

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.

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- **Zum Verzieren**
- essbare Gummischnüre
- kleine Gummibärchen
- Mini-Smarties
- Schokotropfen
- Puderzucker
- etwas Zitronensaft

Knetet aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Teig, den ihr dann für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lasst.

Anschließend rollt ihr ihn aus und schneidet mit einem scharfen Messer vorsichtig rautenförmige Vierecke aus. Legt die Drachenvierecke dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Nun müsst ihr in die untere Ecke noch mit einem Strohalm ein kleines Loch bohren, das später zum Befestigen der Drachenschnur dient.

Nun geht es für die Drachenkekse bei 180°C für etwa 11 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

ANZEIGE

Nehmt die herbstlichen Kekse dann heraus und lasst sie abkühlen, bevor es ans Verzieren geht.

Teilt jeweils eine Gummischnur in der Mitte und bindet zwei kleine Gummibärchen an ihnen fest. Dann fädelt ihr die Gummischnur durch das Loch in eurem Drachenkeks.

Verrührt den Puderzucker mit soviel Zitronensaft, dass ein cremiger Kleber entsteht. Macht damit nun kleine Punkte in Höhe der Augen und der Nase. Für die Augen klebt ihr jetzt zwei kleine Schokotropfen auf und als Nase eignet sich am Besten ein Mini-Smartie.

Färbt den restlichen Zuckerguß mit etwas roter Farbe ein und malt damit einen Mund auf die Drachenkekse. Dafür braucht ihr keinen speziellen Pinsel - ganz einfach geht es mit einem Zahnstocher oder einem normalen Holzstäbchen.

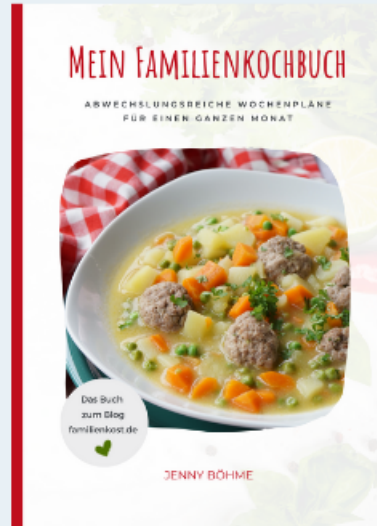
Fertig sind eure Drachenkekse :-)

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](#).

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>