

Drachenkekse

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 angegebenen 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 :-)



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).