

Hagrids Lieblingskekse

3 Dracheneier, ¼ Humpen (Tasse) Milch, 1 Humpen Butter (weich), 3 Humpen Mehl, 1 ½ Teelöffel Backverstärker(-pulver), 1 Tl Salz, 2 Zauberstabspitzen Muskat, ¾ Humpen Zucker, 1 Humpen getrocknete Beeren aus dem Verbotenen Wald (z.B. Johannes, - Blau, - Himbeeren)

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen! Dracheneier und Milch mischen dann die Butter unterrühren. Alle anderen, außer die Beeren, mischen und zu der Milch-Mischung dazugeben und so lange kneten, bis der Teig krümelig wird. Nun kannst du deine Beeren untermischen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig in kleinen Portionen drauf verteilen. Ein großer Löffel eignet sich dazu am besten. Achte da drauf das zwischen den Portionen ein Abstand von etwa 5 cm ist. Fertig, ab in den Ofen und goldbraun werden lassen (ca.15 min). Mit einem schönem Glas Butterbier servieren!!!

Anmerkung: Zauberkekse werden Steinhart, wenn man sie nicht SOFORT nach dem backen isst!!!