

GRÜSELIGE MONSTERKEKSE

Fühlst du dich auch so beobachtet? Hat der eine Keks gerade geblinzelt? Diese giftgrünen Monsterkekse könnten glatt aus einer von **Ruperts echt unheimlichen Gruselgeschichten** stammen. Ganz schön schaurig, wie sie uns anschauen – aber da hilft auch der grimmigste Blick nichts: Weggenascht werden sie trotzdem!



SCHRITT 1

Den Backofen auf 200 °C, bei Umluft auf 180 °C, vorheizen.

SCHRITT 2

125 g Zucker mit der Lebensmittelfarbe verrühren. 125 g Margarine oder Butter und 1 Ei hinzugeben und alles mit den Quirlen des elektrischen Handrührers verrühren.

SCHRITT 3

In einer anderen Schüssel 180 g Mehl und 1/2 Teelöffel Backpulver vermischen und zur grünen Zucker/Ei-Mischung geben.



SCHRITT 4

Alles nochmals mit den Quirlen des elektrischen Handrührers verrühren.

Anschließend das Backblech mit Backpapier auslegen.



SCHRITT 5

Mit einem Teelöffel Teigkleckse auf das Backblech geben. Nicht plattdrücken.

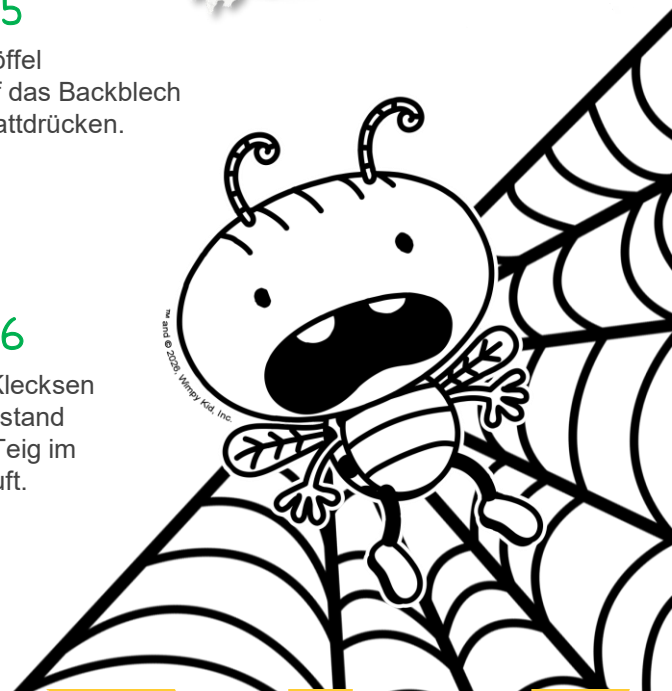


SCHRITT 6

Zwischen den Klecksen ausreichend Abstand lassen, da der Teig im Backofen zerläuft.

FÜR 24 KEKSE BRAUCHST DU:

- 125 g Zucker
- Lebensmittelfarbe (entweder eine Tube oder eine Tüte)
- Tipp: Das giftigste Grün haben wir mit den Lebensmittel-farben von Brauns Heitmann erreicht.
- 125 g Margarine oder Butter
- 1 Ei
- 180 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- sehr viele Zuckeraugen





SCHRITT 7

Die Kekse dann 10 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn der Rand leicht goldgelb ist.



SCHRITT 8

In die noch warmen Kekse die Zuckeraugen drücken. Achtung – das Backblech ist noch sehr heiß!



SCHRITT 9

Und dann gleich mal einen probieren!

Jeff Kinney

RUPERT PRÄSENTIERT: ECHT UNHEIMLICHE GRUSELGESCHICHTEN 2

Rupert ist zurück – mit noch schrägeren und unheimlicheren Gruselgeschichten! Freu dich auf monströse Insekten, einen jungen Sensenmann und einen einsamen kleinen Finger auf der Suche nach seinem Besitzer...

Wohlig-schaurig, spannend und natürlich zum totlachen – mit dem typischen Humor für alle Fans von Rupert und Gregs Tagebuch.

