

HAPPY
HALLOWEEN



N° x1

gekocht

Mini Monster-Müsli-Kekse

(ca. 12 Monster)



Augen

2 TL Puderzucker
1 TL Zitronensaft
Zuckeraugen

Zutaten

100g Mandelsplitter
100g kernige Haferflocken
50g Cornflakes
50g Mandelmus
50g Apfelmus
50g Kokosöl (geschmolzen)
1 reife Banane
1 TL Honig
1 TL gemahlene Vanille Schote
Lebensmittelfarben (rot, blau, grün)

Zubereitung

1. Alle Zutaten vorsichtig mischen
2. Die fertige Masse dritteln und kräftig einfärben (rot, blau und grün passen am Besten). Alle zusammen ergeben eine schöne bunte Monsterfamilie.
3. Die noch rohen Teigmonster dann auf ein, mit Backpapier ausgelegtem, Backblech kleben. Die Kleckse können ruhig ungleichmäßig sein. Jedes Monster darf anders aussehen.
4. Die Monster nun für ungefähr 15-20 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Anschließend rausnehmen und abkühlen lassen
5. In der Zwischenzeit aus Puderzucker und Zitronensaft einen monsternmäßigen Klebstoff herstellen und die Kulleraugen auf die ausgekühlten Kekse kleben. Eine lustige Zutat für die Brotbox.

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin

Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:

www.40seconds.de/kids/rezepte

www.radioteddy.de/40seconds