

# Willkommen in der *Weihnachtsbäckerei*

*Kinder können den Beginn der Adventszeit kaum erwarten, denn sie steckt voller Geheimnisse, Geschichten und Traditionen. Da werden Gänse für den Martinsumzug gebacken, Lebkuchenmännchen für Sankt Nikolaus oder einfach nur Omas Vanillekipferl für den Heiligen Abend.*



Hanna hilft kräftig mit: Zuerst müssen alle Zutaten auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verknetet werden.



Gleich mal den fertigen Lebkuchenmann probieren. Hmmm – die Deko schmeckt Hanna am allerbesten.

**H**anna und Ida sind ganz aufgeregt: Denn heute wird gebacken! Für den 11. November haben sie bereits Laternen gebastelt und Martinsgänse gebacken, um sie nach dem Umzug zu teilen. Heute wollen sie zusammen mit Mama Lebkuchenmännchen für den heiligen Bischof Nikolaus backen. Die legen sie ihm auf den Teller, damit er etwas zu essen hat, wenn er vorbeikommt.

## **Kneten, Ausstechen und Verzieren**

Kinder lieben es, Plätzchen zu backen: Beim Teigkneten, Plätzchenausstechen und reichhaltigen Verzieren sind die kleinen Weihnachtsmänner und Feen mit Leib und Seele dabei. Schon allein der Gedanke an die Leckereien lässt ihre Augen funkeln. Und für Martin, Nikolaus oder das Christkind gehört allein aus alter Tradition heraus das eine oder andere Gebäck dazu. Damit es allen Spaß macht, hat es sich bewährt, nicht zu viel Plätzchen auf einmal zu backen. Dafür fehlt den meisten Kindern die Geduld. Es genügt, wenn sie einen oder höchstens zwei Tage mithelfen: Am ersten Tag schreiben Sie die benötigten Zutaten auf und gehen gemeinsam einkaufen. Der zweite Tag ist dann der Backtag! Dabei sind Ausstechplätzchen sehr

beliebt, denn unter unzähligen Formen auswählen zu dürfen, bereitet große Freude. Beim Zutatenabwiegen, Verrühren und Kneten sind die kleinen Engelchen große Hilfen. Zugleich stärkt es ihr Selbstbewusstsein, wenn sie für das Gelingen des Adventsgebäcks mitverantwortlich sind und dabei spielerisch auch noch die Zahlen auf der Mess-Skala oder digitalen Waage ablesen lernen. Nach dem ersten Blech ist es erst einmal genug – legen Sie eine kleine Pause ein und trinken Sie mit Ihren Kindern einen Kinderpunsch. Bevor Sie alleine in der Küche stehen, legen Sie das Verzieren lieber auf den späteren Nachmittag oder gleich auf den nächsten Tag. Denn bis dahin sind auch wieder alle Kräfte mobilisiert.

## **Verzieren mit kleinen Naschkatzen**

Ein unwiderstehlicher Geruch zieht durch die Küche: Die Lebkuchenmännchen sind fertig gebacken – jetzt darf dekoriert werden. Dafür hat Mama bereits alles in kleinen Schüsseln vorbereitet und auf die Arbeitsfläche gestellt: bunten Guss aus Puderzucker und Zitronensaft, Schokolinsen, Mandeln, Rosinen und verschiedene Zuckerdeko wie Streusel und Perlen – und genascht werden darf natürlich auch ... ♦





## Lebkuchenmann

### Zutaten für 25 Stück

150 g Butter, 250 g Honig, 250 g brauner Zucker, 100 g gemahlene Mandeln, ca. 450 g Mehl, 1 TL Zimtpulver, 2 TL Lebkuchengewürz, 1 TL Zitronenabrieb, 1 Ei (Größe M), 1 TL Pottasche, 2 EL Wasser, 100 g Puderzucker, 1–2 EL Zitronensaft, kleine bunte Schokolinsen, Backpapier, Frischhaltefolie

### Zubereitung

Butter in Stücken mit Honig und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In eine große Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Dann Mandeln, 400 g Mehl, alle Gewürze und Ei zugeben. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) gründlich durchkneten (evtl. noch etwas Mehl zugeben). Pottasche mit Wasser glatt rühren, zum Teig geben und so lange weiterkneten, bis der Teig glänzt und nicht mehr klebt. Die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Figuren ausschneiden oder ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 15–20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen. Dann vorsichtig vom Backblech lösen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Lebkuchen mithilfe einer kleinen Spritztüte verzieren, die Schokolinsen daraufsetzen und trocknen lassen.



