

Rezept

Panda-Kekse

Ein Rezept von Panda-Kekse, am 18.04.2024

Zutaten

200 g Rollenkeks-Grundteig

1 TL Backkakao

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ein Viertel des Teiges mit Kakaopulver verkneten (ggf. 1 TL Milch ergänzen, wenn es zu trocken wird). Den Rest lasst ihr hell. Für eine 10cm-Rolle formt ihr für die Augen eine dünne weiße 20cm-Spaghetti.
2. Dann eine dicke braune 20cm-Spaghetti und drückt in die Mitte mit einem Stäbchen eine Furche. Dann kommt die weiße Spaghetti rein, es wird noch mal oben zugerollt und dann die ganze Rolle halbiert.
3. Für die Nase eine dünne braune 10cm-Spaghetti und formt sie zum Prisma (mit dem Brettchen schräg andrücken), dann eine dicke 10cm-Rolle oben etwas plätten, furchen und die Nase mittig auflegen und einrollen. Das gleiche Prinzip wie bei den Augen.
4. Nun die Augenrollen auf die Nasenrolle legen und zwischen den Augen noch mal eine weiße Rolle als Abstandhalter platzieren.
5. Dann hellen Teig dick ausrollen und ein mal um den Stapel legen.
6. Für die Ohren eine etwas dickere 20cm Schokorolle schneiden, halbieren und auf der dicken Rolle platzieren. Keine Angst, falls noch ein paar kleine Lücken sind, die verlaufen beim Backen.
7. Wichtig! Die ganze Bärenstange jetzt in Frischhaltefolie gewickelt für 25 Minuten ins Gefrierfach legen. Ihr wollt das Gesicht ja beim Schneiden nicht zerdrücken.
8. Folie abnehmen, 0,5cm breite Scheiben abschneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.