Lass Dir bei den Rezepten von einem Erwachsenen helfen,
vor allem beim Umgang mit dem Rührgerät, dem Herd oder dem Backofen.

Auf die Plätzchen, fertig, los!





Nun dauert es nicht mehr lange bis Weihnachten. Höchste Zeit, noch mehr Plätzchen zu backen, damit es an den Feiertagen auch genug zum Knabbern, Knuspern und Krümeln gibt.
Deswegen hat die Bäuerin heute ihre Schürze umgebunden und die Küche zur Weihnachtsbäckerei erklärt.

Plätzchen zum Ausstechen

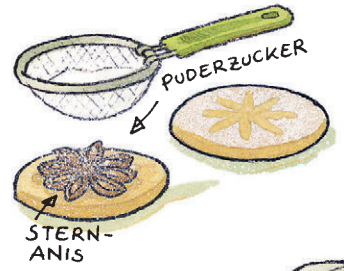
Für 3 Bleche brauchst du:
380 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Butter
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
einige Tropfen Backaroma
Vanille oder Zitrone

1 Siebe das Mehl in eine große Schüssel. Gib das Backpulver dazu und vermische alles gründlich mit einem Löffel.
2 Verquirle in einer anderen Schüssel mit dem Handrührgerät die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und das Aroma. Gib die Butter-Zucker-Mischung zum Mehl in die große Schüssel und verknete alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem gleichmäßigen Teig.
3 Knete den Teig kurz mit den Händen weiter und forme eine Kugel. Wickle die Kugel in Frischhaltefolie und lege sie für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank.
4 Heize den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
5 Hole den Teig aus dem Kühlschrank und teile ihn in drei Teile. Forme aus einem Teil eine Kugel und lege den Rest wieder in den Kühlschrank. Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und reibe eine Teigrolle mit Mehl ein.
6 Rolle die Teigkugel auf der Arbeitsfläche etwa 5 mm dick aus. Stich mit Ausstechern Plätzchen aus und lege sie auf das Backblech.
7 Schiebe das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens. Backe die Plätzchen 5-10 Minuten, bis sie an den Rändern leicht braun werden. Dann nimmst du das Backblech heraus und lässt die Plätzchen abkühlen.
8 Mache das Gleiche mit den beiden anderen Teigportionen.





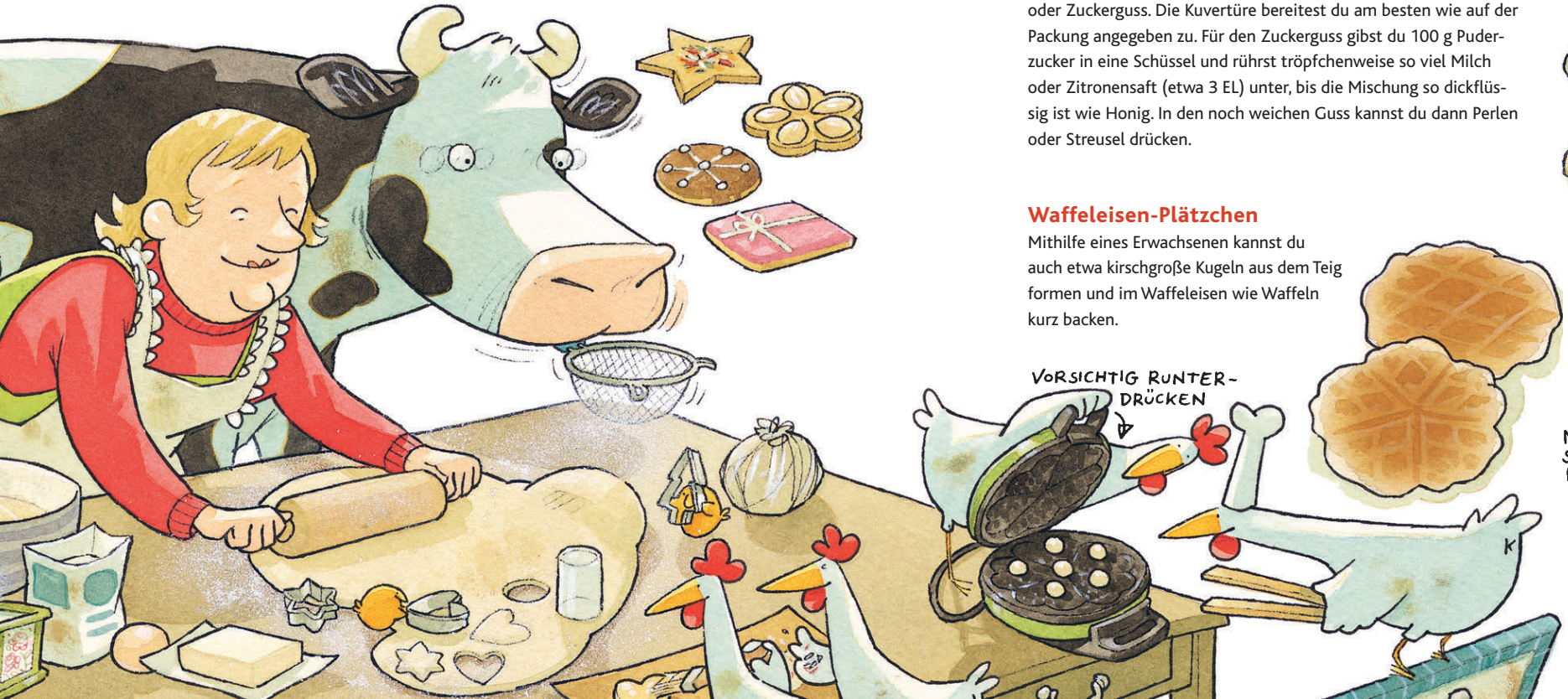
Du kannst die Plätzchen vor dem Backen verzieren, indem du sie mit Eigelb oder Kondensmilch einpinselst und mit Streuseln oder gehackten Nüssen bestreust.
Oder du bestreichst die Plätzchen nach dem Backen mit Kuvertüre oder Zuckerguss. Die Kuvertüre bereitest du am besten wie auf der Packung angegeben zu. Für den Zuckerguss gibst du 100 g Puderzucker in eine Schüssel und rührst tröpfchenweise so viel Milch oder Zitronensaft (etwa 3 EL) unter, bis die Mischung so dickflüssig ist wie Honig. In den noch weichen Guss kannst du dann Perlen oder Streusel drücken.



