

# Rheinis digitale Adventsaktion



## Plätzchen backen

### Aussteckplätzchen



Zutaten:	
125 g	Butter
200 g	Weizenmehl Typ 405
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
6 EL	Puderzucker
Deko nach Wahl	
1	Backblech
1 Bogen	Backpapier
1	Backofen
1	Mixer mit Knethaken
1	Rührschüssel
1	Teigrolle
1	Backpinsel oder kleinen Löffel
2	Backhandschuhe

### Zubereitung:

1. Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Mixers zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Dann den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.
3. Auf die Arbeitsfläche etwas Mehl geben.
4. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechförmchen ausstechen. Plätzchen direkt auf das Backblech mit dem Backpapier legen.
5. Plätzchen im vorgeheizten Backofen ca. 7 bis 10 Minuten backen.
6. Plätzchen auskühlen lassen.
7. Nach dem auskühlen aus 2 EL Zitronensaft und 6 EL Puderzucker Zuckerguss anrühren. Den Zuckerguss auf den Plätzchen verteilen und nach Lust und Laune dekorieren.

## Choco Crossies



### Zutaten:

<b>250 g</b>	Schokolade
<b>2 TL</b>	Butter
<b>50 g</b>	Mandelstifte
<b>200 g</b>	Cornflakes
<b>1</b>	Kleinen Topf
<b>1</b>	Metallschüssel (etwas kleiner als der Topf)
<b>3 Bögen</b>	Backpapier
<b>2</b>	Esslöffel

### Zubereitung:

1. Brecht die Schokolade in kleine Stücke und gebt sie in die Metallschüssel.
2. Füllt Wasser in den Topf, etwa halb voll und bringt das Wasser zum Kochen.
3. Nehmt den Topf von der heißen Platte und stellt die Metallschüssel in den Topf! **ACHTUNG:** Verbrennungsgefahr. Sehr vorsichtig sein. Die Schokolade schmilzt jetzt durch das heiße Wasser. Ihr müsst aber sehr vorsichtig sein, das heiße Wasser darf nicht in die Schüssel mit der Schokolade kommen, sonst gerinnt die Schokolade und das Rezept gelingt nicht mehr. Vielleicht müsst ihr die Schokolade ab und an mal umrühren.
4. Gebt die 2 TL Butter in die Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade.
5. Vermischt die Mandelstifte mit den Cornflakes
6. Mischt die Schokoladenmischung mit den Cornflakes und den Mandeln in einer großen Schüssel, bis alle Cornflakes mit Schokolade überzogen sind.
7. Legt einen Bogen Backpapier neben die Schüssel mit der Choco Crossies Mischung. Dann macht ihr mit 2 Esslöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier. Lasst immer etwas Abstand zwischen den Choco Crossies.
8. Wichtig: Abkühlen lassen. Wenn die Schokolade kalt wird, wird sie wieder fest und die Choco Crossies sind fertig.

# Rheinis digitale Adventsaktion



## Plätzchen backen

### Knusperhäuschen



#### Zubereitung:

1. Zuckerguss anrühren. Hierzu nehmt ihr den Puderzucker und verrührt ihn in einer kleinen Schüssel mit dem EL Zitronensaft. Der Zuckerguss muss dickflüssig sein, er darf nicht zu flüssig werden.
2. Nehmt einen Butterkeks und legt ihn als Boden des Knusperhäuschens auf den Teller oder das Brettchen. Dabei zeigt die lange Seite des Butterkekses zu Euch.
3. Auf die Mitte des Butterkekses gebt ihr einen Klecks Zuckerguss, der Klecks sollte etwa so groß sein wie der Dominostein. Dann setzt ihr den Dominostein auf den Klecks Zuckerguss und drückt ihn leicht an. Dabei macht es gar nichts, wenn der Zuckerguss an den Seiten des Dominosteins etwas herausläuft.
4. Nun macht ihr an den kurzen Seiten des Butterkekses, der vor Euch liegt jeweils einen Streifen Zuckerguss. Dort klebt ihr dann die anderen beiden Butterkekse schräg als Dach an, so dass sich die beiden Butterkekse oben in der Mitte treffen. Auf die Mitte, dort wo sich die beiden Butterkekse treffen gebt ihr einen guten Klecks Zuckerguss drauf. Das sieht dann aus, als läge Schnee auf dem Dach des Knusperhäuschens.
5. Nun geht es schon an das Verzieren des Knusperhäuschens. Dazu nehmt ihr Eure Verzierungen nach Wahl, wie Gummibärchen, Smarties, Zuckerperlen, etc. und macht einen kleinen Klecks Zuckerguss darauf und klebt die Verzierung mit dem Zuckerguss auf oder an das Knusperhäuschen.
6. Vielleicht mögt ihr mit den Gummibärchen Eure Familie vor den Dominostein kleben?
7. Wenn ihr mit den Verzierungen fertig seid, ist es wichtig, dass ihr das Knusperhäuschen noch eine Weile trocknen lasst.

#### Zutaten für 1 Knusperhäuschen:

3	Butterkekse
120 g	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft
1	Dominostein
1	Schüssel
1	Löffel
1	Teller oder Brettchen

#### Deko nach Wahl, z.B.

**Gummibärchen, Smarties, Zuckerperlen, Zuckersterne, Zuckerherzen**