Weihnachtsbäckerei

Himmelsboten



Zutaten für 1 Portionen:

125 g Butter

100 g Puderzucker

250 g Mahl

1 TL Backpulver

1 Bio-Orange(n), den Abrieb davon

1 Ei(er)

30 Schokokekse (Schokoplätzchen) oder ganze Mandeln

etwas Schokolade

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Mehl, Backpulver, Orangenabrieb und Ei zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Std. kalt stellen

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, ca. 3 - 4 mm dicke Sterne ausstechen, gleich mit je einem Schokoplätzchen oder einer Mandel belegen und einen Sternchenarm darum legen (Schokolade schmilzt nicht - keine Angst!).

Im heißen Backofen ca. 10 - 12 Min bei 160 °C Ober-/Unterhitze backen.

Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, die Schokolade schmelzen und als Augen auf die Sterne tupfen.





Plätzchenmassage:

Massagespiel für 2 Kinder



Zuerst streuen wir das Mehl auf die Platte:

Die Kinder tippen mit den Fingern auf den Rücken.

Jetzt wird die Butter klein geschnitten,
damit wir den Teig nachher besser kneten können:

Mit der Handkante fahren die Kinder mit leichtem Druck
in verschiedenen Richtungen über den Rücken.

Dann streuen wir Zucker zu den Zutaten:

Mit den Fingerspitzen trommeln die Kinder auf den Rücken. Nun fehlen noch die Eier, die wir aufschlagen, zum Teig geben: Die Kinder schlagen mit der flachen Hand auf den Tisch und öffnen die zuvor aneinandergepressten Fingerspitzen auf dem Rücken langsam nach außen.

Jetzt wir der Teig geknetet:

Die Kinder führen knetende Handbewegungen auf dem Rücken aus. Damit wir ihn gleich gut ausrollen können, rollen wir den Teig zu einer Kugel:

Mit der Faust fahren die Kinder ihren Partnern über den Rücken.

Dann wird der Teig flach ausgerollt:

Mit der flachen Hand streichen die Kinder über den Rücken.

Und wir stechen die Plätzchen aus:

:Mit einem Finger "malen" die Kinder die Umrisse ihrer Plätzchen auf den Rücken.

Ab damit in den Ofen:

Mit beiden flachen Händen langsam von oben nach unten den Rücken entlangfahren.

Die Plätzchen müssen nun im Ofen gebacken werden: Kreisende Handbewegungen auf dem Rücken ausführen.
Die Plätzchen sind fertig und wir holen sie aus dem Ofen: Mit beiden flachen Händen langsam von unten nach oben den Rücken entlangfahren.

Bevor wir sie essen können, müssen wir noch pusten, damit sie schneller abkühlen: Die Kinder pusten auf den Rücken ihrer Partner.



www.betzold.de/blog/vorweihnachtszeit/

Teelicht Machrichten

für ein bisschen Magie im Alltag



Copyright Lisa Siemens - www.lisasiemens.de - @ein_wichtel_zieht_ein

Anleitung:

- Teelicht aus Aluhulle Lösen
- Teelicht Nachricht ausschneiden
- Teelicht Nachricht in die Aluhülle legen
- Teelicht wieder in die Aluhülle setzen.
- Teelicht anzünden und überraschen lassen.