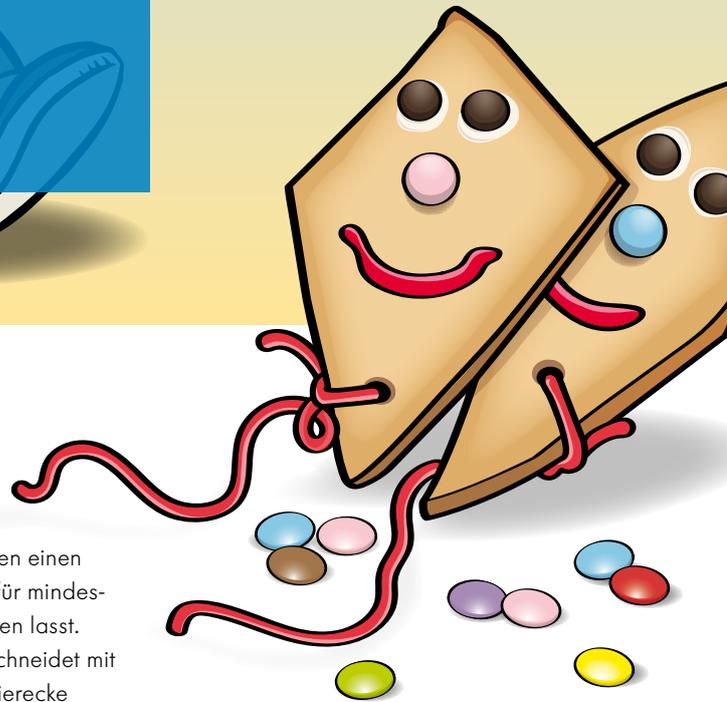




Mister Money's Drachenkekse



Zutaten

-  300 g Mehl
-  1 TL Backpulver
-  1 Ei
-  150 g weiche Butter
-  100 g Zucker
-  1 Päckchen Vanillezucker

Dekoration

-  essbare Gummischnüre
-  kleine Gummibärchen
-  Mini-Smarties
-  Schokotropfen
-  Puderzucker
-  etwas Zitronensaft

Zubereitung

- 1** Knetet aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Teig, den ihr dann für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lasst.
- 2** Anschliessend rollt ihr ihn aus und schneidet mit einem scharfen Messer vorsichtig Vierecke aus. Legt die Drachenvierecke dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Nun müsst ihr in die untere Ecke noch mit einem Strohhalm ein kleines Loch bohren, das später zum Befestigen der Drachenschnur dient.
- 3** Nun geht es für die Drachenkekse bei 180 Grad für etwa 11 Minuten in den vorgeheizten Backofen.
- 4** Nehmt die herbstlichen Kekse dann heraus und lasst sie abkühlen, bevor es ans Dekorieren geht.
- 5** 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.
- 6** Verrührt den Puderzucker mit so viel 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.
- 7** 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.

En Guete!