KINDER-KOCHKURS.com
Hier lernen Kinder kochen

Wauzi-Plätzchen

Hättest Du´s gewußt?

Bereits die Kelten zelebrierten zur Wintersonnwende im Dezember den Brauch, mit Honig gesüßte Fladen zu backen um diese den Naturgöttern als Opfer zu geben.

300g Mehl

200g Butter

100g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Zitronenschale

1 Ei

1 gehäufter EL Kakao

1 EL Milch

Gebäck

45 Minuten

Tipp:
Ausgekühlt kannst die Wauzi-Plätzchen super in einem leerem Glas verpacken und als Geschenk dekorieren.

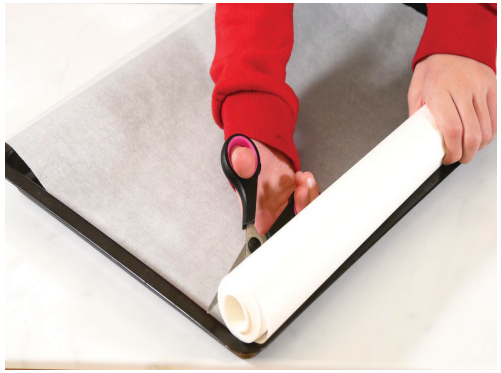
Guten Appetit!

Wir legen los...

* Bevor es los geht schaffe Dir genügend Platz, wasche Deine Hände und ziehe am besten eine Schürze oder Kochjacke an.
* Wenn Du Dir nicht mehr ganz sicher bist wie die einzelnen Schritte gehen, dann schau Dir einfach noch einmal das Video zum Rezept von Kinder-Kochkurs.com an.
* **Wichtig:** wenn Du Dir am Herd oder Ofen noch nicht sicher bist, dann bitte einfach einen Erwachsenen um Hilfe.

1. Vorbereitung

* Lege Deine **Zutaten** bereit.
* Lege Dein **Zubehör** bereit.
* **Heize** den Ofen auf 180° Ober- & Unterhitze vor (**ACHTUNG**: Der Ofen muss leer sein!)



2. Backblech & Ei vorbereiten

* **Lege** ein **Backblech** mit Backpapier aus.
* **Schlage** das **Ei** in ein Schälchen.

3. Hellen Teig herstellen

* **Vermische** Mehl, Puderzucker und Vanillezucker und **siebe** die Mischung in die Rührschüssel.
* **Gib** Butter, Ei und Zitronenschale hinzu.
* **Knete** alles mit dem Handrührgerät und dann mit den Händen zu einem Teig.

4. Dunklen Teig herstellen

* **Teile** den **Teig** in 2 Teile.
* **Knete** in eine Teighälfte Kakao und Milch unter.
* **Wickle** den Teig in Frischhaltefolie und **lege** ihn **für mind. 30 Minuten** in den Kühlschrank.

5. Hundekopf ausstechen

* **Rolle** den Teig ca. 0,5cm dick aus und steche mit einem Herzausstecher ein Herz aus **hellem** Teig aus
* **Steche** ein weiteres Herz aus **dunklen** Teig aus und **schneide** es in der Mitte durch.
* **Lege** die Herzhälften an das helle Herz als Ohren an.

6. Hundegesicht formen

* **Forme** Augen & Nase aus **dunklen** Teig.
* **Lege** die fertigen Wauzis auf das vorbereitete Backblech.

7. Wauzis backen

* **Schiebe** das Backblech in die mittlere Stufe des Ofens.
* **Backe** die Wauzis für ca. **10-12 Minuten**.

* **Vorsicht, der Ofen ist heiß!**

Guten Appetit!

Ich liebe Feedback!

Gerne kannst Du mir schreiben oder Bilder von Deinem Gericht auf Facebook teilen.

info@kinder-kochkurs.com
#kikocom
www.facebook.com/Kinderkochkurscom/