

# DIE JUGENDSEITE



## „IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI“

Die Jugendredaktion hat Rezepte ausprobiert - vom Klassiker bis zum Fertigteig

Weihnachtszeit ist auch Plätzchenzeit – aus diesem Grund hat die Jugendredaktion einige leckere Rezepte ausprobiert und für euch zusammengestellt. Viel Spaß beim Ausprobieren!

**G**erade jetzt zur Weihnachtszeit hat man manchmal richtig Lust auf selbst gebackene Plätzchen – denn die gehören zur Weihnachtszeit einfach dazu. Dies kann eine lustige Aktion zusammen mit Freunden werden. Jetzt fehlt nur das passende Rezept dafür: Ihr habt die Qual der Wahl, denn die Auswahl ist groß. Die Jugendredaktion hat für euch einfach mal einige Rezepte ausprobiert:

### Wurstmaschinenkuchen oder Spritzkuchen

VON JANNA KRUSE

Für den Spritzkuchenteig nimmst du: 500 Gramm (g) Zucker, 500 g Butter, 1000 g Mehl, ein bis zwei Eier, fünf Päckchen Vanillezucker, ein Päckchen Backpulver.

Die Zutaten zu einem Teig zusammen kneten oder mixen. Danach den Teig einfach durch eine Wurstmaschine (einen Fleischwolf) drehen und auf ein Backblech gleichmäßig verteilen. Alternativ geht auch eine Spritztüte. Bei 180 Grad Celsius dann etwa zehn Minuten backen.

### Fixe Plätzchen

VON ANGELIKA BEHRENDIS

Wer kurz vor Weihnachten noch Plätzchen backen möchte, zwischen Geschenkekauf und Weihnachtsbaumschmücken, aber kaum Zeit dazu hat, sollte einen Blick ins Kühlregal werfen. Dort gibt es weihnachtliche Teigsorten in den leckersten Ausführungen.

So braucht man den backfertigen Mürbeteig zum Beispiel nur noch auszurollen und auszustecken. Die Zeit, die man beim Zubereiten des Plätzchenteigs gespart hat, kann man anschließend wunderbar in die Verzierung der Weihnachtsplätzchen investieren.

### Butterplätzchen

VON NADJA THIELE UND TATJANA BENDIG

Bevor du loslegst, solltest du dir diese Zutaten bereit gestellt haben: 500 g Mehl, 350 g Butter, 170 g Puderzucker, ein Eigelb, ein Päckchen Vanillezucker.

Zuerst die Butter sahnig rühren. Dann rührst du das Eigelb unter. Puderzucker und Vanillezucker untergeben. Zum Schluss das Mehl dazugeben.

Danach den Teig in den Kühlschrank legen, bis er sich gut ausrollen lässt. Bei 180 Grad Celsius bei Umluft im Ofen backen, bis die Plätzchen goldbraun sind.

Je nach Belieben kannst du die Butterplätzchen vor dem Backen mit Eigelb glasieren (zum Beispiel mit einem Pinsel bestreichen) oder im Anschluss mit allerlei Sachen wie Zuckerguss oder Streusel dekorieren.



Tatjana (links) und Nadja beim Zubereiten des Teigs.

BILD: NADJA THIELE/TATJANA BENDIG

### Schneeflöckchen

VON MARIA THUROW

Du brauchst: 200 g weiche Butter, 100 g Puderzucker, ein Päckchen Vanillezucker, 250 g Speisestärke, 100 g Mehl.

Zuerst die Butter mit Puder- und Vanille-Zucker mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse schlagen. Dann Mehl und Speisestärke in einer zusätzlichen Rührschüssel gut miteinander mischen und löffelweise – unter ständigem Rühren – mit der Butter-Zucker-Creme vermengen.

Nun aus dem Teig etwa fünf Rollen formen, aus denen dann jeweils kleine Stückchen abgestochen werden, um etwa haselnussgroße Kugeln zu

formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Vorsicht: nicht zu dicht aneinander setzen. Die Kügelchen werden nun mit einer vorher in Puderzucker getauchten Gabel leicht eingedrückt, so dass ein Muster entsteht.

Bei 170 Grad Celsius werden die Schneeflöckchen etwa zehn bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Umluft gebacken. Achtet darauf, dass die Plätzchen nicht zu dunkel werden, sie sollen wirklich schön hell – eben wie Schneeflocken – bleiben.

Aus diesem Rezept habe ich etwa 100 kleine Schneeflöckchen erhalten – die wunderbar auf der Zunge zergehen.

### Vanillekipferl

VON JANNA KRUSE

Hierfür nimmst du: 250 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g gemahlene Mandeln, das Mark einer Vanilleschote, eine Prise Salz, zwei Eigelb, 175 g Butter.

Die ganzen Zutaten zu einem festen Teig verkneten und 1 Stunde kühl stellen. Danach den Teig zu Hörnchen formen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

100g Puderzucker und 3 Päckchen Bourbon Vanillezucker mischen und über die noch warmen Plätzchen sieben.

