

REZEPT FÜR MUMIENKEKSE



MUMIENKEKSE

Schwierigkeitsgrad: normal

ca. 16 Stück | 70 Min. | + Zeit zum Abkühlen und Trocknen

Zutaten

Für die Kekse:

- 150 g Vollmilchkuvertüre
- 150 g weiche Butter
- 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL SweetFamily Puderzucker

Zum Verzieren:

- 500 g SweetFamily Puderzucker
- 2 sehr frische Eiweiß
- orange Lebensmittelfarbe
- weiße Schokoladen-Linsen



2027

ZUBEREITUNG

1. Kuvertüre hacken und die Hälfte im Wasserbad schmelzen. Inzwischen Butter, braunen Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver und Puderzucker mischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene sowie die gehackte Kuvertüre unterrühren, dabei etwas flüssige Kuvertüre für die Gruselaugen übrig lassen.

2. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 16 Teigkleckse (mit großem Abstand, der Teig verläuft stark) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) 12-15 Minuten backen. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. [Puderzucker](#) sieben und mit Eiweiß zu einem dicken Guss verrühren. Eine kleine Menge orange einfärben. Für die Augen Schokolinsen mit etwas Guss auf die Kekse setzen. Jeweils erst einen orangenen Tupfen darauf setzen, etwas antrocknen lassen, dann mit übriger Kuvertüre je einen dunklen Tupfen darauf geben. Übrigen Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit einer breiten/flachen Spritztülle geben. In Streifen als Mullbindenverband auftragen. Gut trocknen lassen.