

R.D.V. HELDT

DIE
KINDER
WEIHNACHTS
BACKSTUBE



Impressum

All rights reserved.
Copyright © 2011 by R. D.V. Heldt
Kontakt: Ja.hr@t-online.de
Erstveröffentlichung 2011 (KDP-amazon)
Foto: fotolia

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Autors reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.



R.D.V. Heldt

**DIE
KINDER-WEIHNACHTS-BACKSTUBE**



Vorwort

Ich grüße alle Kinder, die dieses Buch besitzen und sich damit entschlossen haben „große Weihnachtsbäcker„ zu werden.

Schritt für Schritt werden wir gemeinsam das schönste Weihnachtsgebäck herstellen. Süße Naschwerke für die ganze Familie von EUCH gemacht.

Ihr könnt sehr stolz auf euch sein!



Inhalt

Stutenkerle.....	Seite 13
Weihnachts – Mürbeteigplätzchen.....	Seite 19
Witwenküsse.....	Seite 25
Schneebälle.....	Seite 29
Bethmännchen.....	Seite 33
Vanillekipferl.....	Seite 37
Löwentatzen.....	Seite 41
Marzipanpralinen.....	Seite 47

Schablonen für Hefeteigfiguren

Stutenkerle.....	Seite 53
Weihnachtsbaum..... (zum Ausschneiden)	Seite 55
Engel.....	Seite 57

Stutenkerle

Wir backen „**Stutenkerle**„ oder wie sie auch genannt werden „**Weckmänner**„. Sie gehören zur Vorweihnachtszeit einfach dazu.

Leider finde ich sie nicht oft in Geschäften. Wenn es euch auch so geht, backen wir sie doch einfach selbst.

Auf dem Einkaufszettel stehen alle Zutaten, die benötigt werden.



Damit während der Zubereitung nicht viel Zeit für das Suchen des benötigten Geschirrs oder Werkzeuge verloren geht, stellen wir uns vorher alles bereit.



Das wären:

1 Küchenwaage

1 große Schüssel

(am besten eignet sich eine Plastischüssel. Darin kann man gut mit dem Knethaken des Mixers arbeiten)

1 Messbecher

1 kleinerer Topf für die Milch

1 Teigroller

1 Teelöffel

1 Esslöffel

1 Tasse

Mixer mit Knethaken

1 Backpinsel

1 Backblech (ausgelegt mit Backpapier)

1 Schablone für den Stutenkerl

(findet ihr am Ende des Buches, zum ausdrucken und ausschneiden.)

Zur Vorbereitung gehört auch, die Zutaten der Einkaufsliste in den erforderlichen Mengen bereitzuhalten.



Das wären:

500 Gramm Weizenmehl

1 Päckchen Trockenbackhefe

75 Gramm Zucker

(wenn ihr es etwas süßer mögt, könnt ihr auch 100 Gramm nehmen)

1 kleinen gestrichenen Teelöffel Salz

(gestrichen bedeutet, mit dem Finger über den Löffel streichen, bis das Salz nur noch in der Löffelmulde liegt)

1 Ei (mittelgroß)

1 Eiweiß (vom mittelgroßen Ei)

150 ml Milch

100 Gramm Margarine

**Außerdem extra zum Bestreichen und Verzieren:**

Rosinen oder Korinthen

etwa 2 Esslöffel Milch

1 Eigelb

(ist vom mittelgroßen Ei übrig geblieben, vom dem ihr das Eiweiß für den Teig verwendet habt.)

Tonpfeifen

(je nach Anzahl der Stutenkerle und auch nur, wenn ihr wollt. Wenn ja, bekommt ihr die Tonpfeifen im Bastelgeschäft.)

Steht alles bereit und habt ihr Lust? Na dann geht's los, lasst uns backen!



In die große Schüssel schüttet ihr das abgewogene Mehl. Die Trockenbackhefe verteilt nun gleichmäßig über das Mehl und vermischt die beiden Zutaten. Da reicht es, wenn ihr einfach mit der Hand hineingreift und einmal umrührt. Ebenfalls in die Schüssel kommen nun der Zucker, das Salz, ein ganzes Ei und nur das Eiweiß von dem anderen Ei. Hierfür müsst ihr das Ei wieder vorsichtig trennen, dass heißt, die Eierschale in der Mitte aufschlagen, vorsichtig beide Hälften auseinanderziehen und dabei aufpassen, dass das ganze Ei (Eigelb und Eiweiß) in einer Hälfte zurückbleibt. Nun das Ei von einer Hälfte in die andere schütten,

damit sich das Eiweiß vom Eigelb trennt. Dies macht aber bitte vorsichtig, damit das Eigelb nicht kaputt geht. Habt ihr nur noch das Eigelb übrig, befördert dies in die bereitgestellte Tasse. Ihr braucht es am Ende zum bestreichen.



