mehl, Backpulver, Natron und Salz) unterheben, bis eine Masse entsteht.

3. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit der Hand 12 Cookies formen und auf dem Blech verteilen. Nicht zu nah an den Rand legen, da die Cookies noch aufgehen.

4. Das Backblech für 10 Minuten in den Backofen legen, dann in jeden Cookie mit einer Schokoladenkugel drücken, sodass die Mulden für die späteren Schokoladenkugeln vorhanden sind.

5. Anschließend für weitere 5 Minuten im Backofen durch Backen. Dann die Cookies gut auskühlen lassen und ein Wasserbad mit Kuvertüre aufstellen und die Kuvertüre schmelzen.

6. Für die Zuckeraugen könnt ihr fertige verwenden oder mit Hilfe von Puderzucker, Wasser und etwas schwarzer Lebensmittelfarbe, welche selber machen.

7. Die Schokoladenkugeln mit der flüssigen Kuvertüre auf den Keksen befestigen und mit einem Spritzbeutel die Beine aufmalen. Die Zuckeraugen mit Kuvertüre befestigen und schon sind die Spinnen fertig.

ALLE RECHTE SIND BEI FRAULEIN SELBSTGEMACHT! FOTOS UND TEXT SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT.