

Halle, 14. Dezember 2022

Liebe Eltern und Kinder der Lindenschule, liebe Hobbybäcker und
Weihnachtshelfer,

die Schultage bis zu den Weihnachtsferien sind gezählt und die Vorbereitungen für das Fest laufen auf Hochtouren. Der süße Duft der Weihnachtsbäckerei begegnet uns derzeit überall und auch in der Schule werden fleißig Kekse gebacken.

Die OGS übernimmt das Backen mit den Kindern in der Nachmittagszeit und spendet die Kekstütchen dann an die Tafel in Halle, damit auch die, die nicht die Möglichkeiten haben, zu Weihnachten eine Freude erleben.

Leider sind die Ressourcen und personellen Kapazitäten in der OGS derzeit sehr begrenzt. Herr Evers hatte das bereits in seinem Elternbrief angekündigt und um Verständnis gebeten. Viele Erzieherinnen sind krankheitsbedingt ausgefallen und die vorhandenen Kräfte versuchen unsere Kinder bestmöglich zu betreuen, sodass die Zeit für die Kekse oft nicht mehr reicht.

Diesem Schreiben füge ich das Rezept der OGS bei. Vielleicht steht Backen auch noch auf Ihrer/eurer To-do-Liste und Ihr habt Zeit und Lust euch an dieser tollen Tradition zu beteiligen. Die OGS und auch die Tafel freuen sich über jeden Beitrag sehr. Tütchen zum Abfüllen sind in der OGS reichlich vorhanden und können dort einfach mitgenommen werden. 😊

Auch im Namen von Heike Tesche bedanke ich mich schon einmal im Voraus für Ihre/eure Unterstützung und wünsche viel Erfolg und gutes Gelingen, viele Spaß und Freude beim Backen und eine leckere Adventszeit.

Viele Grüße,



Butterplätzchen

150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100g Speisestärke
325g Mehl
200g Butter
1 Ei

Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Mehl mischen. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und das Ei dazugeben. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz alles zusammen verrühren und anschließend mit den Händen zu einem Teig kneten. Der Teig kann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt werden, wenn er nicht mehr an den Händen klebt. Plätzchen ausstecken und bei 200°C ca. 12 Minuten backen.