

Zusammen Weihnachtskekse backen

Jedes Jahr gibt es von Oma eine große Dose mit den Lieblingskekse für die ganze Familie? Omas Kekse schmecken immer noch am besten. Doch haben natürlich auch Kinder und Enkelkinder Freude am Backen.

Mit Begeisterung werden Rezepte ausgewählt, Teig geknetet, dieser probiert, passende Ausstechformen gesucht und die fertigen Kekse in Dosen gelegt.

Nussplätzchen

Zutaten:

- 150 g Weizenmehl (alternativ Dinkelmehl)
 - 150 g Puderzucker
 - 150 g kalte Butter
(alternativ pflanzliche Margarine)
 - 150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
 - 2 Eigelb
 - Mehl für die Arbeitsfläche
 - optional: Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre
-
- Rührschüssel, Nudelholz, Ausstechformen (Stern, Kreis o.a.), Backblech, Backpapier, (Blech-)Dosen oder Gläser zur Aufbewahrung



Backzeit: 12 bis 15 Minuten bei 160° C Umluft (180° C Ober-/ Unterhitze)

Zubereitung:

- Zuerst die trockenen Zutaten miteinander vermischen
- Beide Eigelb und die Butter (in kleine Stücke geschnitten) dazu geben
- Masse zügig zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt eine Stunde in den Kühlschrank stellen
- Teig auf bemehlter Fläche ca 0,5 cm dick ausrollen, ausstechen
- auf das Backpapier bzw Backblech legen
- nach dem Backen abkühlen lassen
- je nach Geschmack alle oder einen Teil der Plätzchen halb in geschmolzene Kuvertüre tauchen, fest werden lassen, dann genießen

Tipps für Betreuungskräfte:

Backen von Weihnachtskekse als Beschäftigungsangebot:

Bei den Teilnehmenden werden Erinnerungen an die eigene Kindheit geweckt und an das Backen in der Vorweihnachtszeit mit Kindern und Enkelkindern gedacht.

Dieses Betreuungsangebot erreicht mit dem Duft und dem Probieren der Kekse auch die, die nicht selbst teilnehmen wollen oder können.

Auch noch wichtig:

- Vorher über Unverträglichkeiten/ Allergien der Teilnehmenden informieren, Krankheitsbilder beachten
- Gruppengröße bestmöglich planen (Aufgaben für alle)
- zu Beginn Hände desinfizieren, Schmuck ablegen
- Schürzen o.ä. als Bekleidungsschutz
- saubere Küchengeräte und Handtücher bereit legen
- auf Frische der Lebensmittel achten (besonders bei Eiern)
- Rezepte vorstellen
- Aufgabenverteilung in der Gruppe je nach Ressourcen
- Verletzungsgefahren vermeiden
- am Ende den Teilnehmenden Zeit zum Säubern der Hände geben
- beim Aufräumen Reinigungsvorgaben und Hygienegrundsätze der Einrichtung beachten