

Plätzchen backen mit Kindern



kleinkindtauglich

Zutaten für 2 Bleche Plätzchen:

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter (weich)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- ½ Päckchen Backpulver

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Für die Ausstechkekse knetet ihr alle genannten Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig, den ihr dann für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legt.

Unsere Ausstechformen

In der Zwischenzeit könnt ihr eure Arbeitsfläche vorbereiten. Wir haben dafür unseren Esstisch mit einer Wachstuchdecke bezogen und alle benötigten Backutensilien bereitgelegt.

Ausstechförmchen sind eine große Leidenschaft von mir und im Laufe der Jahre hat sich da ganz schön viel angesammelt. Ich wollte ja eigentlich nur die Weihnachtsförmchen verwenden, aber die Kinder fanden noch den ein oder anderen Ausstecher aus meinem Küchenschub ganz toll ;-)

Nachdem unser Plätzchenteig nun also gut durchgekühlt war, haben wir ihn erst nochmal gut durchgeknetet und dann ausgerollt.

Plätzchenteig ausrollen

Wir verwenden übrigens einen Teigroller aus Silikon, an dem der Teig so gut wie gar nicht haftet und der sich sehr gut reinigen lässt. Wenn der Teig dann aber doch reißt, hilft es die Teigrolle mit etwas Mehl einzustreichen. Und wenn der Teig sich gar nicht ausrollen lassen will, dann gebt ihr ihn am besten nochmal kurz in das Kühlfach. Beim Ausrollen durften sich die Kinder übrigens auch mal probieren.

Mit Kinder Plätzchen ausstechen

Und dann ging es endlich los: mit Ausstechförmchen bewaffnet drängelten sich unsere Kinder um den Plätzchenteig. Anfangs brauchten sie noch ein paar Tipps, welche Seite nach unten gehört und Hinweise, wie viel Abstand man am besten zwischen den einzelnen Förmchen lässt, aber dann ging es richtig gut. Nach und nach entstanden auf unserem Küchentisch rohe Plätzchen als Weihnachtsmänner, Sternschnuppen, Dinosaurier und Kronen. Meine Lieblinge sind ja die Sterne und Herzen und auch davon haben wir einige gemacht.

Beim Plätzchen backen mit Kindern steht bei uns der Spaß im Mittelpunkt. Wenn ihr perfekte Plätzchen erwartet, dann solltet ihr vielleicht lieber alleine ohne Kinder backen. Wobei größere Kinder bestimmt auch himmlische Kunstwerke zu Stande bekommen.

Plätzchen backen

Nachdem der ausgerollte Teig ausgestochen war, übernahm ich den Plätzchen-Transport auf das Backblech, das ich vorher mit Backpapier ausgelegt hatte. Sehr gut lassen sich die Plätzchen aufnehmen, wenn man vorsichtig mit einer Messerschneide unter sie fährt.

Als nächstes ging es für unsere Ausstechkekse bei 175°C für 10 Minuten in den Backofen. Die Kinder konnten es gar nicht erwarten ihre selbstgebackenen Kekse zu probieren, dabei hatte ihnen der rohe Mürbeteig auch schon sehr gut geschmeckt. Das Naschen von rohem Plätzchenteig ist ja eigentlich umstritten, da er rohes Ei enthält. Wir sind in der Hinsicht aber nicht so empfindlich und machen kein Drama, wenn auch etwas Plätzchenteig im Kinderbauch landet.

Nach langen 10 Minuten piepste endlich der Backofen und wir konnten das erste Blech rausholen. Nach einem kurzen Auskühlen wurden dann endlich die ersten Kekse vernascht und das einstimmige Urteil lautete: himmlisch!

Plätzchen mit Kindern verzieren

Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, könnt ihr sie auch noch bunt verzieren. Im Handel gibt es soviel tollen bunten Gebäckschmuck in allen Formen und Farben, dass die Kinder dabei eine riesige Freude haben. Befestigen könnt ihr den Gebäckschmuck und die Zuckerstreusel entweder auf einer Schicht flüssiger Schokolade oder mit etwas [Zuckerguss](#), den ihr nach Belieben auch bunt einfärben könnt.

Plätzchen richtig aufbewahren

Am besten halten sich die Plätzchen, wenn ihr sie an einem kühlen Ort in einer Plätzchendose aufbewahrt. Ich lege immer etwas Butterbrotpapier in die Dose und staple die Kekse dann vorsichtig hinein. So bleiben sie mehrere Wochen frisch - wobei sie meist eher aufgegessen sind ;-). Uromas Tipp ist es übrigens, ein Stückchen Apfel mit in die Plätzchendose zu geben: so bleiben sie schön mürbe und werden nicht knüppelhart.

Alternativen zu herkömmlichen Butterplätzchen

Ihr findet Butterplätzchen langweilig und möchtet gern mal ein paar andere Keksrezepte ausprobieren? Dann sind diese Rezepte vielleicht eine gute Idee für euch:

[Weihnachtskekse ohne Zucker und ohne Ei](#)

[Falsche Zimtsterne](#)

[Fruchtige Makronen](#)

[Kekse am Stiel](#)

[Lebkuchenkerzen](#)

[Heidesand-Plätzchen](#)

[Smartie-Kekse](#)

[Hexenhäuser aus Butterkeksen](#)

Dir gefallen meine Ideen und Rezepte? Dann empfehle ich dir von Herzen mein gedrucktes

[Weihnachtspätzchen-Buch](#), das du wunderbar mit deinem Kind durchblättern und mit in die Küche nehmen kannst.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

