



S'Mores Halloween Kekse

Für den Keksteig:

240 g Butter

300 g brauner Zucker

100 g weißer Zucker

2 Eier

2 Teelöffel Vanilleextrakt

350 g Mehl

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Maisstärke

1 Teelöffel Zimt

Nach Belieben Schokoladendrops

Für die S'Mores:

20 Butterkekse

2 Tafeln Vollmilchschokolade

20 Nick Marshmallows

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 20 Personen

S'Mores Halloween Kekse

1.

Für den Keksteig zuerst Butter schmelzen und in eine Schüssel geben. Den Zucker hinzufügen. Alles gut umrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Dann das Ei unterrühren.

Salz, Backpulver und Mehl gut unterrühren, dann Vanilleextrakt, Maisstärke und Zimt dazugeben und zum Schluss die Schokoladenstücke mit unterrühren.

Den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Auf zwei Backblechen ausgelegt mit Backpapier die Kekse verteilen, darauf ein Stück Schokolade und ein Marshmallow verteilen.

Der Keksteig wird nun wie eine Decke über dem S ´ Mores verteilt.

Das Ganze in den Backofen geben und nach 12 min. die Kekse aus dem Ofen nehmen. Auf einem Abkühlgitter etwas abkühlen lassen.