



Hallo liebe Lilliputzkinder!

In einer Woche ist schon wieder der letzte Schultag! Und was heißt das für den Lilliputz? Richtig, nächste Woche ist unsere Weihnachtsfeier. Dafür müssen natürlich auch dieses Jahr Plätzchen gebacken werden. Die diesjährige Weihnachtsfeier fällt natürlich – leider- anders aus als die Jahre davor. Damit wir uns aber trotzdem sehen wollen wir mit euch eine Zoom-Konferenz machen! Nächste Woche Freitag zu der typischen Lilliputzzeit um 16:15 Uhr fängt es an. Wir hoffen wir sehen viele Gesichter wieder. Hier schon einmal der Zoom-link für nächste Woche:

Uhrzeit: 18.Dez.2020 04:15 PM Paris

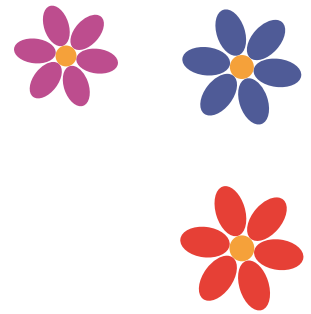
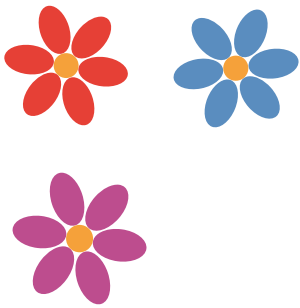
Zoom-Meeting beitreten

<https://fh-bielefeld.zoom.us/j/91439541639>

Meeting-ID: 914 3954 1639 (ohne Passwort)

Aber jetzt rein in die Küche und ran an die Arbeit! Auch dieses Jahr können wir nicht alle gleichzeitig in der Küche stehen, deshalb vorab ein paar Filmideen, die Ihr gucken könnt, um euch in Weihnachtsstimmung zu bringen:

- Drei Hasennüsse für Aschenbrödel
- Peterson & Findus: die Weihnachtsfolge
- Klaus (Weihnachtsfilm, u.a. auf Netflix)
- Der Polarexpress
- Weihnachten mit Astrid Lindgren
- ...



Aber nun zum Wichtigen Teil: die Zutaten und Rezepte für die Plätzchen! Denkt dran noch Plätzchen für nächste Woche über zu lassen!

Ausstechplätzchen

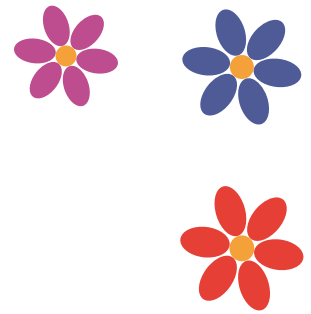
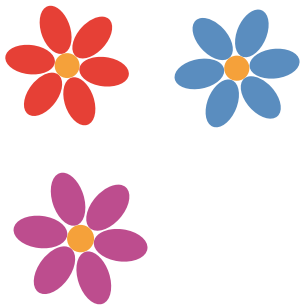
Benötigte Zutaten (für 30-40 Plätzchen):

- 250 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g kalte Butter
- Ausstechformen

Arbeitsschritte:

1. Alle Zutaten erst mit den Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Plätzchenteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten, besser 1 Stunde kühlen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und nach Belieben Plätzchen ausstechen.
4. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 8-10 Minuten backen.
5. Die fertigen Kekse samt Backpapier vom Blech ziehen, auskühlen lassen und nach Lust und Laune dekorieren.

<https://www.lecker.de/plaetzchenteig-das-einfache-grundrezept-50285.html>



Schokoausstechplätzchen

Benötigte Zutaten:

- 220 Gramm Weizenmehl
- 40 Gramm Backkakao
- 100 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 Gramm Butter kalt
- 1 mittelgroßes Ei
- 1/2 Teelöffel Vanillepaste *optional*

Arbeitsschritte

1. Mehl, Kakao, Zucker, Salz und Vanille in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in Flückchen sowie das Ei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu zwei großen Kugeln formen und in Folie mindestens eine Stunde kühlstellen.
2. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Die erste Teigkugel aus dem Kühlschrank nehmen, kurz Zimmertemperatur annehmen lassen und zwischen Folie oder auf einer bemehlten Backmatte ausrollen.
3. Etwa 25 Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Je nach Größe und Dicke 8-10 Minuten backen. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren. Teigreste zusammenkneten, nochmal kurz kühlen und dann ausrollen.
4. Plätzchen komplett abkühlen lassen. Vom Blech nehmen und nach Belieben verzieren.

<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/einfache-schokoplaetzchen-zum-ausstechen.html>

Viel Spaß beim backen und naschen und bis hoffentlich nächste Woche!

Euer Lilliputz-Team!