

Weihnachtsplätzchen selbst gebacken und vernascht!

Hier kannst du dein eigenes Lieblingsplätzchen
bemalen und verzieren, wie du willst!



Liebe Eltern!

Heute hat Ihr Kind leckere Plätzchen hergestellt und sich mit der Herkunft der Zutaten beschäftigt.

Probieren Sie es doch auch zu Hause! Am besten mit Bio-Lebensmitteln. Diese erhalten Sie im Bio-Laden in Ihrer Nähe. Wo der ist? Sehen Sie hier:
oekoinkauffuehrer-thueringen.de

Viel Spaß beim Backen!

200g (Vollkorn-) Mehl
1 Prise(n) Salz

50g Zucker
100g Margarine oder Butter

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Flöckchen hinzufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem bröseligen Teig verkneten.

Teig auf die Arbeitsplatte geben und mit leicht bemehlten Händen schnell zu einem glatten Teig kneten. Vor dem Weiterverarbeiten ca. 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Teig ausrollen, Kekse ausstechen und bei 180-200 Grad 5-12 min backen.

Die Plätzchen halten sich am besten dunkel und kühl – z.B. in einer Dose.