

Das Thema des Monats

Weihnachtsgebäck in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Vor Weihnachten wird in Deutschland, Österreich und der Schweiz mit Begeisterung gebacken. Kinder und Erwachsene stehen mit klebrigen Fingern in der Küche, kneten, formen und verzieren: Weihnachtsplätzchen, auch Bredla und Platzerl (in Süddeutschland), Weihnachtsguetzli (in der Schweiz) oder Kekse und Plätzchen (in Österreich und Norddeutschland) genannt. Gemeinsam ist ihnen, dass sie süß sind, nach Weihnachtsgewürzen schmecken und Namen tragen wie Zimtsterne, Vanillekipferl, Spekulatius, Bethmännchen, Makronen, Spritzgebäck, Linzer Plätzchen ...

<https://www.lecker.de/weihnachten/weihnachtsplaetzchen>

Unterrichtsablauf:

1. Einstieg: Die beliebtesten Plätzchen

Verschaffen Sie sich mit Ihren Lernenden einen Überblick über die beliebtesten Plätzchen in den deutschsprachigen Ländern: Liegen die Hupferl von den Kipferln? Was hat es mit den Spitzbuben auf sich und wie schmecken Engelsaugen?

https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/2729,0/Chefkoch/Unsere-50-beliebtesten-Weihnachtsplaetzchen.html#top-50-weihnachtspl-tzchen-vanillekipferl-zimtsterne-co_35718_0

2. Vertiefung: Alles aus Lebkuchen – auch Männer und Häuser!

In einer Beziehung schmeckt Weihnachten in Deutschland, Österreich und der Schweiz gleich: Es schmeckt nach Honig, Zimt, Nelken, Pfeffer und Piment. Gewürze, die im Lebkuchen (auch Pfefferkuchen oder Honigkuchen) stecken. Auf dieser Seite finden Sie das Grundrezept für das typische Weihnachtsgebäck und traditionelle bis moderne Abwandlungen des Klassikers:

<https://www.lecker.de/weihnachten/lebkuchen>

Kein Weihnachten ohne Lebkuchenmann oder Lebkuchenhaus. Der Ursprung des Hauses aus Lebkuchen geht wohl auf das Märchen „Hänsel und Gretel“ der Brüder Grimm zurück. Sie verliefen sich im bitterkalten Wald und kamen an das „Knusperhäuschen“ einer Hexe, das ganz aus Süßigkeiten gebaut war.

Hier finden Sie Rezepte und Anregungen zum Spielen und Singen rund um den Mann und das Haus aus Lebkuchen:

<https://www.brigitte.de/rezepte/lebkuchenmann-das-beste-rezept-10963746.html>

Das Thema des Monats

<https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/17729-rtkl-weihnachts-rezept-so-backt-ihr-ein-lebkuchenhaus>

<http://www.gruppenspiele-hits.de/spielstationen/Haensel-und-Gretel.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=Ehi0Xg3UmCE>

<https://weihnachten.tagesspiegel.de/geschichte-eines-pfefferkuchenmannes-von-paul-richter/>

3. Seh-Hörverstehen: Weihnachtsplätzchen backen

Ein typisches Weihnachtsgebäck sind Plätzchen zum Ausstechen: Aus einer Platte aus Mürbeteig sticht man mit Ausstechern aus Metall oder Plastik weihnachtliche Figuren oder Formen aus. Sehen Sie in dem dreiminütigen Film, wie das geht. Unter dem Link finden Sie einen Vorschlag für ein Arbeitsblatt.

<https://www.youtube.com/watch?v=TXQsSxlfEk>

Aufgabe: Bringen Sie die Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge:

A	Die vermischten Zutaten auf die Arbeitsfläche geben und eine Kuhle formen. Das Ei in die Kuhle geben und außen herum die Butter verteilen.	
B	Den Teig ausrollen.	
C	Die ausgestochenen Plätzchen auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Ober- und Unterhitze 7-10 Minuten backen.	
D	Die trockenen Zutaten Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen.	1
E	Die Plätzchen abkühlen lassen und mit Zuckerguss und bunten Streuseln verzieren.	
F	Aus Puderzucker und ein paar Tropfen Zitronensaft einen Guss herstellen.	
G	Alle Zutaten verkneten. Wenn die Zutaten zu weich sind, den Teig in den Kühlschrank legen.	
H	Aus dem Teig Plätzchen ausstechen.	

Lösungen: 1. Arbeitsschritt = D; 2. = A; 3. = G; 4. = B; 5. = H; 6. = C; 7. = F; 8. = E

4. Weihnachten wirtschaftlich gesehen: Weihnachtsgebäck als Exportschlager

Marzipan aus Lübeck, Printen aus Aachen, Stollen aus Dresden: Weihnachtsgebäck ist ein Wirtschaftsfaktor. Schon ab August wird es für den Export in alle Welt produziert.

Das Thema des Monats

Das Alumniportal hat interessante Details zum Thema ins Netz gestellt:

<https://www.alumniportal-deutschland.org/deutschland/essen-trinken/deutsches-weihnachtsgebaeck/>

5. Projekt: Im Unterricht eigene Ausstecher basteln

Ihre Lernenden haben im Film die berühmten Ausstechplätzchen kennengelernt – basteln Sie nun im Unterricht eigene Ausstechformen:

<https://inaisst.blogspot.com/2014/05/ausstechformen-selbermachen.html>

Mit diesen Ausstechformen können Sie Plätzchen nach den oben genannten Rezepten backen und sich schmecken lassen.

Wenn Ihre Schule keine Schulküche mit Backofen hat, stellen Sie einfach einen nicht essbaren Salzteig her, der an der Luft trocknet. Plätzchen aus Salzteig können Sie aufhängen und damit Ihren Klassenraum weihnachtlich dekorieren:

<http://www.klads.de/salzteig-rezept-bastelideen/>