

## DRACHENKEKSE



### Zutaten für 20 Stück

300 g Dinkelmehl 700  
100 g Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
1 TL Backpulver  
1 Vanillezucker

### Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen. 1 Stunde kalt stellen. Ausrollen und zu Rauten schneiden. Mit einem Trinkhalm kleine Löcher in das eine Ende der Raute stechen. Bei 175 Grad etwa 12 Minuten backen.  
Nach dem Auskühlen mit Zuckerguss (Staubzucker und etwas Zitronensaft vermischen) Augen und eine Nase markieren und mit kleinen Schokotropfen die Augen und mit kleinen Schokolinsen die Nase bilden. Für den Mund den Zuckerguss mit roter Lebensmittelfarbe färben und mit einem Zahnstocher den Mund auftragen. Durch das Loch eine Gummischnur ziehen.

### Anpassung für Kleinkinder (1-3 Jährige):

Trockenobst ggf. ohne Schale zubereiten  
Bei 4 Stunden Trockenzeit sind die Früchte noch etwas weich und dadurch für Kleinkinder auch essbar

## TROCKENOBST



### Zutaten

Äpfel, Birnen, Feigen, Bananen,...  
Etwas Zitronensaft

### Zubereitung

Das Obst waschen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden (mit Schale).

Die Obstscheiben auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und bei 60 bis 80 Grad im Backofen etwa vier Stunden trocknen lassen. Einen Holzlöffel in die Backofentür stecken, damit die Feuchtigkeit gut abziehen kann. Wer will, kann das Obst mit Zitronensaft beträufeln – dann bleibt es heller. Die Obstscheiben können auch auf Holzstäbchen aufgehängt getrocknet werden. Dann aber darauf achten, dass der Raum gut durchlüftet wird und so das Obst zügig trocken wird und nicht schimmeln kann.

Viel Spaß beim Zubereiten  
wünscht euch  
Birgit Höfert