### Neujahrströllchen

VON SINA EILERS

Um die leckeren, allseits bekannt Neujahrströllchen nachzubacken, brauchst du Folgendes: ein Pfund Mehl (Typ 405), ein Pfund Kandis, dreiviertel Liter Wasser, ein halbes Pfund Butter und vier Eier.

Zunächst löst du den Kandis im heißen Wasser auf und lässt ihn wieder abkühlen. Als nächstes wird die Butter flüssig gemacht und dazugegeben.

Das Ganze dann wieder abkühlen lassen und mit dem Mehl verrühren. Wie man es am liebsten mag, entweder Kardamom (gemahlen) und Anis (gemahlen sowie ganz) dazu geben. Ich nehme immer ein halbes Päckchen Kardamom und zwei Teelöffel Anis.

Den Teig über Nacht stehen lassen (kühl, aber nicht im Kühlschrank). Am nächsten Tag dann einfach das Waffeleisen einfetten und losrollen!

### Zimtsterne

VON NADJA THIELE UND TATJANA BENDIG

Das sind die Zutaten für 60 Zimtsterne: vier Eiweiß, 500 g Puderzucker, 30 g gemahlener Zimt, eineinhalb Esslöffel Zitronensaft, 550 g fein gemahlene Mandeln.

Das Eiweiß wird sehr steif geschlagen, bis es schaumig wird. Den Puderzucker dazu sieben, und dabei weiter schlagen bis die Masse schön glänzt.

Jetzt fünf Esslöffel für die Glasur (zugedeckt) beiseite stellen. Dann Zimt, Zitronensaft und gemahlene Mandeln unter das restliche Ei-Schnee mischen und die Masse zu einer Kugel formen.

In Butterpapier oder Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen. Teig etwa einen Zentimeter dick auf Zucker oder zwischen Backpapier ausrollen. Dann die Sterne ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Jeden Stern einzeln mit dem Eiweiß bestreichen als Glasur. Auf die Glasur können jetzt geschnittene Mandelstücke gegeben werden. Vor dem Backen solltest du die Zimtsterne möglichst nochmals kühlen. Dann im Backofen bei rund 130 bis 150 Grad etwa 20 Minuten backen.

**Und jetzt viel Spaß beim Ausprobieren!**



Ein Backblech voller goldgelb gebackener Spritzkuchen. Mit dem Fleischwolf sind diese ganz schnell und ohne großen Aufwand herzustellen.

BILD: JANNA KRUSE



Selbst gebackene Kekse sind auch ein tolles Geschenk für Freunde oder die Familie. Eine hübsche Dekoration auf dem Teller lässt sie gleich noch appetitlicher wirken.



### NOTIERT

#### „X-MAS-PARTY“ IM JUZ

AH – Heute ab 19 Uhr präsentiert das Disco-Team des Jugendhauses Friedeburg am Waldbad die „X-Mas-Party“. Zum Jahresabschluss wollen die haus-eigenen DJs Tim und Dennis allen Partygästen ab 14 Jahren noch einmal so richtig einheizen.

#### FÜHRERSCHEIN MIT 17 JAHREN

Es gibt viele gute Gründe für den Führerschein mit 17. Trotzdem haben viele Jugendliche und ihre Begleiter offene Fragen zum Begleiteten Fahren: Muss die Begleitperson auf dem Beifahrersitz Platz nehmen? Wer ist bei einem Unfall verantwortlich? Können Jugendliche im Ausnahmefall auch alleine fahren? Darf mich auch der Inhaber eines alten DDR-Führerscheins begleiten? Antworten auf diese und weitere Fragen gibt ein von der Deutschen Verkehrswacht moderierter Chat heute von 14 bis 16 Uhr. Anmelden kannst du über die Infoseite zum Begleiteten Fahren ab 17 unter [www.bf17.de](http://www.bf17.de)



### BOAH EY!

AH – In einem Dorf in Schweden gibt es neuerdings einen Zebrastrifen für Eichhörnchen. Er ist mit einem entsprechenden Verkehrsschild gekennzeichnet. Dieses Schild hatten Kollegen aus anderen Orten dem Chef des Straßenbauamtes geschenkt. Sie hatten bei einem Treffen festgestellt, dass es in dem Dorf extrem viele Eichhörnchen gibt. Der Chef hängte das Schild tatsächlich auf. Er begründete das damit, dass Eichhörnchen schließlich auch zu den gefährdeten Verkehrsteilnehmern gehören, genauso wie Fußgänger, Radfahrer oder Rollstuhlfahrer. Angeblich sind schon Eichhörnchen beobachtet worden, die den Zebrastrifen genutzt haben ...



### KONTAKT

Wollt Ihr selber mal was für die Jugendseite schreiben? Habt Ihr Tipps und Anregungen für uns? Dann meldet Euch.

#### SO ERREICHT IHR DIE JUGENDREDAKTION:

TELEFON: 04462/989185

E-MAIL: [su@harlinger.de](mailto:su@harlinger.de)

INTERNET: [www.harlinger.de](http://www.harlinger.de)  
[www.jeversches-wochenblatt.de](http://www.jeversches-wochenblatt.de)