

Noch mehr zu entdecken, gibt es bei uns in der Ausstellung! Und vielleicht findest du hier ja auch ein kleines Türchen zum Öffnen?

Solltest du mal keine Zeit haben bei uns vorbeizuschauen, oder sollten wir geschlossen haben, kannst du einfach auf unserer Website nachschauen, was es neues zu entdecken gibt. Von Bastelspaß über leckere Rezepte und tolle Geschichten, lass dich überraschen was es zu entdecken gibt!



ADVENTS-KALENDER 2024

DEIN NAME:



Türchen 2

Der Hase hockt im warmen Nest,
träumt von dem süßen Keksefest.
Ein Keks in Form von ihm so klein,
könnte doch nur lecker sein!

Ein Reh schaut aus dem Tannenwald,
der Schnee macht alle Spuren kalt.
Doch wär's nicht wunderbar und fein,
ein Plätzchen wie ein Reh zu sein?

Der Igel kugelt sich ganz ein,
will's warm und kuschelig nun fein.
Ein Igelkeks mit Zucker drauf,
wär' ein Genuss im Winterlauf.

Der Fuchs, er schleicht auf leisen Pfoten,
träumt von Plätzchen aus den Ofenloten.
Ein Fuchsgesicht mit Zuckerschnee,
versüßt die kalten Tage, juchhe!

So backen wir die Tiere fein,
als Plätzchen rund und zuckerklein.
Im Ofen duftet's wunderbar –
Der Winterwald ist uns ganz nah!

So backen wir die Plätzchen schnell,
das Rezept verrät uns, wie's gefällt.
Mit Zucker, Mehl und einem Hauch,
zaubern wir Kekse, die jeder braucht!

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Butter (zimbertemperiert)
- 2 Eier

1.Teig vorbereiten:

1. Heize den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
2. Gib die zimmerwarme Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine große Schüssel und verrühre alles gut, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Füge die Eier nacheinander hinzu und rühre sie gut unter.
4. Mische das Mehl nach und nach unter die Butter-Zucker-Mischung, bis ein glatter Teig entsteht.

2.Teig kühlen:

1. Wickele den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Dadurch lässt sich der Teig später besser verarbeiten.

3.Plätzchen ausstechen:

1. Bestäube eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rolle den Teig etwa 0,5 cm dick aus.
2. Verwende Ausstechformen, um Plätzchen in verschiedenen Tierformen auszustechen.

4.Backen:

1. Lege die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
2. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten, bis sie leicht goldbraun sind.
3. Lass die Plätzchen auf dem Blech kurz abkühlen, bevor du sie auf ein Kuchengitter legst.

5.Dekorieren (optional):

1. Wenn du möchtest, kannst du die Plätzchen nach dem Abkühlen mit Zuckerguss oder Schokolade dekorieren.