

Flugdrachen-Kekse

Du brauchst

300 g Mehl
150 g Butter
70 g Zucker
1 EL Backpulver
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker
Fruchtgummischnüre
Fruchtgummi-Formen
kleine Schokolinsen
1 EL Puderzucker
etwas Zitronensaft
Zuckerschrift

So wirds gemacht

- 1 Mehl, Backpulver, Ei, Butter, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Den Teig ausrollen, mit einem Messer rautenförmige Vierecke ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 3 Das Loch, in dem später die Drachenschnüre verknotet werden mit einem Strohhalm bohren.
- 4 Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 10-12 Minuten backen und abkühlen lassen.
- 5 Jetzt geht's an die Deko. Mit einem Schaschlikstab durch 1-2 Gummiformen ein Loch bohren und die Gummischnur durchfädeln (alternativ einfach anknoten). Danach das Ende der Schnur am Loch im Drachenkeks verknoten.
- 6 Den Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren, bis eine klebrige Masse entsteht und damit kleine Schoko-Linsen als Nase und Augen aufkleben.
- 7 Zuletzt mit der Zuckerschrift einen Mund und Pupillen aufmalen, fertig sind die lustigen Kekse.

Förderbereiche



Fein-
motorik



Umgang mit
Küchenutensilien

