

MÜNNERSTADT WEIHNACHTSSTADT

Liebe Kinder,

es freut uns sehr, dass Ihr einen unserer kleinen
Weihnachtsstände besucht ☺

Heute ist schon der 2. Advent und es dauert nicht mehr lange,
bis das Christkind kommt. Um die Zeit bis dahin zu verkürzen
haben wir für Euch und Eure Eltern etwas

zum Basteln,

ein Backrezept für leckere Plätzchen und

eine vorweihnachtliche Geschichten zum
Vorlesen und Zuhören

zusammengestellt - viel Spaß damit



Wir wünschen Euch einen schönen zweiten Advent

der Elternbeirat des Münnnerstädter Kindergartens



Arm

Körper

Schneemann aus Tonpapier basteln

Material: Tonpapier (weiß und farbig), Bleistift, Schere, Papierkleber, Schwarzstift, ev. Rotstift

Übertrage die Bastelvorlagen auf das Tonpapier. Dabei kannst Du Dir einen der Schals und eine beliebige Kopfbedeckung aussuchen. Klebe dann Schal und Kopfbedeckung auf, anschließend Nase, Arm und Besen. Gesichtszüge sollten erst zum Schluss mit den Stiften aufgemalt werden (Augen, Mund, ev. rote Wangen + Knöpfe + weitere Muster an Bekleidung).

Nase



Bunte Nikolausgesichter



Zutaten für das Rezept Bunte Nikolausgesichter

Joghurt-Öl-Teig:

| | |
|-------------|--------------------------------|
| 300 g | Weizenmehl |
| 2 gestr. TL | Backpulver |
| 30 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillin-Zucker |
| 1 Pck. | Geriebene Zitronenschale |
| 150 g | Joghurt |
| 5 EL | Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl |
| 1 | Eiweiß (Größe M) |

Außerdem:

| | |
|------|------------------|
| 1 | Eigelb (Größe M) |
| 1 EL | Milch |

Zum Verzieren:

| | |
|-----------|-----------------------|
| 100 g | Puderzucker |
| etwa 2 EL | Wasser |
| | Back- und Speisefarbe |
| | Süßigkeiten |

Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C Heißluft etwa 160 °C

Joghurt-Öl-Teig

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst).

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen. Aus der Teigplatte 6 "Tortenstücke" schneiden. Nach Wunsch die spitzen Enden jedes Tortenstückes etwas zur Seite "biegen", so dass eine Zipfelmütze entsteht. Die Teigstücke auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 18 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Verzieren

Puderzucker in eine Schale sieben und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Gut die Hälfte vom Guss abnehmen und mit roter Back- & Speisefarbe einfärben. Den übrigen Guss beliebig einfärben. Die "Mütze" mit dem roten Guss bestreichen. Mit dem übrigen Guss "Augen", "Bart" und "Mund" auftragen und mit den Süßigkeiten das Gesicht dekorativ verzieren.

Saftiger Schokokuchen am Stiel mit Nikolaus-Deko



Für den Teig:

- 130 g Zucker
- 250 g Zartbitterkuvertüre
- 4 EL Kakaopulver
- 4 gehäufte EL Mehl
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 220 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Dekoration:

- rot-weiße Cakepop-Stiele oder Papierstrohhalm
- 24 Zuckeraugen
- 250 - 300 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Eiweiß (Größe L)
- rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Zuerst backst du einen super saftigen Schokokuchen und lässt diesen gut auskühlen. Damit dein Kuchenstück auch wirklich wie ein Nikolaus aussieht, malst du mit Royal Icing noch eine süße Mütze und einen Bart auf. Ein paar essbare Augen bekommt dein Nikolaus natürlich auch noch. Jetzt werden die Nikolauskuchenstücke nur noch auf weihnachtliche Strohhalm oder Cakepop-Stiele gespießt und dann ist dein süßer Weihnachtssnack auch schon fertig!

1. Zuerst trennst du die Eier und schlägst die Eiweiße mit dem Salz zu einem steifen Schnee. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade hackst du und lässt sie zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt hellcremig aufschlagen.
2. Jetzt rührst du die leicht abgekühlte Schokoladen-Butter unter die Eigelbmasse. Dann den Eischnee vorsichtig einrühren und das Mehl zusammen mit dem Kakaopulver in den Teig sieben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glattstreichen. Den Teig kannst du nun für ca. 20 bis 25 Minuten backen, er sollte innen nicht ganz durch sein. Danach den Kuchen auskühlen lassen und im Kühlschrank kaltstellen, anschließend in 10 Teile schneiden.
3. Für das Royal Icing vermengst du das Eiweiß (ohne die Eiweißfäden) mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft mit dem Handrührer gut miteinander, bis eine zähe Masse entstanden ist. Etwa ein Viertel färbst du rot ein und malst damit eine Mütze auf die schmale Spitze der Kuchenstücke. Den Rest des weißen Icing in einen Spritzbeutel mit feiner Sterntülle geben und damit Bart und Mützenbommel auf die Nikoläuse spritzen. Mit einer kleinen Menge Icing jeweils zwei Augen aufkleben. Zum Schluss noch einen roten Klecks als Nase zwischen Augen und Bart setzen. Am Ende kannst du die Kuchenstücke noch mit Stielen versehen. Die Nikoläuse am Stiel kannst du am besten gekühlt servieren.

