

MONSTERHAFT LECKERE KEKSE



+ 3 Jahre | Schwierigkeit: ★ | Zubereitungsdauer: 30 Minuten – Zubereitungszeit: 12 Minuten

Material

Sie benötigen:

- [AUSSTECHFORMEN AUS METALL](#)
- [EDELSTAHLSCHÜSSEL MIT SAUGNAPF](#)
- [GEBÄCKMATTE](#)
- [NUDELHOLZ](#)
- [ELEKTRONISCHE KÜCHENWAAGE](#)

Zutaten:

- 50 g Kokosblütenzucker
- 40 g Olivenöl
- 50 g Milch
- 160 g Weizenmehl
- 1 Prise feines Salz
- Puderzucker

Schritte

- Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- In einer Schüssel Kokosblütenzucker, Olivenöl, Milch, Mehl und Salz geben und mit einem Holzlöffel vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.
- Den Teig auf einer Backmatte mit einem Nudelholz ausrollen. Mit Ausstechformen die Formen aus dem Teig ausschneiden.
- Für 13 Minuten in den Ofen geben.
- Auf einem Blatt Papier die Konturen der Ausstechformen zeichnen. Ausschneiden und mit einem Locher oder einem Cutter Augen, einen Mund und andere Muster in das Papier schneiden.
- Sobald die Ausstechformen bereit sind, sie auf die entsprechenden Kekse legen und mit einem Sieb Puderzucker darüberstreuen.
- Das Papier entfernen: Die Kekse sind nun ausdrucksstark geworden!

Diese Kekse können bis zu 3 Tage in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.