

## DIE GEHEIME DRACHENSCHULE DRACHENKEKSE VON JEREMIAS

Jeremias ist der wohl größte Drachen-Fan der Welt und hat mit der BuchstabenBande sein leckeres Rezept für Drachen-Kekse geteilt. Seid ihr auch so große Fans der geheimen Drachenschule? Dann dürfen diese Kekse auf eurem Geburtstag nicht fehlen!



### Schritt 1

Die Butter schon einige Minuten vorher rausstellen und in kleine Stücke schneiden. Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier kommen in eine Schüssel. Mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührgerätes ca. 2 Minuten zu einem glatten Teig rühren.



### Schritt 2

Den Teig auf einen Teller geben, mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Am Ende der Ruhezeit wird der leere Ofen auf 150 Grad Umluft vorgeheizt.



### Schritt 3

Ein Stück Teig abschneiden und auf einer bemehlten Unterlage ausrollen. Der restliche Teig kommt zurück in den Kühlschrank, damit er nicht zu weich wird. Hole dir immer nur eine kleine Portion Teig, die du sofort verarbeiten kannst. Falls der Teig am Nudelholz klebt, kannst du auch das Nudelholz und den Teig leicht mit Mehl bestäuben. Nach dem Ausrollen stichst du die Kekse aus.



### Schritt 4

Die ausgestochenen Drachen werden vorsichtig vom restlichen Teig befreit und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech gelegt. Achte darauf, dass die Kekse genügend Abstand zueinander und zum Blechrand haben. Wenn das Blech voll ist, kommt es für 11-13 Minuten in den Backofen. Die Kekse sind fertig, wenn sie eine schöne goldgelbe Farbe haben. Lass sie **von einem Erwachsenen** vorsichtig herausholen. Mit einem Pfannenwender kommen die Drachen nun auf einen Teller und dürfen abkühlen..



### Schritt 5

Aus 250 g Puderzucker und 3-4 EL Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren. Für den Teufelsgrind Happy musst du den Zuckerguss mit roter Lebensmittelfarbe einfärben, für Phönix mischt du rot und gelb zu einem schönen orangen Farbton. Der Zuckerguss lässt sich gut mit einem Backpinsel auf die Kekse streichen. Backpapier eignet sich gut als Unterlage, damit nichts vollgekleckert wird.

Details können dann noch mit Zuckerperlen und Zuckerschrift angebracht werden. Happy hat zum Beispiel nur noch ein Horn und das ist schwarz, während Phönix zwei helle Hörner hat...



### Das brauchst du:

- 480 g Mehl
- 320 g Butter
- 160 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 250 g Puderzucker
- 3-4 EL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (rot & gelb)
- Zuckerperlen & Zuckerschrift