

Kinder backen mit ihren Großeltern im Familienzentrum Herz-Jesu/St. Konrad auf Einladung des JFD

In der Weihnachtsbäckerei

Von Jörg Homering (Text)
und Sven Rapreger (Fotos)

RHEINE. „Eine Weihnachtsbäckerei für Großeltern und ihre Enkelkinder im Familienzentrum Herz-Jesu/St. Konrad“ stand da in einer Ankündigung des Jugend- und Familiendienstes. Gibt es etwas Schöneres in der Vor-

weihnachtszeit, als zu backen? Als Plätzchenduft, der durch das Haus zieht? Und dann auch noch mit Oma und Opa?

*In der Weihnachtsbäckerei
Gibt es manche Leckerei!*

Draußen ist es so richtig usselig: Nebel am Nachmittag, keine fünf Grad, die Feuchtigkeit kriecht unter die Jacke. Aber hier, im Familienzentrum Herz-Jesu/St. Konrad im Schatten der heutigen Fitness-Kirche, ist es muckelig warm. Monique Braun vom JFD und die Erzieherinnen haben einige Tische zusammengeschoben, an denen ein lebhaftes Gewusel herrscht.

*Zwischen Mehl
und Milch
Macht so man-
cher Knirch
Eine riesengro-
ße Kleckerei.
In der Weih-
nachtsbäcke-
rei.
In der Weih-
nachtsbäcke-
rei.*

Neun Omas und ein Opa sitzen neben oder hinter ihren Enkelkindern, quat-

schen, lachen und werkeln mit den Händen durcheinander. Die Frau vom JFD hat den fertigen Teig schon mitgebracht. Drei Kilo. Sehr praktisch.

*Bitte mal zur Seite treten,
Denn wir brauchen Platz
zum Kneten.
Sind die Finger rein?
Du Schwein!*

Da sitzt zum Beispiel die fünfjährige Klara, die ihre Oma Mechthild mitgebracht hat. Mit Mehl an der Nase und der Zunge im Mundwinkel versucht sie, den Teig mit einem Nudelholz zu einer Platte auszurollen. „Das klebt immer fest!“, ruft sie verzweifelt. Aber Oma Mechthild weiß Rat: „Dann musst du noch mehr Mehl nehmen!“

*Na, dann müssen wir es pa-
cken,
Einfach frei nach Schnauze
backen.*

Vorgaben gibt es nicht. Ausstechformen aller Art – von Stern über Tannenbaum bis Engel und Mond – sind vorhanden. Aber man kann auch einfach einen dicken Klecks plattkloppen und zum Plätzchen erklären. Frei Schnauze eben. Und die Hände immer schön am Pullover abputzen.

*Schmeißt den Ofen an!
Und ran!*

Aus dem CD-Player dudelt „Süßer die Glocken nie klingen“. Die Bleche füllen sich. Weiße Plätzchen liegen neben dunklen, deren Teig mit Schokolade gefärbt ist. Jedes Bäcker-Paar bekommt ein Blech und steht bald Schlange vor der Küche. Enja (3), die mit Oma Maria da ist, wird schon ungeduldig. „Gleich sind wir aber dran!“

*Sind die Plätzchen, die wir
stechen,
Erstmal auf den Ofenble-
chen,
Warten wir gespannt.
Verbrannt...*

180 Grad, zwölf Minuten oder ein bisschen mehr. Dann raus mit dem Blech, „Vorsicht! Heiß!“. Nein, verbrannt ist keines. Jetzt erstmal alles abkühlen lassen.

Zeit, die Plätzchentüten aus Papier bunt zu bemalen. Irgendwie muss man die Dinger ja später mit nach Hause bekommen.

*Brauchen wir nicht Schoko-
lade?
Honig, Nüsse und Succade?
Und ein bisschen Zimt?
Das stimmt!*

Jetzt kommen die Schokoflocken, der Zuckerguss und die bunten Streusel. Schließlich sollen die Plätzchen ja toll aussehen. Mia (3) jedenfalls gibt sich alle Mühe mit ihren Plätzchen, und auch Opa Wenzel sieht zufrieden aus. „Echt lecker!“ Ja, er darf mal eines probieren. So ist das eben ...

*In der Weihnachtsbäckerei.
In der Weihnachtsbäckerei!*

■ **Kursiver Text:** Rolf Zuckowski
„In der Weihnachtsbäckerei“ (1987)



Plätzchenrezept

Zutaten für 40-50 Plätzchen: 250 g Butter (weich), 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 TL Backpulver; zum Verzieren: Zuckerguss, Schokolade, Streusel usw.
Zubereitung: Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren; Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach zum Teig geben; alles zu einem glatten Teig verkneten; den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen
Ausstechen: Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 bis 5 mm dick ausrollen; mit Ausstechformen beliebige Plätzchen ausstechen; anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
Backen: Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen; Plätzchen 8-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldgelb sind; abkühlen lassen; nach Belieben mit Zuckerguss, Schokolade oder Streuseln dekorieren.