Der kleine Weihnachtsengel

Es war einmal kleiner ein Weihnachtsengel, der jedes Jahr aufs Neue das Geschehen der Weihnachtszeit bewachte. Stets guten Herzens verbreitete er Frohsinn, wenn die Trauer überwiegte. Er sorgte für Spaß, wenn Langeweile aufkam. Er schenkte Liebe und Zuversicht, wenn sich die Menschen einsam fühlten.

Doch in diesem Jahr war der Engel betrübt. Zu jeder Adventszeit gab er sich die größte Mühe, den Menschen ein frohes Fest zu bereiten. Mit der Zeit jedoch, wurde es für den Weihnachtsengel immer schwieriger, seine Aufgabe zu erfüllen.

“Wieso nur wollen die Menschen nicht mehr glücklich sein?” fragte sich der Engel. “Wieso übersehen sie die schönen Morgenstunden, die ich erschaffe? Wieso singen sie die weihnachtlichen Lieder nicht mehr mit? Wieso verweilen sie nicht in den besinnlichen Momenten, die ich ihnen schenke? Alles, was ich sehe ist Wut, Hektik und fehlende Dankbarkeit. Die Menschen wollen zur Weihnachtszeit einfach nicht mehr glücklich sein.”

Mit diesen Gedanken im Kopf beschloss der Engel dem ein Ende zu setzen. Er würde den Menschen von nun an nicht mehr helfen, eine besinnliche Weihnacht zu erleben.

So strich die Adventszeit dahin. Die Kinder setzten ein Spielzeug nach dem anderen auf ihre Wunschliste. Die Erwachsenen überrannten die Kaufhäuser, und verloren sich anschließend achtlos in Glühwein und Eierpunsch. Und wenn die Familien einmal zusammensaßen, war dennoch jeder für sich. Kaum Unterhaltungen. Kaum Unternehmungen. Belanglosigkeit und Unruhe anstatt Besinnlichkeit und Liebe.

Kopfschüttelnd sah sich der Weihnachtsengel das Geschehen an. Wie gerne hätte er mehr Familien gesehen, die zusammen Kekse backen. Wie gerne hätte er mehr Kinder gesehen, die sich nicht gezwungen fühlten das Krippenspiel aufzuführen. Wie gerne hätte er mehr von den Menschen gesehen, die den Geist der Weihnacht noch in sich trugen. Menschen, die einfach lachten, lebten und liebten zu dieser besonderen Jahreszeit.

Als der Engel gerade die Augen vor dem Trauerspiel verschließen wollte, fiel ihm plötzlich eine junge Frau ins Auge, die einen Weihnachtsmarkt besuchte. Mit funkelnden Augen lauschte sie einem Chor, welcher die schönsten Weihnachtslieder sang. Während ein Großteil der Menschen die schönen Gesänge ignorierte oder nur beiläufig über den Rand des Bechers herüberblickte, nahm die junge Frau diesen besinnlichen Moment mit all ihren Sinnen wahr. Sie tanzte zu Oh du Fröhliche und sie sang mit als die Stille Nacht erklang. Sie wirkte so besinnlich und unbeschwert, dass dem Weihnachtsengel fast die Tränen kamen. Sie war eine der wenigen Menschen, die den Geist der Weihnacht noch in sich trugen.

Doch das Glück und der Frohsinn der jungen Frau schien nicht nur der kleine Weihnachtsengel zu bemerken. Die Menschen, die sich um den Chor herum befanden, ließen sich nach und nach von dem Glück der Frau anstecken. Sie sangen, tanzten und klatschten. Jung und Alt. Alle zusammen. Erstaunt beobachtete der kleine Weihnachtsengel das Geschehen auf dem Markt. Es war ein Moment voller Glück und Liebe.

Da fing der Weihnachtsengel langsam an zu verstehen: Dass die Menschen mit den Jahren den Geist der Weihnacht aus dem Herzen verloren hatten, bedeutete nicht, dass sie ihn nicht wiedererlangen wollten. Sie sehnten sich sogar nach mehr Besinnlichkeit und Liebe in der Weihnachtszeit. Es war mit dem Stress der Zeit nur schwerer geworden, diese weihnachtliche Glückseligkeit zu erlangen.

Da fasste der kleine Weihnachtsengel einen neuen Beschluss. Er versprach sich und den Menschen, dass er den Geist der Weihnacht wiedererwecken würde.

Und so appelliert er an euch: Backt lieber ein Blech Kekse zu viel als zu wenig. Genießt achtsam den leckeren Punsch. Singt eure liebsten Weihnachtslieder. Lest eure liebsten Weihnachtsmärchen. Schätzt die kleinen besinnlichen Momente. Verbringt wertvolle Zeit mit euren Familien. Seid dankbar. Seid friedvoll. Und seid wie unser kleiner Weihnachtsengel: Großen Herzens.

Autor: *Hanna Harbecke*