Zwei Zutaten für den Teig fehlen noch, nämlich die Milch und Margarine. Für die Hefe ist es wichtig, dass die Milch erwärmt ist, damit sie aufgeht und der Teig sich dadurch vermehrt.

Darum kommt nun die Milch in den dafür vorgesehenen Topf, zusammen mit der Margarine. Erwärmt beides so lange auf dem Herd, bis die Margarine geschmolzen ist. Dieses Gemisch darf nur warm sein und sollte auf keinen Fall heiß werden oder gar kochen.

Passt aber unbedingt auf eure Finger auf, wenn ihr den Topf anfasst und vom Herd nehmt!!!

Am Ende kommt nun die erwärmte Milch mit der Margarine als letzte Zutat in die Schüssel. Den Mixer mit den Knethaken solltet ihr schon bereithalten, denn ihr müsst sofort anfangen, den Teig zu „kneten“.

Zunächst reicht es, wenn ihr den Mixer auf die erste Stufe einstellt. Vermischt alle Zutaten so lange mit den Knethaken, bis sie sich miteinander verbunden haben und sich langsam ein Teigkloß gebildet hat. Dann könnt ihr den Mixer auf die höchste Stufe schalten und etwa 5 Minuten weiterkneten. Ihr werdet sehen wie der Teig sich von der Schüssel löst und anfängt zu glänzen. Habt ihr dies geschafft, muss nun die Hefe arbeiten, damit der Teigkloß größer wird. Dazu stellt die Schüssel an einen warmen Ort (am besten neben den Herd) und deckt sie mit einem Geschirrtuch ab. So lasst ihr den Teig ungefähr 30 Minuten „ruhen“.

Inzwischen könnt ihr die Schablone für die Stutenkerle ausschneiden, die, wie erwähnt, am Ende des Buches zu finden ist. Da wäre es gut, wenn sie auf etwas dickerem Papier oder Folie ausgedruckt wurde. Lässt sich dann besser auf den Teig auflegen. Ist die halbe Stunde um?

Dann geht's wieder an die Arbeit.

Streut etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, auf der ihr den Teig ausrollen wollt. Darauf legt nun den wunderbar gelungenen Hefeteigkloß. Auch den Teigroller solltet ihr ringsherum mit Mehl versehen, damit er nicht gleich am Teig kleben bleibt. So, jetzt geht's los.

Rollt den Teig so lange aus, bis er ungefähr einen Zentimeter dick ist. Legt nun die Schablone auf und lasst euren ersten Stutenkerl entstehen. Da der Hefeteig etwas zäh ist, lässt er sich nicht sehr gut schneiden, darum macht es langsam, damit die Form sich nicht verzieht. Drückt etwas fester auf die Schablone und schneidet mit einem spitzen Messer am Schablonenrand entlang.

Seid aber sehr vorsichtig beim Umgang mit dem Messer. Besser ihr fragt die Mutti oder den Papa, ob sie euch dabei helfen können!!!

Den ausgeschnittenen Stutenkerl legt ihr nun auf das, mit Backpapier ausgelegte Backblech und so geht es weiter, bis alle Stutenkerle fertig ausgeschnitten sind. Aus dieser Teigmenge bekommt ihr etwa acht Stück.

Aber irgendetwas fehlt da noch. Richtig. Er hat weder Augen noch Knöpfe. Also machen wir ihm ein Gesicht. Ihr nehmt jeweils eine Rosine oder Korinthe und drückt sie dort in den Teig, wo die Augen sein sollen. Es bleibt euch überlassen, ob ihr dem Stutenkerl auch eine Nase und einen Mund geben wollt. Dann noch die drei Jackenknöpfe aus Rosinen auf den Bauch und der Stutenkerl ist zu erkennen.

Jetzt kommt das Eigelb zum Einsatz, welches bei der Teigzubereitung übrig geblieben ist und sich in der Tasse befindet. Fügt hier zwei Esslöffel Milch hinzu und verrührt es gründlich miteinander. Mit Hilfe eines Backpinsels bestreicht ihr eure Stutenkerle mit dieser Eimilch.

Habt ihr euch entschieden ihm eine Tonpfeife zu verpassen, drückt diese nun auf den Stutenkerl. Platziert das Mundstück dabei in Höhe des Stutenkerlmundes und legt einen Arm um den Pfeifenstiel, damit es so aussieht, als hielt er die Pfeife fest.

Schiebt nun das Backblech in die Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens, damit euer großartiges Werk vollendet wird und ihr endlich für die viele Arbeit belohnt werdet.

Nach 20 Minuten sind die Stutenkerle fertig und ihr könnt voller Stolz den ersten selbstgebackenen Stutenkerl genießen (allerdings erst, wenn er etwas abgekühlt ist, sonst könnte es Bauchschmerzen geben).

Ein Lob derer, die Du mit einem Stutenkerl beschenkst, wird Dir sicher sein.

