

Wut-Cookies

Das wird gebraucht:

Geräte:

- ✓ Schale
- ✓ Rührlöffel

Zutaten:

1 große Tassen Mehl
1 normale Tasse Haferflocken
1 große Tassen Zucker
1/2 normale Tasse Schoko-
stückchen
1/2 normale Tasse gehackte
Nüsse
1/2 Stück Butter
1 Tüte Backpulver
Ev. etwas Milch, geben die
Erwachsenen dazu

Das musst du machen:

Schokolade und Nüsse hacken.
Mehl, Backpulver, Haferflocken und
Zucker in einer großen Schale
vermischen.
Butter in kleine Stücke schneiden.
Butterstückchen, Nüsse, und
Schokolade dazugeben.

Jetzt holst du ein Backblech und
Backpapier.

Mit den Händen Kugeln so groß wie
Nüsse formen, auf das Backblech
legen. Einen großen Abstand lassen!

Bei 180° im Ofen 5-10 Minuten
backen.

Backen und Basteln im Advent

Gewürzplätzchen

Das wird gebraucht:

Geräte:

- ✓ Große Schale
- ✓ Rührlöffel

Zutaten:

2 große Tassen Mehl
1 große Tassen Zucker
1/2 Paket Butter
1 Paket Backpulver
1 halbvoll Tasse Mandeln
1 Teelöffel Plätzchen-
gewürz
Etwas Milch geben die
Erwachsenen dazu

Das musst du machen:

Die Mandeln fein mahlen – die Maschine
steht auf dem Tisch am Fenster.

Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker und
die Gewürze in die Schale schütten, mit
dem Rührlöffel vermischen.

Die Butter in kleine Stückchen zerteilen
und auch in die Schale geben.

Mit dem Löffel weiterühren, danach mit
den Händen kneten.

Hol jetzt ein Backbrett, ein Wellholz und
Ausstechformen, danach ein Backblech
und Backpapier.

Teile den Teig in drei Teile. Streue
etwas Mehl auf das Backbrett, lege den
Teig darauf. Auf den Teig streust du
auch etwas Mehl. Nimm jetzt das
Wellholz und rolle den Teig gleich-
mäßig aus (ca. 0,5 cm). Jetzt
kannst du Plätzchen aus-
stechen und auf das Backblech/
Backpapier legen.

Bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Backen und Basteln im Advent

Omas Buttergebäck

Das wird gebraucht:

Geräte:

- ✓ Große Schale
- ✓ Rührlöffel

Zutaten:

4 normale Tassen Mehl
1 normale Tasse Zucker
1/2 Paket Butter
1 Ei

Das musst du machen:

Mehl und Zucker in die Schale schütten, mit dem Rührlöffel vermischen.

Die Butter in kleine Stückchen zerteilen und auch in die Schale geben.

Das Ei vorsichtig am Rand der Schale aufschlagen, dazugeben.

Mit dem Löffeliterrühren, danach mit den Händen kneten.

Hol jetzt ein Backbrett, ein Wellholz und Ausstechformen, danach ein Backblech und Backpapier.

Teile den Teig in drei Teile. Streue etwas Mehl auf das Backbrett, lege den Teig darauf. Auf den Teig streust du auch etwas Mehl. Nimm jetzt das Wellholz und rolle den Teig gleichmäßig aus (ca. 0,5 cm). Jetzt kannst du Plätzchen ausstechen und auf das Backblech/Backpapier legen.

Besonders schöne Plätzchen gibt es, wenn du diese mit Eiermilch bestreichst (ein Ei mit einem Löffel Milch vermischen, mit einem Backpinsel auf die Plätzchen streichen).

Bei 180°C ca 15 Minuten backen.

Backen und Basteln im Advent

Elisenlebkuchen

Das wird gebraucht:

Geräte:

- ✓ Große Schale
- ✓ Rührbesen
- ✓ Rührlöffel

Zutaten:

2 Eier
1 große Tassen Zucker
1 Teelöffel Plätzchengewürz
1 Teelöffel Zimt
1/2 Tüte Mandeln
1/2 Tüte Haselnüsse
1/2 Paket Orangeat
1/2 Paket Zitronat

Backoblaten 7 cm
(bekommst du, wenn der Teig fertig ist)

Das musst du machen:

Eier und Zucker mit einem Rührbesen schaumig schlagen.

Plätzchengewürz und Zimtiterrühren.

Mandeln und Nüsse fein mahlen,

Zitronat u. Orangeat hacken,

Alles zusammen in die Schale und alles mit einem Rührlöffel gut vermengen.

Hol jetzt ein Backblech, Backpapier und Löffel.

Lege die Oblaten auf das Backblech.

Setze den Teig mit jeweils zwei Löffeln auf die Oblaten, verziere die Lebkuchen mit einer Kirsche in der Mitte und drei Mandeln an der Seite.

Bei 150°C ca. 30 Minuten backen.

Backen und Basteln im Advent

Haferkekse

Das wird gebraucht:

Geräte:

- ✓ Schale
- ✓ Rührlöffel

Zutaten:

1 gr. Tasse Mehl
1 gr. Tasse Haferflocken
1 gr. Tasse Zucker
2 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Sirup
2 Esslöffel Milch
1 kleines Stück Butter (125 g)
1 Tüte Backpulver

Das musst du machen:

Butter schmelzen (in der Mikrowelle).

Mehl, Backpulver, Haferflocken und Zucker dazugeben und mit einem Rührlöffel gut vermengen.

Zimt, Sirup und Milch unterrühren.

Jetzt holst du ein Backblech, Backpapier und Löffel.

Mit jeweils zwei Esslöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen.

Einen großen Abstand lassen!

Bei 180°C im Ofen 5-10 Minuten backen.

Backen und Basteln im Advent

Buttertaler

Das wird gebraucht: Zutaten:

Geräte:

- ✓ Schale
- ✓ Rührlöffel

1 große Tasse Mehl
1 große Tasse Speisestärke
1 große Tasse Puderzucker
1 halbes Stück Butter (125g)

Das musst du machen:

Butter mit dem Messer in kleine Stückchen zerteilen.

Butter u. alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben.

Erst mit dem Rührlöffel etwas vermischen, dann wird geknetet.

Wenn der Teig zu krümelig ist, bitte einen der Erwachsenen, vorsichtig etwas Milch dazuzugeben.

Wenn der Teig zu einer Kugel zusammenhält wird er zwischen den Kindern aufgeteilt. Jedes Kind formt eine Schlange. Die Schlangen werden in Stücke geschnitten. Aus diesen Stücken werden Kugeln geformt. Die Kugeln sollen etwa 2 cm Durchmesser haben.

Jetzt holst du ein Backblech, Backpapier und Gabeln

Die Kugeln werden auf das Backblech gelegt und mit einer Gabel flach gedrückt.

Etwas Abstand lassen!

Bei 180° im Ofen 5-10 Minuten backen. Die Kekse sollen hell bleiben.

Backen und Basteln im Advent