

Mach's gemeinsam: Tipps für ein vorweihnachtliches Backprojekt mit Freunden



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Kreisverband
Bühl-Achern e.V.

1. Planung und Einladung

Entscheidet gemeinsam, ob ihr klassische Weihnachtsplätzchen oder ausgefallene Leckereien wie internationale Spezialitäten backen möchtet. Um eine unkomplizierte Runde zu gestalten, sollten die Rezepte einfach umsetzbar sein.

Eine kleine, gemütliche Runde von 4–8 Personen eignet sich ideal.

Wer mag verschickt kreative Einladungen, zum Beispiel mit Weihnachtsmotiven oder kleinen Beigaben wie Zimtstangen oder Plätzchenausstechern, die dann mitzubringen sind.

2. Organisation der Zutaten und Utensilien

Wählt 3–5 Rezepte aus, die gut in einer Gruppe umgesetzt werden können. Beispiele:

- Vanillekipferl
- Zimtsterne
- Butterplätzchen zum Verzieren
- Schoko-Trüffel

Aufgabenverteilung: Jeder bringt einen fertigen Teig, Deko zur Verzierung oder spezielle Utensilien wie Ausstechformen und Dekoration mit.

3. Der Backtag – Schritt für Schritt

**🌟 Begrüßung & Einstimmung:

- Begrüßt eure Gäste mit einem warmen Getränk wie Punsch oder Glühwein.
- Leise Weihnachtsmusik im Hintergrund sorgt für die richtige Stimmung.

**👤🔍 Backstationen aufbauen:

- Organisiert Arbeitsbereiche für verschiedene Aufgaben: Teig bearbeiten, Formen ausstechen, Backen und Dekorieren.

**🎨 Kreative Deko-Station:

- Stellt Glasuren, Streusel, Lebensmittelfarben und Schokolade bereit, damit jeder seine Plätzchen individuell verzieren kann.

**📷 Weihnachtsmomente festhalten:

- Richtet eine Fotostation mit weihnachtlichen Accessoires ein, um Erinnerungen festzuhalten. So wird das Projekt auch Instagram-ready.

4. Gemeinsam genießen und teilen

- Plätzchentausch: Jeder nimmt eine Box mit einer Mischung der gebackenen Plätzchen mit nach Hause.
- Mini-Weihnachtsmarkt: Ergänzt das Event mit kleinen Extras wie selbstgemachten Marmeladen oder Likören.
- Spendenidee: Ein Teil der Plätzchen könnte an eine lokale Einrichtung, alleinstehende Menschen in eurem Umfeld oder Nachbarn verschenkt werden.

5. Abschied mit einem Erinnerungsstück

- Verschenkt kleine Mitbringsel, z. B. handgeschriebene Rezepte, Mini-Ausstechformen oder selbstgemachte Gewürzmischungen.

6. Bonus-Tipp: Spiele und Geschichten

Eine nette Gelegenheit wäre ein „Plätzchen-Quiz“.

Mach's gemeinsam: Tipps für ein vorweihnachtliches Backprojekt mit Freunden



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Kreisverband
Bühl-Achern e.V.

Schnelles Rezept:

Butterplätzchen zum Verzieren

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter (kalt, in Stücken)
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Deko:

- Bunte Glasuren
- Zuckerstreusel
- Schokolade

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kühlen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Formen ausstechen.
3. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 10–12 Minuten goldgelb backen.
Abkühlen lassen und erst dann weiterverarbeiten.
4. Nach Belieben mit Glasuren, Streuseln oder Schokolade dekorieren.



Viel Spaß und eine besinnliche Vorweihnachtszeit im Miteinander mit Freunden!

