Schulverein
Lindenschule
Halle (Westf.)

Gemeinsam backen, gemeinsam helfen

Liebe Eltern der Lindenschule,

auf vielfachen Wunsch lassen wir in diesem Jahr unsere beliebte Plätzchenback- und Verkaufsaktion wieder aufleben! Darüber freuen wir uns sehr – denn gemeinsam können wir mit einer kleinen Geste viel bewirken.

An ausgewählten Hofpausen möchten wir in unserer Weihnachtsmarkthütte selbstgebackene Plätzchen gegen eine freiwillige Spende verkaufen. Der Erlös kommt einem tollen Projekt zugute. Welches das sein wird, stimmen wir derzeit noch ab.

Dafür brauchen wir jedoch Ihre Unterstützung! Wir freuen uns über jede Plätzchenspende und laden alle fleißigen Bäckerinnen und Bäcker herzlich zum Mitmachen ein. Ihre Plätzchen können Sie während der Weihnachtszeit im Sekretariat oder in der OGS abgeben. Passende Tütchen, wenn Sie mögen, erhalten Sie ebenfalls dort.

Da es an unserer Schule Menschen mit Allergien gibt, bitten wir Sie herzlich, keine Plätzchen mit Mandeln oder Nüssen zu spenden. Am einfachsten und sichersten ist es, wenn Sie die bewährten **Plätzchenrezepte unseres Schulvereins auf der Rückseite** verwenden.

Mit Ihrer Unterstützung schenken Sie nicht nur leckere Weihnachtsfreuden, sondern helfen auch dabei, ein gemeinsames Projekt für unsere Schulgemeinschaft zu ermöglichen.

Weitere Informationen zur Aktion und zum Spendenzweck folgen.

Schon jetzt sagen wir von Herzen Danke fürs Mitbacken, Mithelfen und Unterstützen!

Ihr Schulverein der Lindenschule

Traditionelle
Lindenschulplätzchenrezepte

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 ausstechen und bei 200°C ca. 12 Minuten backen.

Weihnachtliche Traumstücke

500g Mehl
5 Eigelb
250g Butter
2 Pck. Vanillezucker
150g Puderzucker
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig etwa fingerdicke Würste rollen und in ca. 1 cm breite Stücke scheiden.
Bei 180°C 15 Minuten goldgelb backen. Die Traumstücke etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit Puderzucker bestäuben.

Schoko-Plätzchen

300g Mehl
150g Butter
100g Zucker
2 Eier
½ Pck. Backpulver
2 EL Kakaopulver
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen & Essen!

Wichtig --- Wichtig --- Wichtig --- Wichtig --- Wichtig --- Wichtig

Da es an unserer Schule Menschen mit Allergien gibt,

spenden Sie bitte auf **KEINEN FALL** Plätzchen mit **NÜSSEN**!!!!

Am einfachsten und sichersten könnten Sie die erprobten **Plätzchenrezepte** unseres Schulvereins nutzen, die Sie **auf der Rückseite** finden.