

4 Plätzchen backen mit Hindernissen

Es war ein kalter Tag in Pfifferlingen. Doch trotz der Kälte herrschte bei Fia und Rune große Vorfreude, denn sie wollten den ganzen Tag Plätzchen backen. „Dann schlafen wir mit dem Plätzchenduft in der Nase ein!“, freute sich Fia, denn ihr Trollfreund durfte dann bei ihr im Pilzhaus übernachten.

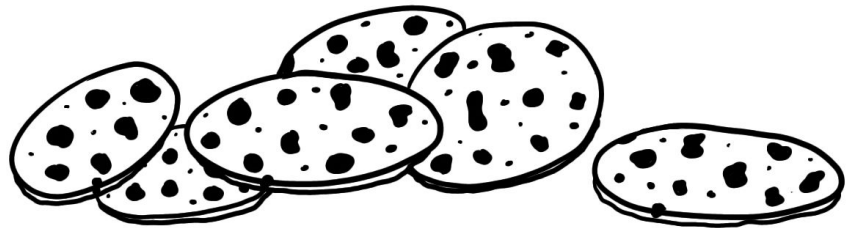
Doch als sie in ihrem Backbuch nach den Rezepten suchten, bemerkten sie, dass viele der benötigten Zutaten fehlten. Das Mehl ging zur Neige, Zucker und Butter waren auch nicht mehr genug da und das Vanillearoma war verschwunden. „Och manno!“, maulte Rune und ärgerte sich. Er hatte sich so sehr auf die Plätzchen gefreut!

"Oh nein", seufzte Fia, "Wir können doch nicht backen, wenn so viele Zutaten nicht da sind."

„Geht doch zu Undine in den Dorfladen und fragt nach dem, was fehlt“, schlug Fias Mutter vor.

Doch Undine hatte den Laden heute nicht aufgemacht, weil sie schlimme Kopfschmerzen hatte.

„Wenn es ihr nicht gut geht, sollte sie sich wirklich hinlegen!“, sagte Rune, der Kopfschmerzen kannte und ganz grässlich



fand. Also klopfen sie bei der Zwergenfrau Murka an. Als sie öffnete und von dem Problem hörte, bat sie die Kinder herein.

„Hast du vielleicht irgendeinen Zauber für uns, dass wir trotzdem backen können?“, fragte Fia.

"Kein Problem", sagte Murka schließlich, "Ich werde euch zeigen, wie ihr aus einfachen Zutaten die besten Plätzchen zaubern könnt. Und dafür brauchen wir noch nicht einmal Magie!"

Rune machte große Augen vor Erstaunen. "Wir müssen nur ein wenig kreativ sein", sagte Murka und zeigte den Kindern, wie man bei vielen Rezepten Mehl durch Haferflocken oder Nüsse austauschen konnte, Zucker durch Honig und fein gemahlene Rosinen und das Vanillearoma durch Zimt oder Ingwer.

Die Kinder staunten, wie einfach es sein konnte, Zutaten zu ersetzen und wie gut die Plätzchen trotzdem schmeckten. Gemeinsam mit Fias Mutter verbrachten Fia und Rune den ganzen Tag in der Küche und backten Plätzchen in allen erdenklichen Formen und Geschmacksrichtungen. Sie

durften auch Murkas Vorräte verwenden, wenn ihnen noch etwas fehlte. Im Pilzhäuschen duftete es herrlich und die Keksdosen waren mit köstlichen Schätzen gefüllt. Am Ende des Tages waren sie alle hundemüde, aber auch glücklich und zufrieden. Sie hatten nicht nur köstliche Plätzchen gebacken, sondern auch gelernt, dass man mit Kreativität und Zusammenhalt Hindernisse überwinden kann.

Die Sonne ging früh unter und der Schnee funkelte im Licht der Kerzen in den Fenstern, als sich die beiden Freunde aufmachten, Undine und Murka ein paar ihrer Plätzchen vorbeizubringen.

Am besten schmeckten ihnen die magischen Zimtsterne. Dazu brauchten sie 2 Eiweiß von den Eiern der Zauberhühner, 250g Blütenstaub, 250g gemahlene Silber-Nüsschen, 1 Teelöffel braunes Zauberpulver von den Weitweg-Wichteln und ½ Teelöffel Zitronensaft.

Zunächst mussten sie das Eiweiß und den Blütenstaub in die Schüssel geben. Dann kneteten sie vorsichtig die gemahlene Silber-Nüsschen, das braune Zauberpulver und den Zitronensaft unter. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche (hier funktionierten, das wusste Murka, gemahlene Silber-Nüsschen auch ganz gut) wurde der Teig ausgerollt. Dann stachen sie die Sterne aus. Im Wichtelofen hatten die beiden dann bei 160°C ihre Sterne 15-20 min gebacken. Jetzt mussten sie sich etwas gedulden, denn ihr Backwerk mussten erst auskühlen. Dann war es Zeit, die ersten Sterne zu genießen!

Wenn ihr die Sterne nachbacken wollt, könnt ihr natürlich auch normale Hühnereier nehmen, den Blütenstaub durch Puderzucker ersetzen, statt der Silber-Nüsschen nehmt ihr gemahlene Mandeln/Nüsse und da das Zauberpulver von den Weitweg-Wichteln so schwer zu bekommen ist, einfach gemahlene Zimt benutzen. Zitronensaft macht den Geschmack perfekt!

Habt zur Sicherheit 1-2 Packungen gemahlene Mandeln/Nüsse in erreichbarer Nähe, denn beim Ausstechen (wenn ihr ohne Mehl backen wollt), wird wirklich eine Menge benötigt!

Aus „Winter und Weihnachten in Pfifferlingen“ Heike Neumann
www.heike-neumann.de