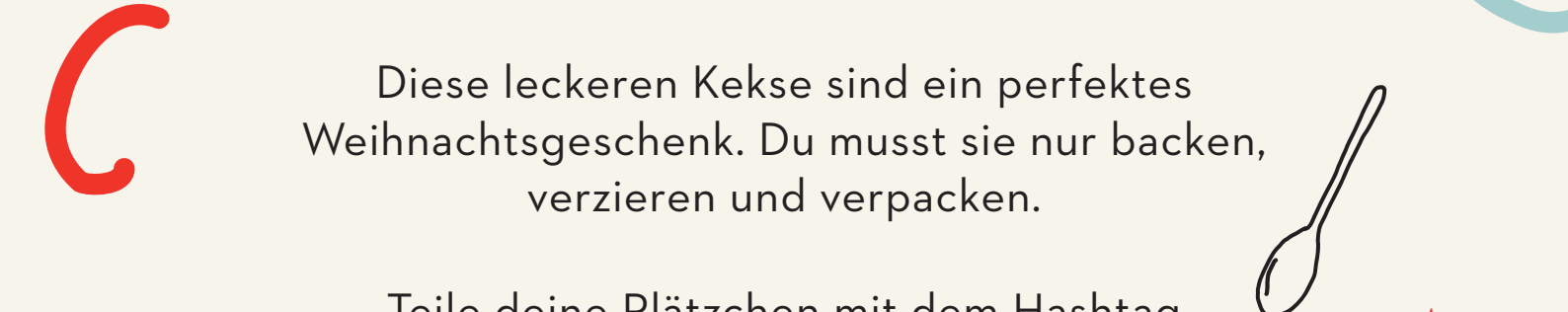




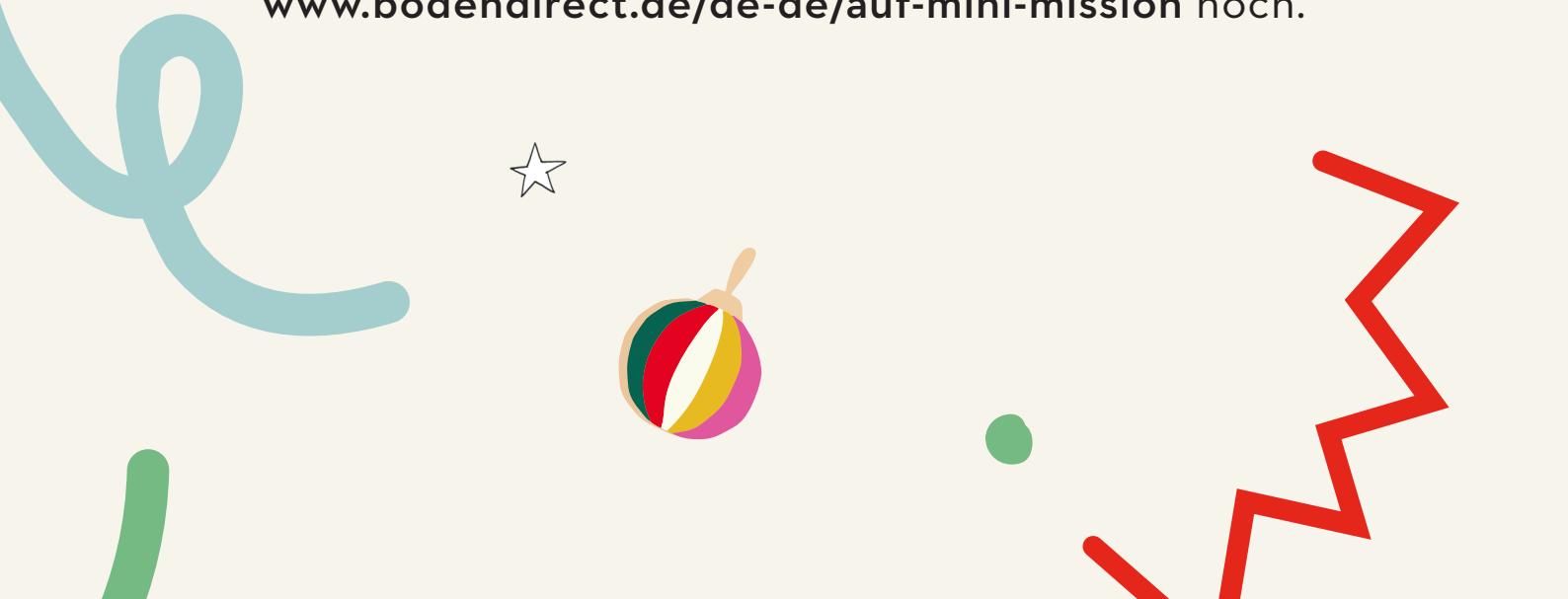
FRÖHLICHE ~~Mini~~ Missionen



Backe Weihnachtsplätzchen



Diese leckeren Kekse sind ein perfektes Weihnachtsgeschenk. Du musst sie nur backen, verzieren und verpacken.



