



Plätzchenduft liegt in der Luft

Weihnachten rückt näher und damit die Zeit zum Plätzchen backen. Schon die Zubereitung ist ein Fest für die Sinne. Der Duft nach Spekulatius, Kakao und Vanille weckt und schafft neue Erinnerungen bei Groß und Klein.

Plätzchen backen ist ein Erlebnis für alle. Kinder fasziniert es, wie aus verschiedenen Zutaten ein Teig entsteht. Je nach Alter und Übung können sie einiges selbst machen. Dabei lernen sie - ganz nebenbei - ganz viel. Eltern können ihr Kind beobachten, staunen, loben und so Selbstbewusstsein stärken.

Jüngere Kinder

Bei einfachen Ausstech-Plätzchen können schon die Jüngsten mitmachen. Für sie eignen sich Plätzchenformen mit klaren Umrissen und wenigen Verzweigungen, wie Herz, Mond, Glocke. Kleine Hände können solche Formen leichter greifen.

Ältere Kinder

Ältere Kinder können bei der Zubereitung, beim Kneten und Ausrollen des Teiges gut mitmachen. Mit verschiedenen Plätzchenformen und Keksstempeln können ihre motorischen Fähigkeiten gefördert werden.

Das Wichtigste beim Backen: Zusammen Spaß haben, immer wieder gründlich die Hände waschen und besser keinen Teig naschen (mehr dazu in der Infospalte rechts).

Kinder können mithelfen beim:

- Rezept aussuchen
- Zutaten holen und bereitstellen
- Schüssel, Messbecher, Teigrolle, usw. holen
- Abwiegen und Hinzufügen der Zutaten
- Teig kneten
- Aussuchen der Plätzchenformen
- Ausstechen
- Verzieren



**Mehr dazu
auf den Seiten der
Verbraucherzentrale NRW**

- [Rohen Plätzchenteig besser nicht naschen](#)
- [Rezept für Zuckerguss ohne Ei](#)
- [Kinderleichte Rezepte für die Weihnachtsbäckerei](#)

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen



@ AdobeStock / Robert Kneschke

Butterplätzchen

1. Für den Teig Butter mit Zucker, Vanille, 1 Ei und Eigelb sowie Zitronenschale verrühren. Mehl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. In einer luftdichten Dose oder im Topf 30-60 Minuten kalt stellen.
2. Backpapier auf ein Blech legen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in gewünschter Stärke ausrollen. Aus dem Teig Plätzchen ausstechen und auf das vorbereitete Blech legen.
3. Variante: Ein Eigelb verquirlen. Damit einen Teil der Butterplätzchen vor dem Backen bestreichen und mit Zucker oder Hagelzucker bestreuen.
4. Anschließend im Ofen ca. 8-10 Minuten bei 180°C Umluft goldgelb backen.
5. Nach dem Abkühlen dekorieren, zum Beispiel mit Zucker- oder Schokoladenglasur oder bunten Streuseln.

Zutaten

- 500 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Msp. gemahlene Vanille oder Vanille aus 1 Schote
- 1 TL fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Bio-Zitrone
- 1 Ei
- 2 Eigelb (Eiweiß für ein anderes Rezept nutzen)
- ggf. bunte Streusel
- ggf. Hagelzucker
- ggf. für eine Glasur: Schokoladenreste oder Puderzucker und Zitronensaft

TIPP

Vollkornmehl

- sollte fein gemahlen sein
- evtl. mit etwas hellem Mehl (Typ 550) mischen
- nach und nach etwas Flüssigkeit hinzugeben, da Vollkornmehl mehr Wasser bindet: 1-2 EL pro 100g Mehl (Teig quillt nach kurzer Ruhezeit)