

TOGGO Grusel Gebiss

Das brauchst du
für ca. 8 Cookies:

- 150g Butter
- 200g Zucker
- 160g Mehl
- 1 Ei
- 200g Schokotropfen
- 1 TL Backpulver

Für die Gruseldeko:

- 250g Puderzucker
- 2 TL rote Lebensmittelfarbe
- 250g Mini Marshmallows
- 50g Mandelsplitter



Cookies backen

Wiege die Zutaten ab und heize den Ofen auf 175°C Umluft vor.

Tipp: Die Cookies können natürlich auch gekauft werden, wenn es schnell gehen muss.



Vermenge zuerst das Mehl mit dem Backpulver, dann den Zucker mit der weichen Butter und dem Ei und kombiniere anschließend alles mit den Schokotropfen in einer Schüssel.



Knete den Teig zu einer homogenen Masse.



Forme kleine Teigbälle und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenrost.



Backe die Cookies für ca. 10 Minuten bei 175°C Umluft. Die Backzeit kann je nach Ofen und Vorliebe variieren.

Tipp: lieber etwas kürzer backen, dann bleiben die Cookies von innen saftig. Lasse die Cookies vor dem Dekorieren abkühlen.



Grusel Gebiss dekorieren

Färbe den Puderzucker mit ca. 2 TL roter Lebensmittelfarbe. Vermenge die Zutaten gut, sodass ein homogener Zuckerguss entsteht. Der Guss sollte nicht zu flüssig sein, jedoch flüssig genug, um ein bisschen vom Cookie herunter zu tropfen!



Drehe die Hälfte der Cookies um.



Bestreiche nun alle Cookies mit dem roten Zuckerguss. Der Zuckerguss auf der Unterseite der Cookies (den umgedrehten Cookies) sollte nicht tropfen. Der auf der Oberseite darf gerne etwas runter tropfen.



Füge nun die Mini Marshmallows auf die Oberseite der Cookies hinzu. Setze so viele Marshmallows auf den Rand, dass sie einen geschlossenen Ring bilden (die Mitte kann frei bleiben).

Tipp: die Marshmallows ein bisschen in Puderzucker wenden - so saugen sie nicht zu viel Zuckerguss auf.



Füge zwei Mandelsplitter als Fangzähne hinzu.



Schließe das Gebiss, indem du den Deckel-Cookie (die umgedrehten Cookies) mit dem Zuckerguss nach unten auflegst. Anschließend kurz im Kühlschrank lagern, damit das Zucker-Blut leicht fest wird.



Guten Appetit!