



## Monsterkekse



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für ca. 20 Kekse:

##### Keksteig:

250g Glattes Dinkelmehl  
100g Zimmertemperierte Butter  
1 Banane (ca. 125g Fruchtfleisch)  
1 Ei (Größe M)

##### Deko:

40 Zuckeraugen  
Mandelstifte

##### Creme:

250ml Ungesüßter Haferdrink  
40g Dunkle Schokokuvertüre  
25g Maisstärke  
20g Zucker (Alternativ: Agavendicksaft, Honig oder Birkenzucker)

#### Zubereitung:

50ml Haferdrink mit Maisstärke vermengen. Den übrigen Haferdrink in einem Topf mit dem Zucker erhitzen, Kuvertüre zufügen und schmelzen lassen. Anschließend Haferdrink mit Maisstärke zufügen und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur 30–60 Minuten abkühlen lassen. Für den Keksteig die Banane schälen, in Stücke brechen und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Butter, Mehl und Ei zufügen und zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl zufügen. Anschließend den Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen. Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Teig ca. 2–3mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit einem runden Keksstecher ca. 40 Kekse (10cm Durchmesser) ausstechen, auf das Backblech legen und auf mittlerer Schiene 8–10 Minuten hell backen, danach vollständig abkühlen lassen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf der Hälfte der Kekse verteilen, dabei ca. 1–2EL zum Festkleben der Zuckeraugen aufbewahren. Die zweite Hälfte der Kekse als Deckel draufsetzen. Jeweils zwei kleine Klekse Creme auf den Keksdeckel platzieren und die Zuckeraugen damit festkleben. Nun die Mandelstifte als vorstehende Zähne in die Schokocreme stecken.

#### Tipp:

Man kann auch statt Mandelstifte kann man auch Erdnüsse verwenden. Alternativ kann man auch Salzstangen zerbrechen und in die Creme stecken. Dieses Rezept eignet sich sehr gut für Kinderpartys oder zu Halloween.