

## Drachenkekse



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

Drachenkekse sind ein lustiges Gebäck, das sich besonders gut im Herbst eignet. Sie sind ein Hit bei jedem Kindergeburtstag in der kühleren Jahreszeit und ein süßes Give-Away für die Geburtstagsgäste. Auch für das Geburtstagsfrühstück im Kindergarten sind sie bestens geeignet.

Wir backen die Kekse auch gerne einfach so zusammen mit den Kindern, aus Freude und Spaß am Backen im Herbst. Dann vernaschen wir sie gemeinsam, wenn es draußen langsam wieder kühler wird und man es sich bei einer Tasse Tee und einem schönen Spiel oder einem guten Buch drinnen gemütlich macht.

### Zutaten für 2 Bleche Kekse:

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 150 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

### Für die Deko

- Gummibärchen (klein)
- Gummibärchenschnüre
- Smarties (Mini)
- Schokotröpfchen
- Puderzucker

- Zitronensaft

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 11 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 41 Minuten

## So machst du die Drachenkekse selber

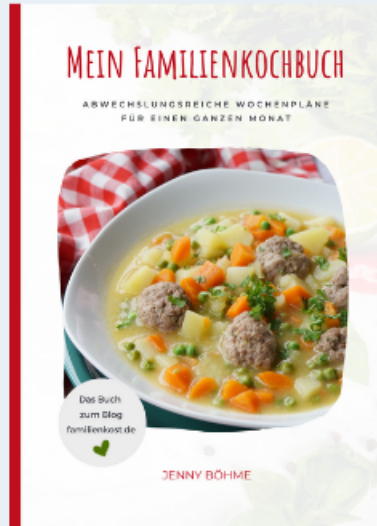
1. Knete aus den angegeben Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig, den du dann für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lässt.
2. Rolle ihn aus und schneide mit einem scharfen Messer vorsichtig rautenförmige Vierecke aus.
3. Lege die Drachenvierecke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
4. Bohre in die untere Ecke mit einem Strohhalm ein kleines Loch bohren, das später zum Befestigen der Drachenschnur dient.
5. Nun geht es für die Drachenkekse bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 11 Minuten in den vorgeheizten Backofen.
6. Nimm die herbstlichen Kekse dann heraus und lasse sie abkühlen, bevor es ans Verzieren geht.
7. Teile jeweils eine Gummischnur in der Mitte und binde zwei kleine Gummibärchen daran fest. Dann fädelst du die Gummischnur durch das Loch in deinem Drachenkeks.
8. Verrühre den Puderzucker mit soviel Zitronensaft, dass ein cremiger Kleber entsteht. Mache damit nun kleine Punkte in Höhe der Augen und der Nase. Für die Augen klebst du jetzt zwei kleine Schokotropfen auf und als Nase eignet sich am Besten ein Mini-Smartie.
9. Färbe den restlichen Zuckerguß mit etwas roter Farbe ein und male damit einen Mund auf die Drachenkekse. Dafür brauchst du keinen speziellen Pinsel - ganz einfach geht es mit einem Zahnstocher oder einem normalen Holzstäbchen.

Fertig sind deine Drachenkekse :-)

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Wenn dir diese Idee gefällt, dann schau dir gern auch mal meine anderen [Herbstrezepte](#) an. Ganz passend zu den süßen Drachen sind auch meine [Igelkekse](#).