

Wahrnehmungsorientierte Weihnachtsbäckerei

18

Was wird benötigt?

- > 200 g Butter
- > 125 g Puderzucker
- > 2 Pck. Vanillezucker
- > 5 Eigelb
- > 275 g Mehl
- > Handschuhe für den Anleitenden
- > Schneebesen
- > Schüssel
- > Ausstechformen
- > Backblech / Backpapier

Was machen wir zuerst?

Zuallererst müssen sich alle Beteiligten die Hände gründlich mit Seife waschen und der Anleitende sollte am besten Handschuhe tragen, so dass das Kind allein die Zutaten berührt. Um die Butterplätzchen mit allen Sinnen wahrzunehmen, werden erst einmal die Zutaten angeschaut. Wie fühlt es sich an? Kann man es riechen? Wie schmeckt es? Danach beginnt man die Butter schaumig zu rühren. Dazu benutzt man am besten einen Schneebesen, wo auch hier der Umgang mit dem Gerät und der Eindruck der veränderten Zutaten als Wahrnehmungselement gelten. Puderzucker, Vanillezucker und 3 Eigelb unter die Butter mischen. Das Mehl hinzugeben und verkneten. Die beste Variante ist, dies mit den Händen zu tun, um so die taktilen Wahrnehmungen über die Haut aufzunehmen. Den Teig 30 Minuten kühlstellen, danach ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Die zwei übrigen Eigelb verquirlen und damit die Plätzchen bestreichen. Bei 175 °C im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen.

Man könnte auch noch andere Zutaten hinzufügen, wie Honig, ungespritzten Orangen- oder Zitronenabrieb oder Nüsse.

Zum Verzieren kann man mit Puderzucker oder Schokolade bunte Zuckerdekoration befestigen.



Variante:

-> man kann das auch mit Knete machen (natürlich ohne sie zu essen 😊)

-> dafür kann man sich auch aus Lebensmitteln Knete selber herstellen



KNETE selber herstellen aus Lebensmitteln

Diese Knete enthält nur natürliche Inhaltsstoffe. So ist sie ungiftig und kann problemlos von kleinen Kindern verwendet werden.

Was wird benötigt?

-> ½ Tasse lauwarmes Wasser

-> ¼ Tasse Salz

-> 1 EL Öl

-> 2 Tassen Mehl

-> Schüssel

-> Lebensmittelfarbe

-> Handschuhe für den Anleitenden

Was machen wir zuerst?

Zuallererst müssen sich alle Beteiligten die Hände gründlich mit Seife waschen und der Anleitende sollte am besten Handschuhe tragen, so dass das Kind allein die Zutaten berührt. In der Schüssel werden Wasser, das Salz und das Öl vermischt. Das Mehl wird langsam untergeknetet. Es sollte eine geschmeidige Masse entstehen. Sollte die Knete nicht die gewünschte Konsistenz haben, hilft die Zugabe von Öl. Um der Knete den letzten Schliff zu geben, wird sie mit den Lebensmittelfarben eingefärbt. Die Knete ist in einem gut verschlossenen Behälter haltbar, im Kühlschrank sogar über Monate.

Viel Spaß dabei 😊

Idee von: Janet Friedrich (Motopädin)