Teile deine Plätzchen mit dem Hashtag #BodenMiniMissions oder lade ein Foto unter www.bodendirect.de/de-de/auf-mini-mission hoch.

Ingwer Plätzchen



Dieses einfache Rezept ist gefüllt mit Zucker, Gewürzen und vielen weiteren Leckereien.



Du benötigst



175g dunkler Muscovado Zucker
85g Zuckerrübensirup
100g Butter
350g Mehl + etwas mehr zum bestreuen
1 TL Backpulver
1 EL gemahlener Ingwer
1 EL gemahlener Zimt
1 geschlagenes Ei

Zum Verzieren

Zuckerguss - Schrift
Essbaren Glitter
Kleine Gummi-Süßigkeiten



1 Schritt

Schmelze den Zucker mit dem Sirup und der Butter in einem kleinen Topf und lass die Mischung 1-2 Minuten kochen. Dann für ca. 10 Minuten abkühlen lassen

2 Schritt

Gib das Mehl, das Backpulver und die Gewürze in eine große Schüssel. Rühre dann die Sirup-Mischung und das Ei unter.

3 Schritt

Knete die Zutaten in der Schüssel zu einem gleichmäßigen Teig. Lasse diesen dann in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

4 Schritt

Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und lasse ihn etwas weich werden. Heize den Ofen auf 200°C Ober-, Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

Schritt 5



Rolle den Teig aus (Dicke einer 1€ Münze) und steche Plätzchen daraus. Unsere Vorlagen dafür findest du auf der nächsten Seite. Verknete und rolle den Teig so lange, bis er aufgebraucht ist.

6 Schritt

Lege die Plätzchen auf das Blech und gib sie für 10-12 Minuten in den Ofen. Lass die Kekse fünf Minuten auf dem Blech und danach auf einem Gitter abkühlen. Deko-Ideen findest du auf Seite 4.



Plätzchen ausstechen

Wir haben unsere liebsten weihnachtlichen Motive in Plätzchen-Schablonen verwandelt. Du musst sie nur noch auf Karton ausdrucken und sie vorsichtig ausschneiden. Anschließend kannst du sie auf den Teig legen und mit einem Messer die Plätzchen ausschneiden. (Frage einen Erwachsenen um Hilfe)



Deko Ideen

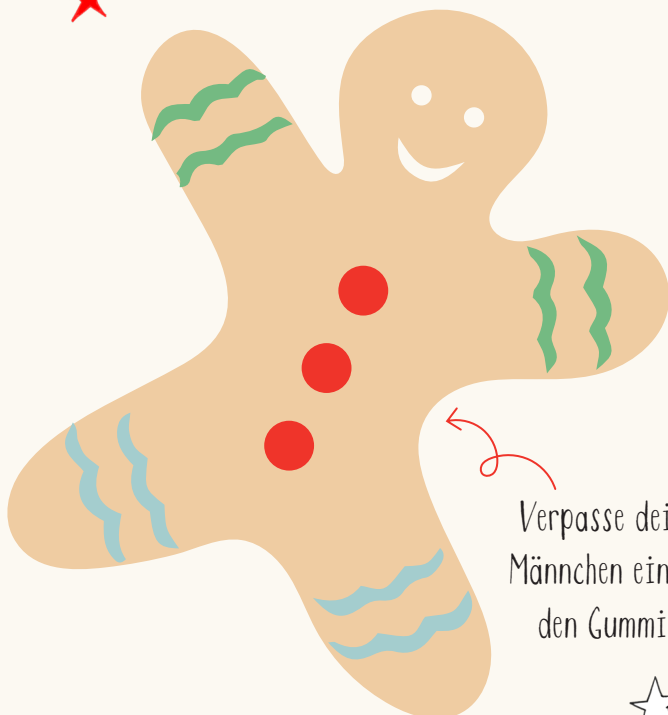
Beim Verzieren der Kekse gibt es keine Regeln, aber wir teilen hier einige Ideen mit dir. Lass die Plätzchen danach trocknen, bevor du sie in Geschenk-Dosen gibst.
(Natürlich erst, nachdem du sie selbst probiert hast)



Lass die Weihnachtskugel-Plätzchen glitzern wie eine Disco Kugel mithilfe des essbaren Glitters.



Verwende bunte Zuckerschrift, um deinem Hunde-Plätzchen einen festlichen Pullover zu malen.



Verpasse deinem Lebkuchen Männchen einige Knöpfe mit den Gummi-Süßigkeiten.

