



## DREI MICHAELI REZEPTE

*Drachenhohl an Michaeli*



@waldorf.lehrerin. montagskindblog.de

**Hefeteig für Schwerter  
und Drachenhohl**



**Drachenglut-  
Aufstrich**

**Drachenhohl  
mit Mandeln und  
Pistazien**



## TEIG FÜR SCHWERTER UND DRACHENBROT

500 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
80 g Margarine oder Öl  
250 ml Pflanzendrink  
100 g Agavendicksaft  
1 Würfel Hefe

Pflanzendrink mit Hefe etwas erwärmen und Hefe auflösen.  
Die Mischung auf das Mehl geben, Salz, Öl und Agavendicksaft hinzufügen  
ggf. etwas Mehl hinzufügen, bis eine Kugel formbar ist.  
mindestens 30 Minuten ruhen lassen.  
Dann nochmals kneten und formen (Schwerter, ein Drachenbrot oder Drachenbrötchen), wieder 10 - 15 Minuten ruhen lassen, in den vorgeheizten Backofen (180 Grad) geben und ca. 25 Minuten backen.

## DRACHENPLÄTZCHEN

200 g Dinkelmehl  
100 g gemahlene Mandeln  
80 g Margarine oder Butter  
30 g Agaven Dicksaft  
1 EL Apfelmus

Die Zutaten vermischen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.  
Dann nochmals durchkneten und mit Mehl ausrollen, die Drachen ausschneiden oder ausstechen. Ofen auf 175 Grad vorheizen, etwa 10 Minuten backen

## DRACHENGLUT AUFSTRICH

200 g (TK-) Beeren: Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren  
2 EL Agaven Dicksaft  
2 EL Chia Samen

Beeren und Süßungsmittel in einem Topf vermischen und auf dem Ofen unter Rühren langsam erwärmen, bis es aufkocht. Dann alles pürieren und die Chia Samen unterheben, gut durchrühren. In Gläser füllen, Etiketten aufkleben.