



## SPINNEN-KEKSE

### ZUTATEN

Für 10 Stück

#### Für den Keksteig:

135 g Mehl  
2 geh. Msp. gemahlener Zimt  
1 geh. Msp. gemahlener Ingwer  
1 Msp. gemahlene Nelken  
1 Msp. gemahlener Muskat  
1 Prise Salz  
60 g vegane Margarine  
25 g Zucker  
20 ml Haferdrink  
20 g fein gehackte iChoc Classic

#### Für die Spinnen:

50 g Mehl  
5 g Backkakao  
½ TL Backpulver  
15 g Zucker  
1 Prise Salz  
15 ml neutrales Öl  
(z. B. Rapsöl)  
25 ml Haferdrink  
25 ml Wasser  
25 g Sojajoghurt Vanille

#### Für die Glasur:

60 g iChoc Classic  
5 g Kokosfett  
1 TL Backkakao

#### Für die Spinnenaugen:

1 daumengroßes Stück Fondant  
oder Marzipan

#### Außerdem:

ca. 2 Muffinförmchen  
10 kleine Rouladennadeln oder sehr  
dünne Holzspieße  
evtl. Modellierbesteck

### ZUBEREITUNG

1. Für den Keksteig zunächst Mehl mit Salz und Gewürzen mischen.
2. In einer zweiten Schüssel Margarine und Zucker vermengen. Mehlmischung und Haferdrink zugeben und (am besten von Hand) ganz kurz kneten.
3. Dann die gehackte Schokolade zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Für 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Kuchen für die Spinnen zubereiten. Dazu den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
5. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Öl, Haferdrink und Wasser ebenfalls mischen und nach und nach unter die trockenen Zutaten rühren, bis ein homogener Teig entsteht.
6. Den Spinnenteig in 1 übergroßes oder 2 normalgroße Papier-Muffinförmchen füllen. Oder ein eingefettetes Muffinblech verwenden. Je nach Größe 10 – 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend auskühlen lassen.

7. Nach der Ruhezeit aus dem Keksteig 10 gleichgroße Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit beiden Daumen eine große Vertiefung in die Mitte drücken. Ränder gegebenenfalls etwas nachformen. Die Kekse sollten am Ende einen Ø von ca. 4 cm haben.
8. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- / Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
9. Währenddessen für die Spinnen den gebackenen Kuchenteig in eine Schüssel bröseln und 25 g Sojajoghurt unterkneten.
10. Aus der Masse je 10 große (à ca. 10 g) und 10 kleine Kugeln (à ca. 3 g) formen. Je eine große und eine kleine Kugel auf eine kleine Rouladennadel oder sehr dünnen Holzspieß stecken.
11. Für die Glasur die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die Spinnen eintauchen, kurz abtropfen lassen und den Rücken sowie Kopf sofort mit etwas Kakaopulver bestäuben.
12. Die Spinnen noch feucht auf je einen Keks setzen. Trocknen lassen und dann die Rouladennadeln vorsichtig herausziehen.
13. Ein Stück Backpapier zu einer Spritztüte falteten und mit der restlichen geschmolzene Schokolade befüllen. Vorsichtig damit die Beine aufspritzen. Die Schokoladenschüssel mit den Resten zur Seite stellen, aber noch nicht spülen.
14. Für die Augen aus Fondant oder Marzipan 20 kleine Kügelchen formen. Die Schokoladenschüssel gegebenenfalls nochmals kurz erwärmen. Ein Tröpfchen Schokolade auf jede Fondantkugel setzen und die Augen ankleben. Mit einem weiteren Tröpfchen die Pupille aufmalen (am besten mit einem abgerundeten Modellierbesteck o. Ä.).