



# Der Weihnachtsmann und das Christkind

## Proviand für die Reise: Plätzchen backen

Natürlich darf es bei einer Reise auch nicht an Proviand fehlen. Weihnachtskekse und heißer Tee und Kakao sind da die besten Mittel, um sich zu stärken. Dazu stellt ihr alle Zutaten, Utensilien und sonstige Materialien auf und könnt dann gemeinsam mit den Teilnehmer\*innen anfangen, zu backen.

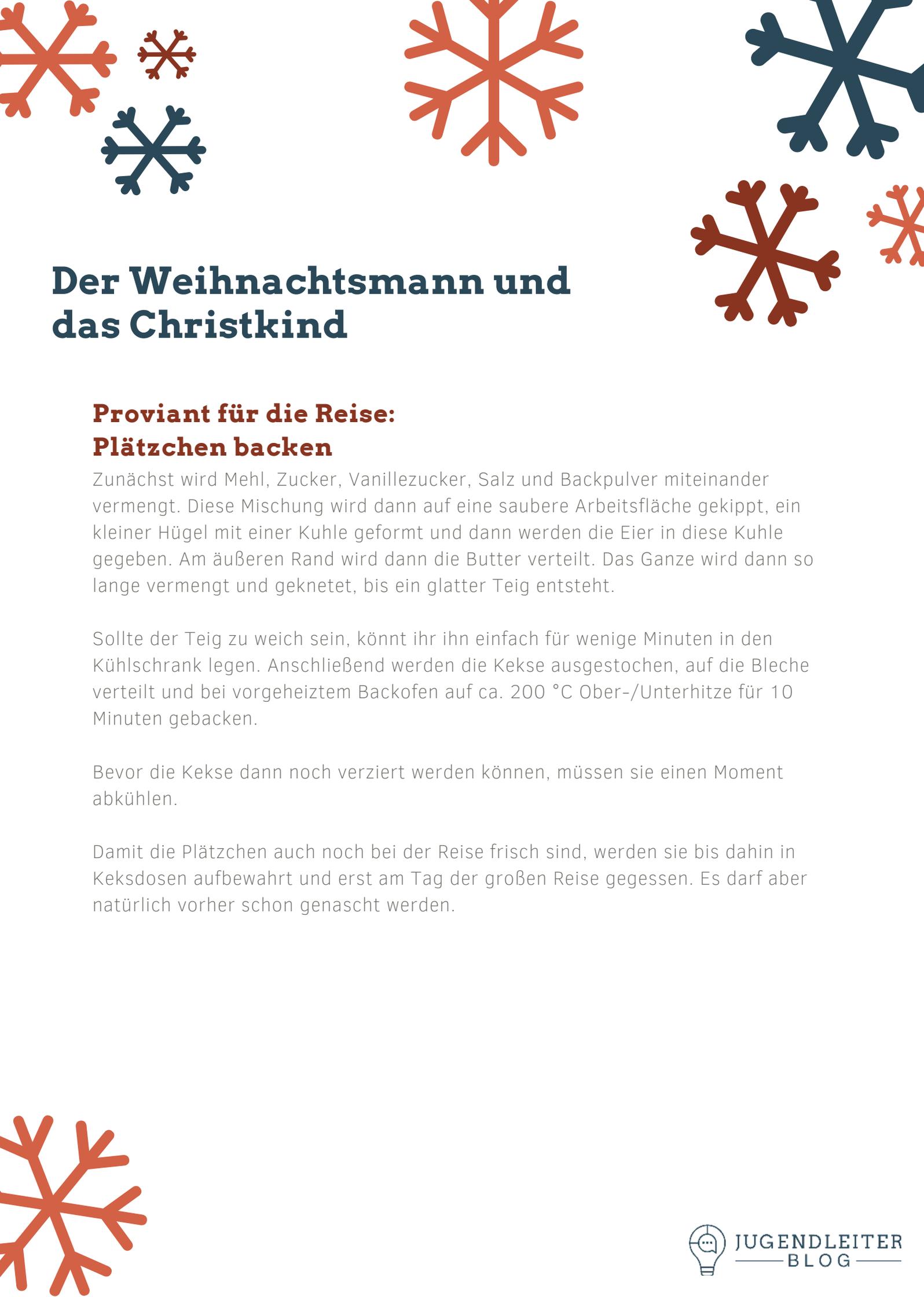
Hier ist ein Rezept für einfache und leckere Weihnachtskekse für 4 Portionen:

Für den Teig:

- 1000 g Mehl
- 500 g Zucker
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 4 Teelöffel Backpulver
- etwas Salz
- 4 Eier
- 400 g Butter

Zum Verzieren:

- Schokolade
- Streusel
- Zuckerguss
- Puderzucker



# Der Weihnachtsmann und das Christkind

## **Proviant für die Reise: Plätzchen backen**

Zunächst wird Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver miteinander vermengt. Diese Mischung wird dann auf eine saubere Arbeitsfläche gekippt, ein kleiner Hügel mit einer Kuhle geformt und dann werden die Eier in diese Kuhle gegeben. Am äußeren Rand wird dann die Butter verteilt. Das Ganze wird dann so lange vermengt und geknetet, bis ein glatter Teig entsteht.

Sollte der Teig zu weich sein, könnt ihr ihn einfach für wenige Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend werden die Kekse ausgestochen, auf die Bleche verteilt und bei vorgeheiztem Backofen auf ca. 200 °C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten gebacken.

Bevor die Kekse dann noch verziert werden können, müssen sie einen Moment abkühlen.

Damit die Plätzchen auch noch bei der Reise frisch sind, werden sie bis dahin in Keksdosen aufbewahrt und erst am Tag der großen Reise gegessen. Es darf aber natürlich vorher schon genascht werden.



# Der Weihnachtsmann und das Christkind

## Proviand für die Reise: Plätzchen backen

Materialien:

- die bereits aufgelisteten Zutaten für den Keksteig
- Ausstechformen
- Rührschüsseln
- Backbleche
- Nudelholz
- einen Backofen
- Teelöffel
- Keksdosen