© Alexander Steffensmeier: Warten auf Weihnachten mit Lieselotte

Waffeleisen-Plätzchen

Mithilfe eines Erwachsenen kannst du auch etwa kirschgroße Kugeln aus dem Teig formen und im Waffeleisen wie Waffeln kurz backen.





Lass Dir bei den Rezepten von einem Erwachsenen helfen,
vor allem beim Umgang mit dem Rührgerät, dem Herd oder dem Backofen.

Auf die Plätzchen, fertig, los!





Kokosmakronen

Für ein Blech
Makronen brauchst du:
3 Eiweiß
220 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Kokosraspeln

1. Heize den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Trenne die Eier in Eiweiße und Eigelbe. Die Eigelbe kannst du vielleicht für ein anderes Rezept (z. B. die Engelsaugen auf Seite 72) gebrauchen.
3. Schlage in einer Schüssel das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu einem festen, weißen Schnee. Lass nach und nach den Zucker und den Vanillezucker hineinrieseln und schlage alles zu einer steifen und glänzenden Masse.
4. Schütte die Kokosflocken in die Schüssel und hebe sie mit einem Teigschaber ganz vorsichtig unter den Eischnee. Rühre nicht zu fest, damit der Teig nicht zusammenfällt.
5. Setze mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Backblech.
6. Schiebe das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens. Backe die Makronen für 15-20 Minuten. Sie behalten ihre weiße Farbe. Nach dem Backen sollten sie außen schön knusprig, aber innen noch etwas weich sein.

Bewahre die Kokos-Makronen in einer Dose auf, damit sie nicht zu trocken werden.

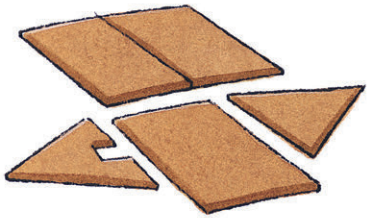


Lieselotte

Kekshaus

Einfacher als ein richtiges Lebkuchenhaus ist dieses kleine Kekshaus. Nimm einen Keks und klebe mit Zuckerguss einen Dominostein in die Mitte. Befestige mit dem Zuckerguss zwei weitere Kekse als Dach und verziere alles schön.





