



Adventswerkstatt  
**Weihnachtsplätzchen backen**

Datum :  
November  
2018

### **Laufzettel Weihnachtsplätzchen zur Vorbereitung**

Vier Gruppentische aufbauen und mit Lebensmitteltischdecken eindecken. Die Klasse wird in 4 Gruppen aufgeteilt. Wichtig ist, dass die Kinder sich sehr gründlich die Hände waschen.

Für die Sauberkeit einen Eimer und ein Handtuch hinstellen, sowie einen Tischeimer.

#### Material:

- Schüsseln ( klein, groß ), eine Tasse zum Ei aufschlagen
- Waage
- Backbleche, -papier
- Teigrollen
- Ausstechformen

#### Zutaten für eine Tischgruppe (6-7 Kinder):

- 500g Mehl
- 200g Zucker (bitte Kostprobe nehmen!)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- eine Packung Backpulver (für 500g Mehl)
- eine Packung Vanillinzucker
- 250 g streichfähige Butter oder Margarine

#### Zubereitung:

Zuerst werden 500g Mehl abgewogen und in die Schüssel gegeben. Dann wird es mit dem Backpulver vermischt. Nun werden die übrigen Zutaten dazu gegeben und mit dem Rührlöffel vermischt. Der Arbeitsplatz wird dünn mit Mehl bestreut (damit der Teig sich leichter von der Arbeitsplatte löst). Der große Teigklumpen wird in kleine Kugeln geteilt. Nun können die Kinder ihre Kugel mit den Händen durchkneten. Der Teig wird mit der Teigrolle ausgerollt und die Plätzchen werden ausgestochen. Dann werden die Plätzchen, auf das mit Backpapier versehene Backblech gelegt.

#### Verzieren:

##### Variante 1:

Ein Ei verrühren und auf die Kekse streichen und gleich mit Zuckerstreuseln bestreuen.

##### Variante 2:

Zum Verzieren der Plätzchen wird in einer kleinen Schüssel eine Packung Puderzucker mit 2 EL Milch/Wasser oder dem Saft einer Zitrone vermengt. (Vorsicht! Nicht zu viel Flüssigkeit!). Damit werden die Plätzchen eingestrichen und können dann mit bunten Streuseln verziert werden.

#### Abbacken:

Die Plätzchen kommen bei 180 Grad für ca. 10 min in den Ofen.