

# Fährtenplatten-Plätzchen und Saurierkekse

Wie auch in unserer Ausstellung über die "Erfindung der Urzeit", kann man weltweit in Museen Fährten von Sauriern betrachten. Diese Fährtenplatten sind spannend anzusehen, denn sie sind greifbare Spuren eines vergangenen Lebens.

Der Forschungszweig nennt sich übrigens Palichnologie. Sie beschäftigt sich mit fossilen Lebensspuren. Das können neben Fährtenspuren und Trittsiegeln auch Grabgänge und Wohnbauten sein.

Aber diese fossilen Fußspuren sind ein wenig seltsam anzuschauen: Wenn du mit deinen Füßen im Sand oder im Matsch Spuren hinterlässt, dann sind diese tiefer als der Boden. Wenn wir uns allerdings Fährtenplatten ansehen, dann sind die Fährtenabdrücke erhaben. Das kannst du an der Platte links ganz gut erkennen.

Was wir bei einer Fährtenplatte sehen, ist nicht der tatsächliche Abdruck des längst verstorbenen Tieres, sondern das Negativ dieses Abdrucks.

Wir sehen also nicht den Abdruck selbst, sondern Sedimentgestein, welches sich in den Fährten gesammelt hat.

Aber was nützen alle Erklärungen, wenn du es selbst ausprobieren kannst – und zwar mit Keksen!

Wir werden heute Saurierkekse backen. Dabei kannst du auf jeden Keks eine Fährte hinterlassen diese dann mit Sediment füllen und in unserem Fall mit Schokolade.. Wenn du die Schokolade dann wieder vom Keks trennst, hast du selbst eine Fährte gefunden! Viel Spaß beim Nachbacken.



# Rezept

## Was du dafür brauchst:

125 g Butter  
100g Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
1 Ei  
260 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Milch  
Und einen Dino/ Saurier (nicht mitbacken)

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier vorbereiten.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Das Ei unterrühren bis alles gut vermischt ist. Mehl und Backpulver vermengen und über die Buttermischung sieben. Einen Schuss Milch dazugeben und alles gut vermischen.
3. Mit einem Teelöffel Portionen abstechen. Mit der Hand zu Kugeln rollen, auf ein Backblech legen und Flachdrücken. Dann tiefe Dinotapser in den Keks stampfen.

Für 15 Minuten backen oder bis sie golden aussehen. Für 5 Minuten abkühlen lassen

4. In dieser Zeit die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade großzügig über die Kekse verteilen. **Vorsicht: richtig heiß!** Das Ganze muss jetzt abkühlen. Je kühler der Ort, desto schneller geht das.
5. Wenn die Schokolade hart ist, kannst du den Keks herumdrehen. Die Schokoladenseite ist jetzt der Boden. Nun mit einem geeigneten Werkzeug die Fährtenplatte freilegen bis alle Keks-Krümel weg sind.

Kurz staunen.

Im Stil eines Cookiemonster-Dinos alles auffressen.