Rezept

Halloween-Cookies "Schaurig schön"

Ein Rezept von Halloween-Cookies "Schaurig schön", am 05.06.2025

Zutaten

100 g	weiche Butter
1	Eigelb (M)
140 g	Mehl
1 EL	Zitronensaft
	Mehl zum Arbeiten
16	Holzstäbchen (ca. 20 cm lang)
100 g	brauner Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
½	Rezept Royal Icing (siehe Rezept-Tipp)
	schwarze Lebensmittelfarbe
	runde Ausstechform (7 cm Ø)
3	kleine Spritzbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Cookies | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 190° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker cremig rühren. Eigelb, Vanille-Extrakt und das Mehl unterrühren und alles zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und 16 Kreise ausstechen. Die Teigkreise auf das Blech legen und die Holzstäbchen vorsichtig wie einen Lolli hineinstecken. Im Ofen (Mitte) in 10 - 12 Min. hell backen. Auskühlen lassen.

2. Icing dritteln. Ein Drittel mit Zitronensaft verdünnen, ein Drittel mit Lebensmittelfarbe schwarz einfärben. Jedes Icing in eine Spritztüte füllen.

3. Cookies nach und nach zuerst mit dem weißen festen Icing umranden und dann den Innenbereich mit dem verdünnten Icing ausfüllen. Die Cookies 30 Min. trocknen lassen. Anschließend für Gespenstergesichter mit dem schwarzen Icing auf jedes Cookie große Augen, Nasenlöcher und einen Mund aufmalen. Wer mag, zieht noch in kurzen Abständen einen Zahnstocher durch die Mundlinie, sodass feine »Nähte« entstehen. Nochmals 30 Min. trocknen lassen.