

# Thors Drachenschuppen

---

Für den Teig brauchst du:

125 g Butter  
125 g Zucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
3 EL Milch  
1 PK Backpulver

250 g Mehl  
1 PK Puddingpulver

Und für den Guss:

1 Zitrone  
1 PK Puderzucker  
evtl. Lebensmittelfarbe

Pack die Butter in eine Rührschüssel und erwärme sie vorsichtig mit Magie, bis sie Zimmertemperatur hat. Wenn sie flüssig wird, warst du zu energisch, aber das ist halb so wild. Gib Zucker, Eier, Salz und Milch dazu und vermixe alles gründlich, sodass eine homogene Masse entsteht. Hierbei ist mehr mixen besser! Anschließend gibst du die Hälfte vom Mehl zur Masse, ebenso wie das Backpulver und das Puddingpulver. Jetzt rührst du wieder durch, bis sich alles gut vermischt hat. Danach fügst du den Rest des Mehls hinzu und mixt wieder. Achtung! Jetzt wird der Teig so fest, dass er die Rührstäbe hochkriecht und in deinen Mixer krabbelt. Das ist nervig, doch da musst du durch. Falls du vorhin schon alles an Mehl reingekippt hast – selbst schuld, dann hast du den Ärger die ganze Zeit. Sobald der Teig fertig ist oder deine Nerven am Ende sind, gib mit Esslöffel und Teigschaber mittelgroße Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Davon passen 12 bis 16 Stück pro Blech.

Die Schuppen müssen bei 170°C Umluft bummelig 25 Minuten backen. Falls du den Ofen vorheizt, brauchen sie nicht so lange. Dafür laufen sie im heißen Ofen aber auch weniger auseinander.

Sobald du das Zeug im Ofen hast, kümmere dich um den Guss. Wenn du jetzt erst eine Pause machst, hat der nämlich noch Klümpchen, wenn du ihn aufs Backwerk streichen willst.

Du brauchst Lebensmittelfarben, die nicht mit Säure reagieren, weil dann andere Farbtöne entstehen könnten. Wenn du auf Nummer sicher gehen willst, nimm statt des Zitronensafts lieber Wasser. Doch das schmeckt dem Orakel nicht so gut!

Also, press die Zitrone aus, gieße den Saft in ein Schälchen und rühre den Puderzucker unter. Das Mengenverhältnis passt merkwürdigerweise immer – da ist bestimmt Magie im Spiel ... Den Guss musst du nun alle paar Minuten umrühren, damit er richtig glatt wird. Sobald er es ist, kannst du ihn auf sechs Tassen aufteilen und diese entsprechend unserer Schuppen einfärben: rot, blau, gold, grün, schwarz und weiß – ach nee, weiß ist der Guss ja sowieso.

Inzwischen sollte das Gebäck fertig sein. Nimm es aus dem Ofen und bestreiche es mit dem Guss, solange es noch warm ist. Sobald die Drachenschuppen trocken sind, kannst du sie servieren! Viel Spaß beim Backen und nasch selbst eine Schuppe, bevor du sie rausgibst – die Dinger sind nämlich fix vertilgt, insbesondere falls Alex oder Bill in der Nähe sind!



## Thor

PS: Die Rezepte findest du auch als Druckversion unter <https://www.johanna-benden.de/downloadcenter/#Rezepte>