

Kinder- Geburtstag Drachen- kuchen

Vorsicht! Eine Drachenmama mit ihren Jungen wurde auf dem Tisch gesichtet!
Eigentlich sind es ja kleine Kastenkuchen, die mit selbst gemachtem Kopf, Schwanz und Drachenflügeln verziert wurden.



Material

- Profissimo Mini-Backförmchen oder Königskuchenform
- Ausmalvorlage (Download)
- zum Bemalen z. B. Wasserfarben und Buntstifte
- Schere
- Klebestift
- Zahnstocher

TIPP

Wer sich die Arbeit des Drachenbastelns macht, kann die Teile immer wieder verwenden. Ab jetzt gibt's also nur noch rechteckige Kuchen, die sich schwuppdwupp in Drachen verwandeln können.

So geht's

Drucken Sie zuerst die Ausmalvorlage auf A4-Normalpapier aus.

- 1 Jetzt die Drachen nach Lust und Laune bemalen.
- 2 Etwa mit Wasserfarben ausmalen und nach dem Trocknen die Feinheiten mit Buntstiften aufmalen.
- 3 Dann jeweils die Teile für Kopf, Schwanz und Flügel ausschneiden.
- 4 Die Vorder- und Rückseiten von Kopf und Schwanz mit Klebestift aufeinanderkleben. Dazwischen wird ein Zahnstocher angebracht, der bis zur Hälfte heraussteht.
- 5 Bei den Flügeln das Papier auch auf der Rückseite bemalen. Die Flügel an den markierten Stellen immer abwechselnd nach oben und unten knicken. Auch die Lasche umknicken und Zahnstocher zur Hälfte in die Lasche kleben.
- 6 Bei der kleinen Kuchenform die vordere und hintere Lasche einschneiden, damit Kopf und Schwanz direkt ohne Abstand am Körper anschließen.
- 7 Jetzt die fertigen Drachenteile ganz einfach mit den Zahnstochern in den Kuchenkörper piksen.
- 8 Sind die Drachenteile erst einmal gebastelt, kann man sie jederzeit für den nächsten Drachenkuchen wieder verwenden. Also alles aufbewahren!
- 9 Damit jedes Drachenkind einzigartig wird, kann man sie nicht nur verschieden bunt bemalen. Der hier bekommt eine Irokesen-Frisur aus einem Muffinförmchen.

Viel Spaß beim Drachenbasteln!

