

Zackig g'schmackig: Süße Waldtiere

Wir zeigen euch, wie ihr diese süßen Waldtierkekse nachbacken könnt.



Dafür braucht ihr Keksteig, orange Lebensmittelfarbe, Kakaopulver, Schokodrops, die beim Backen nicht zergehen, Schokostreusel sowie weiße und dunkle Kuvertüre.



Für die verschiedenen Tierformen braucht ihr einen Keksteig, der beim Backen nicht zu sehr aufgeht.

Zutaten für den Keksteig (für etwa 36 Kekse):

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 5 g Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz



Verknetet alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig...



... und teilt ihn dann in drei gleich große Teile.
Den Fuchsteig färbt ihr mit Lebensmittelfarbe orange ein und
den Eulenteig mit etwas Kakaopulver dunkelbraun.

Jetzt muss der Teig zum Ruhen für etwa 1,5 bis 2 Stunden in den Kühlschrank.



Walkt dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und stecht mit einem Glas oder
Keksausstecher runde Kekse aus.

Achtet darauf, dass ihr den Teig überall gleich dick ausrollt,
damit die Kekse gleichmäßig backen.

So macht ihr das, bis euer Teig fast aufgebraucht ist.
Den Teigrest braucht ihr gleich noch für die Verzierung.



Für die Igelkekse formt ihr die Schnauze spitz und mit dem Glas „zeichnet“ ihr vorsichtig den Kopf ein.



Die Fuchskexse bekommen Bäckchen, die so aussehen.



Bei den Eulenkekse drückt ihr mit dem Glas links und rechts Flügel und mit einer Dessertgabel die Füße ein.



Aus den Teigresten formt ihr jetzt dreieckige Fuchsohren und drückt diese vorsichtig auf die kekse.



Die Eulenaugen formt ihr aus kleinen hellen Teigkugeln und aus etwas orangem Teig zaubert ihr den Schnabel.



Jetzt kommen die Schokodrops zum Einsatz. Den Igel- und den Fuchskekse verpasst ihr jeweils zwei Schokoaugen und eine Schokonase. Bei den Eulen drückt ihr vorsichtig ein Schokotröpfchen als Pupille in die Mitte.



Nach dem Abkühlen könnt ihr eure Kekse dekorieren.
Den Igelkörper bestreicht ihr mit geschmolzener dunkler Kuvertüre.



Solange die Schokolade noch flüssig ist, kommen die Schokostreusel drauf.



Die Bäckchen der Füchse werden mit weißer Kuvertüre ausgemalt.



Zum Schluss mischt ihr die dunkle und helle Schokolade zusammen und verpasst den Eulen noch hellbraune Schokoflügel.



Trocknen lassen und fertig sind eure süßen Waldtierkekse.

Sie sind nicht nur die Stars der Kekslichtung, sondern schmecken auch tierisch gut!

