



Halloween-Cookies mit bunter Zuckerverzierung



Zutaten

Menge	
110 g	Zucker
1 TL	Backpulver
250 g	Puderzucker
260 g	Weizenmehl
10	Rosinen
	rotes Fondant
130 g	weiche Butter
1	Eiweiß
1	Ei
1 Pck.	Vanillezucker
1	Lebkuchenmann-Ausstecher
1/2	unbehandelte Zitrone
1 Prise	Lebensmittelfarbe in schwarz und grün
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 12 Min. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1507 kJ, 360 kcal, 59,7 g Kohlenhydrate, 4,1 g Eiweiß, 11,7 g Fett, 52,5 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Du bist noch auf der Suche nach einem schaurigen Rezept für Halloween? Dann probiere unbedingt unsere Voodoo Cookies mit Royal Icing und Fondant aus! Die Voodoo Cookie bestehen nämlich aus einem super leckeren Teig, den wir mit Zitronenabrieb gewürzt haben. Als Ausstecher für unsere Halloween Cookies kannst du einfach einen klassischen Ausstecher für Lebkuchenmänner nehmen. Nach dem Backen haben wir unsere Voodoo Cookies dann noch mit buntem Royal Icing und Fondant verziert, sodass gebrochene Herzen und Nähte auf den Cookies entstehen. Also Augen haben wir einfach Rosinen auf unsere Halloween Cookies geklebt. Natürlich kannst du die Voodoo Cookies ganz nach deinem Geschmack verzieren, deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Probiere unsere Voodoo Cookies also unbedingt zu Halloween aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst machst du den Teig für die Voodoo Cookies. Dazu gibst du die weiche Butter, den Zucker, Salz und den Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst alles mit einem Elektromixer dick auf. Dann kannst du das Ei unterrühren und alles mit Zitronenabrieb würzen. Nun das Mehl und das Backpulver vermischen und nach und nach zum Teig geben. Den Teig mit den Händen verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Step 2:

Danach den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Jetzt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Cookies ausstechen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen auf dem Blech für ca. 12 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Step 3:

Jetzt kannst du die Voodoo Cookies verzieren. Dazu entfernst du zuerst alle Ei-Fäden aus dem Eiweiß. Dann einen Spritzer Zitronensaft und den Puderzucker dazugeben und alles gut mit einem Rührgerät verquirlen. Nun die Masse dritteln und in grün und schwarz einfärben. Ein Teil bleibt weiß. Das Icing in Spritztüllen mit einer sehr feinen Öffnung füllen und damit Nähte und Verbände auf die Cookies malen. Die Rosinen als Augen ankleben. Aus dem roten Fondant kannst du Herzen ausschneiden und diese ebenfalls mit Icing dekorieren.