



# GESPENSTER-KEKSE MIT PASSIONSFRUCHT



Für ca. 80 Stück

## ZUTATEN

### Teig:

4 Passionsfrüchte  
350 g Mehl  
60 g Kokosmilchpulver  
(Asia-Laden)  
250 g kalte Butter  
120 g Zucker  
1 Eiweiß  
1 Prise Salz

### Guss:

170 g Puderzucker  
30 g Kokosmilchpulver  
50 g Butter

Gespenster-Ausstecher,  
alternativ: Ausstecher in Glocken-  
oder Tulpenform

## ZUBEREITUNG

Passionsfrüchte halbieren und das Mark mit einem Löffel auslösen. Fruchtmark mit einem Teelöffel durch ein feines Sieb drücken, dabei den Saft auffangen und die Fruchtkerne aufbewahren.

Mehl mit Kokosmilchpulver in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand 250 g Butter in kleinen Flöckchen und Zucker verteilen. Eiweiß, Salz und 3 EL Passionsfruchtsaft in die Mulde geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In eine verschließbare Plastikschüssel legen und ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C CircoTherm-Heißluft vorheizen. Drei Bleche mit Backpapier auslegen. Für den Guss Puderzucker mit Kokosmilchpulver und Butter in einem Topf auf dem Induktionskochfeld bei Einstellung 5 verrühren. 3–4 EL Passionsfruchtsaft dazugeben, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Falls der Fruchtsaft nicht reicht, etwas Wasser nehmen. Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Nach und nach mit einem Ausstecher Gespenster ausstechen und aufs Blech legen. Es ist wichtig, dass der Teig kalt ausgerollt wird, sonst klebt er zu sehr.

In Einschubhöhe 1, 3 und 4 die Kekse ca. 10 Minuten hellgelb backen. Herausnehmen und die Gespenster noch warm mit dem Passionsfruchtguss bepinseln. Aus den Fruchtmarkkernen jeweils Augen aufs Gespenst setzen. Kekse auf dem Blech auskühlen lassen. Mindestens über Nacht trocknen lassen. Ist der Guss völlig getrocknet, können die Kekse bis zu 2 Wochen in einer Dose aufbewahrt werden. Am besten schmecken sie aber frisch.