



BLUTIGE KEKSE



Für 20 Stück

ZUTATEN

180 g weiche Butter
210 g hellbrauner Zucker
1 großes Ei
1 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
240 g weißes Mehl
6 EL ungesüßtes Kakaopulver,
gesiebt
1 TL Backsoda
1½ TL Maismehl
½ TL Salz
1 TL stark konzentrierte schwarze
Lebensmittelfarbe (je nach Marke
eventuell etwas mehr)
150 g Dulce de Leche oder Kara-
mellcreme
1 TL stark konzentrierte rote
Lebensmittelfarbe (je nach Marke
eventuell etwas mehr)

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker in einer großen Schüssel gut mischen. Ei, Eigelb und Vanilleextrakt dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

Mehl, Kakaopulver, Backsoda, Maismehl, Salz und die schwarze Lebensmittelfarbe mit einem Holzlöffel unterrühren und die Masse gut verrühren. Je nachdem, wie dunkel die Kekse werden sollen und welche Marke man verwendet, muss man eventuell etwas mehr Lebensmittelfarbe zugeben.

Mit einem Esslöffel einzelne Teigportionen abnehmen und zu kleinen Bällen rollen. Die Teigbälle auf ein Tablett oder einen Teller legen und wenn der gesamte Teig verarbeitet ist, mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Dulce de Leche und rote Lebensmittelfarbe gut miteinander vermischen. Für ein tieferes Rot etwas mehr Lebensmittelfarbe nehmen.



BLUTIGE KEKSE

ZUTATEN

Optional:
20 g geschmolzene Milch- oder
Bitterschokolade
40 essbare Deko-Augen

ZUBEREITUNG

Teigbälle nach zwei Stunden aus dem Kühlschrank nehmen. Die obere Hälfte mit einem Messer abschneiden und mit dem Daumen eine Mulde in den Ball drücken. Diese Mulde mit der rot gefärbten Dulce de Leche füllen und den Deckel wieder aufsetzen. Mit dem Daumen die Ränder verstreichen und alle Bälle auf einem Teller für eine Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Drei Backbleche mit Backpapier oder Silikonmatten auslegen und den Backofen auf 165°C CircoTherm® vorheizen.

Keksbälle großzügig auf den Backblechen verteilen und im Backofen 8-9 Minuten backen, bis die Kekse gleich stark aufgegangen sind.

Aus dem Backofen nehmen und auf den Backblechen auskühlen lassen.

Tipp: Wer möchte, kann mit etwas geschmolzener Schokolade essbare Deko-Augen auf die ausgekühlten Kekse kleben