

Extra-Überraschung aus
Frau Brelenköcher-Winkelmanns Hexenküche
(garantiert ohne Pfefferminze!)
Kekskamelkarawane

Du brauchst für den Teig:

- 200 g Mehl
- 50 g Zucker
- 100 g Marzipanrohmasse
- 100 g weiche Butter
- einen halben Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb

Für den Guss:

- 100 g Puderzucker
- 1-2 Teelöffel Zitronen- oder Rote-Beete-Saft



Für die Dekoration:

- Lakritz- oder Fruchtschnüre
- Rosinen oder Schokotropfen für die Augen

Aus dem Teig formst du eine knetartige Masse und legst sie dann für eine Stunde in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit zeichnest du eine Kamelschablone und schneidest sie aus. Die Größe bestimmst du selbst. Mehrere Kekse ergeben hinterher eine Karawane, zwei ergeben Sascha und Pascha!



Dann rollst du den Teig auf einem bemehlten Backpapier einen Zentimeter dick aus, legst die Schablone drauf und schneidest das Kamel aus. Das machst du so oft, bis kein Kamel mehr auf den Teig passt. Oder kein Teig mehr für ein Kamel reicht, oder wie auch immer ...

Aus dem Rest kannst du Kugeln formen und sie auf die Höcker legen. Das sieht dann noch echter aus. Eine, falls du Dromedare machst, und zwei, falls es Trampeltiere werden.

Bei 180 Grad für 8–10 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Abkühlen mit weißem oder rosafarbenem Zuckerguss bestreichen, das Auge aufkleben und mit den Gummischnüren Halfter und Zügel formen.

Sieht toll aus und schmeckt nomadenkarawanig lecker!