Drachen-Kekse

Das Rezept von den Drachen-Keksen bringt den süßen Herbst ins Haus. Bei der bunten Leckerei greifen nicht nur Kinder zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 40,0 h

Gesamtzeit: 41,7 h



Zutaten

Für den Teig

200 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
90 g	Butter (kalte)
75 g	Zucker

Für die Dekoration

200 g	Staubzucker
Nach Belieben	Wasser (zum Guss anrühren)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (zum Einfärben)
Nach Belieben	Fruchtgummi (Schnüre)
Nach Belieben	Gummibärchen
Nach Belieben	Schokolinsen (bunt)

Zubereitung

1. Für die **Drachen-Kekse** das Mehl, das Backpulver, das Ei, das Salz, die Butter (in Stücken) und den Zucker in eine Schüssel geben und vorerst mit den Knethaken eines Mixers durchkneten.

2. Dann die Masse mit den Händen so lange weiter kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

3. Diesen anschließend in etwas Klarsichtfolie wickeln und ca. 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Jetzt den Teig, mit einem Nudelholz, auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Nun mit einem scharfen Messer Drachen-Formen ausschneiden und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. (Hier waren die Drachen ca.10cm lang und ca.7 cm breit)

6. Als nächstes an der unteren Spitze der Drachen ein Loch durch-stanzen. Dabei bitte darauf achten, dass das Loch groß genug ist, damit später ein Gummischnürchen durchpasst. Dafür eignet sich z.B. ein dickerer Strohhalm recht gut. Hinterher die Kekse ca. 10-12 Minuten backen und bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen lassen.

7. Für den Zuckerguss den Staubzucker mit etwas Wasser zu einer zähflüssigen Masse anrühren.

8. Diesen nun in vier gleichgroße Teile aufteilen und mit der Lebensmittelfarbe beliebig einfärben.

9. Nun die einzelnen Kekse mit etwas Zuckerguss bestreichen und mit den bunten Schokolinsen ein paar Augen und die Nase anbringen. Die Kekse anschließend trocknen lassen.

10. Nun durch das Loch eines der Schnürchen ziehen (das dient als Drachen-Schwänzchen) und verknoten.

11. Dann ein paar Gummibärchen an dem Schnürchen (sozusagen als Schleifen) verknoten.

12. Letztendlich ein kleines Stück von den Gummischnüren abschneiden und mit etwas (erneut angerührtem) Zuckerguss, als Mund ankleben. Die Menge ergibt ca. 20-25 Stück, je nach Größe und Dicke der Drachenform.

Tipp

Die Drachen-Kekse lassen sich besser ausschneiden, wenn man sich vorher eine Schablone aus dickerer Pappe angefertigt hat und einfach drumherum schneidet. Zudem schmecken die Kekse auch ganz ohne bunter Zuckerguss-Glasur.