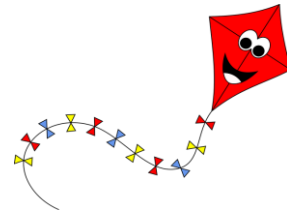


Drachenkekse



Das brauchst du:

300 g	Mehl	* Schüssel
1 TL	Backpulver	* Handmixer
1	Ei	* Nudelholz
150 g	weiche Butter	* Messer
100 g	Zucker	* Backblech
1 Pck	Vanillezucker	* Strohhalm
Deko:	o essbare Gummischnüre	* Zahnstocher
	o kleine Gummibärchen	
	o Mini-Smarties	
	o Schokotropfen	
	o Puderzucker	

So geht's:

1. Zuerst aus Mehl, Backpulver, Ei, Butter, Zucker und Vanillezucker einen geschmeidigen Teig kneten. Der Teig muss mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
2. Anschließend wird der Teig ausgerollt und mit einem scharfen Messer vorsichtig in rautenförmige Vierecke ausgeschnitten. Die Drachenvierecke werden dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt.
3. In die untere Ecke wird noch mit einem Strohhalm ein kleines Loch gebohrt, das später zum Befestigen der Drachenschnur dient.
4. Nun geht es für die Drachenkekse bei 180°C für etwa 11 Minuten in den vorgeheizten Backofen.
Eine Gummischnur wird in der Mitte geteilt und zwei kleine Gummibärchen werden an ihnen festgebunden. Dann wird die Gummischnur durch das Loch im Drachenkeks gefädelt.
5. Der Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrührt, dass ein cremiger Kleber entsteht. Damit werden nun kleine Punkte in Höhe der Augen und der Nase gemacht. Für die Augen klebt man zwei kleine Schokotropfen auf und als Nase eignet sich am besten ein Mini-Smartie.
Der restlichen Zuckerguss wird mit etwas roter Farbe eingefärbt und damit kann man einen Mund auf die Drachenkekse mit Hilfe eines Zahnstochers malen.

Gesehen bei: https://www.familienkost.de/rezept_drachenkekse.html

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt