

Spinnenkekse

Zutaten: 1 Packung Blätterteig

1 Packung Frischkäse (nach deinem Geschmack)

1 Packung Quark

Salzstangen

Entkernte Oliven mit Paprikafüllung

Zubereitung:

Den Blätterteig in runde oder ovale stücke (ungefährer Durchmesser von ca. 4- 5 cm oder ihr macht eine ganz große) schneiden und nach Anleitung der Verpackung backen.

Den Frischkäse mit dem Quak in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen vermischen.

Nun braucht ihr nur noch den fertig gebackenen Blätterteig einmal quer durchschneiden, so das ihr zwei gleiche Teile habt. Dann nehmt ihr die Frischkäse – Quark masse und verteilt sie gleichmäßig auf eine hälfte des Blätterteigs. Deckel drauf und die Salzstangen in die richtige Größe brechen und auf jeder Seite vier Beinchen hineinstecken.

Oliven in Scheiben schneiden. Für die Augen zwei kleine Kleckse der Masse nehmen und an der richtigen Stelle platzieren und nun auf jeden Klecks eine Scheibe von der Olive draufpacken.

Wer gute Fingerfertigkeiten hat, der zaubert einfach mit der Masse noch ein Kreuz auf den Rücken der Spinne.

Fertig!

Ihr könnt auch Pumpernickel nehmen, dann dauert es nicht ganz so lange und wenn ihr die Masse noch mit Lebensmittelfarbe färbt, sieht das alles noch viel echter aus.