Lebkuchen-Hexenhaus

Für ein großes Hexenhaus musst du doppelt so viel Pfefferkuchenteig machen wie im Rezept auf Seite 70 angegeben und dann aus dem ausgerollten Teig folgende Formen schneiden: zwei Dreiecke als Giebel, zwei Rechtecke als Dachflächen und ein großes Rechteck als Bodenplatte. Backe die Teile wie im Rezept beschrieben und lasse sie abkühlen. Baue das Haus mit viel Zuckerguss zusammen und verziere es wie ein richtiges Knusperhaus.



© Alexander Steffensmeier: Warten auf Weihnachten mit Lieselotte

© Alexander Steffensmeier: Warten auf Weihnachten mit Lieselotte

Lass Dir bei den Rezepten von einem Erwachsenen helfen,
vor allem beim Umgang mit dem Rührgerät, dem Herd oder dem Backofen.

Lieselotte

Alles zum Aufwärmen

Heute Nachmittag hat die Bäuerin mit Lieselotte und den anderen Tieren einen langen Spaziergang durch den Schnee gemacht. Als es langsam dunkel wird und alle ein bisschen erschöpft und durchgefroren sind, machen sie sich wieder auf den Nachhauseweg. Aber als sie auf den Hof kommen, brennt zu ihrer Verwunderung im Kuhstall Licht. »Hallo«, sagt der Postbote. »Ich habe mir gedacht, dass ihr vielleicht eine Kleinigkeit zum Aufwärmen vertragen könnt. Hat jemand Lust auf Punsch?«

Heißer Zitronen-Kräutertee

1. Bringe in einem Topf das Wasser auf hoher Stufe zum Kochen. Schalte den Herd dann ab und hänge die Teebeutel in den Topf. Gib auch die Zimtstange, die Nelken und die Pimentkörner dazu.
2. Schäle den Ingwer, schneide ihn in dünne Scheiben und gib ihn ebenfalls in den Topf. Lasse die Mischung 10 Minuten ziehen.
3. Gib nun den Zitronensaft und den Zucker in den Topf und rühre alles gut durch. Erhitze den Zitronentee auf mittlerer Stufe, bis er schön heiß ist.

Du brauchst:
1 Liter Wasser
2 Beutel »zitroniger« Kräutertee (z. B. Zitronenmelisse oder Zitronenverbene)
1 Zimtstange
3 Nelken
3 Pimentkörner
1 walnussgroßes Stück Ingwer
100 ml Zitronensaft (etwa 2 Zitronen)
100 g Zucker

Heißer Apfelsaft

1. Erhitze in einem Topf auf mittlerer Stufe den Apfelsaft, den Vanillezucker und die Zimtstange. Wenn die Mischung kurz davor ist, zu kochen, schaltest du die Herdplatte ab.
2. Dann hängst du die Glühweingewürzbeutel in den Topf und lässt alles zugedeckt 10 Minuten ziehen.
3. Danach kannst du das Glühweingewürz und die Zimtstange aus dem Topf nehmen und den heißen Apfelsaft mit einer Schöpfkelle in Tassen oder Teegläser füllen.

Du brauchst:
1 Liter Apfelsaft (klar oder naturtrüb)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Zimtstange
2 Beutel Glühweingewürz

Kokosnuss-Kakao

1. Schütte die Milch und die Kokosmilch in einen Topf. Erhitze die Mischung unter Rühren auf mittlerer Stufe, bis sie fast kocht. Dann schaltest du den Herd aus.
2. Rühre den Zucker und den Zimt unter die Milchmischung.
3. Rühre dann nach und nach so viel Kakaopulver unter, bis der Kakao so schmeckt, wie du ihn am liebsten magst. Falls dir die Mischung noch zu intensiv und dickflüssig ist, kannst du noch etwas Milch dazugeben.

Du brauchst:
400 ml Milch
400 ml Kokosmilch (normal oder fettreduziert)
1 EL Zucker
½ TL Zimt
Kakaopulver

Echte Vanillemilch

1. Bitte einen Erwachsenen, die Vanilleschote längs durchzuschneiden und das Mark herauszukratzen.
2. Erhitze in einem Topf unter Rühren auf mittlerer Stufe die Milch, den Zucker, das Salz und die ausgekratzte Vanilleschote. Wenn die Milch zu kochen beginnt, schaltest du die Hitze herunter und lässt die Milch noch 10 Minuten köcheln. Achte aber darauf, dass sie nicht überkocht.
3. Rühre zum Schluss noch das ausgekratzte Vanillemark und nach Belieben etwas Zucker unter.

Du brauchst:
1 Vanilleschote
1 Liter Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz
Kakaopulver