## Feine Martinsgänse

### Zutaten für 50 Stück

500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 60 g Zucker, 60 g geschmolzene Butter, 200 ml lauwarme Milch, 1 Ei (Größe M), 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Eigelb, etwas Kondensmilch, einige Rosinen für die Augen, Kokosflocken für die Flügel

### Zubereitung

Eine Mulde in das Mehl drücken, Hefe hineinbröckeln und alles mit Zucker, der geschmolzenen Butter, der Milch, dem Ei und dem Spritzer Zitronensaft zu einem Hefeteig verrühren. Abgedeckt mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen aufgehen lassen. Teig ausrollen und Gänse ausstechen oder ausschneiden. Eigelb und Kondensmilch verrühren, die Gänse damit bestreichen und je eine Rosine fest als Auge eindrücken. Den Körper mit Kokosflocken als Federn bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Schmecken am besten frisch.



## Spekulatius

### Zutaten für 40 Stück

500 g Mehl, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 TL Backpulver, 3 TL Zimtpulver, 1 TL Kardamompulver, 2 Msp. Nelkenpulver, 3 Prisen Salz, 200 g Butter, 2 Eier (Größe M), Mehl zum Bestäuben, Frischhaltefolie, Backpapier, Spekulatiusform

### Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und alle Gewürze miteinander mischen. Butter in kleinen Stückchen darüber verteilen und alles zwischen den Händen zu einer sandigen Konsistenz zerreiben. Eier zugeben und schnell mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 4 Stunden kalt stellen. Den Teig mit Mehl bestäuben und in eine Spekulatiusform drücken. Überstehenden Teig mit einem dünnen Draht abschneiden. Spekulatius aus der Form schlagen und auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen. So lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 10–15 Minuten backen und abkühlen lassen. Wer keine Spekulatiusform hat, rollt den Teig auf einer bemehlten Fläche aus und sticht Formen aus.

### Familien-Tipp

Variieren Sie bei Vanillekipferln gerne mal mit dem Zucker zum Wenden. Für den weihnachtlichen Duft: Orangen-Zucker. Dazu 1 Bio-Orange fein abreiben und mit 80 g Zucker mischen. Über Nacht auf einem Teller trocknen lassen, dann mit einem Blitzhacker fein zerkleinern – fertig! Lassen Sie ruhig auch Ihre Kinder die Orange abreiben und dann den Zucker probieren. Sie trainieren dadurch spielerisch die Sinne: Fühlen, Riechen und Schmecken.



zum Mithelfen



## Vanillekipferl

### Zutaten für 70 Stück

2 TL Sternanis-Saat, 1 Vanilleschote, 200 g Butter, 190 g Puderzucker, 1 Eigelb (Ei Größe M), Salz, 300 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, Klarsichtfolie, Backpapier, 2 Pck. Vanillezucker

### Zubereitung

Anis im Mörser fein zerstoßen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Butter, 90 g Puderzucker, Eigelb, Vanillemark, 1 Prise Salz, Mehl, Mandeln und Anis mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und dann 1 Stunde kalt stellen. Teig zu zwei Rollen formen und jeweils in 35 Scheiben schneiden. Die Scheiben erst zu Kugeln, dann zu Kipferln formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und 30 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas 2–3, Umluft 160 °C) auf der 2. Schiene von unten in 12–15 Minuten goldbraun backen. Restlichen Puderzucker und Vanillezucker mischen, warme Kipferln darin wälzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Tipp: Die Plätzchen halten 6–8 Wochen. Schichten Sie die Plätzchen in Blechdosen zwischen Lagen von Butterbrot- oder Backpapier. Sie sollten kühl und trocken stehen.