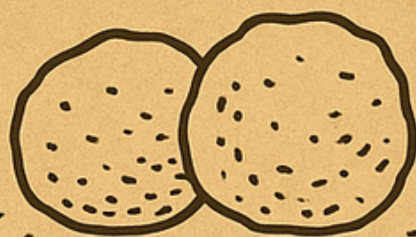


KINDER- BACKREZEPTE



Sternenzauber-
Plätzchen



Schoko-Schneebälle



Honig-
Zauberherzen



Weihnachts-
mann-Muffins



Rentier-Kekse
mit Schokoschnute



Honig-Zauber-
herzen

[www.seitenvoller
abenteuer.com](http://www.seitenvollerabenteuer.com)

👑 1. Sternenzauber-Plätzchen

Zutaten:

- ★ 250 g Mehl
- ★ 100 g Zucker
- ★ 125 g Butter (weich)
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Päckchen Vanillezucker
- ★ etwas Mehl zum Ausrollen

So geht's:

Gib Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei in eine Schüssel.

Knete alles zu einem glatten Teig.

Rolle den Teig auf bemehlter Fläche aus.

Steche Sterne, Monde oder Herzen aus.

Auf ein Blech mit Backpapier legen und 10–12 Min. bei 180 °C backen.

✨ **Tipp:** Nach dem Abkühlen mit Zuckerguss und Streuseln verzieren – so funkeln sie wie echte Sterne!

2. Schoko-Schneebälle

Zutaten:

 200 g Mehl

 100 g Butter

 80 g Zucker

 2 EL Kakao

 1 TL Backpulver

 1 Ei

 Puderzucker zum Wälzen

So geht's:

Mische Mehl, Kakao, Zucker und Backpulver.
Gib Butter und Ei dazu und forme kleine Kugeln.
Rolle die Kugeln in Puderzucker.

Auf ein Blech legen und 12 Min. bei 180 °C

backen.

✨ **Tipp:** Beim Backen reißen die Kugeln leicht auf –
das sieht aus wie kleine Schneebälle im Winterwald!

3. Honig-Zauberherzen

Zutaten:

- ♥ 100 g Honig
- ♥ 100 g Butter
- ♥ 80 g Zucker
- ♥ 300 g Mehl
- ♥ 1 TL Zimt
- ♥ ½ TL Backpulver

So geht's:

Butter, Honig und Zucker in einem Topf schmelzen (bitte mit einem Erwachsenen!).

Abkühlen lassen, dann Mehl, Zimt und Backpulver einrühren.

Teig ausrollen und Herzen ausstechen.

Bei 160 °C etwa 10–12 Min. backen.

✨ **Tipp:** Nach dem Backen kannst du die Herzen mit goldener Lebensmittelfarbe anmalen – für echten Weihnachtsglanz!



4. Weihnachtsmann-Muffins

Zutaten:



200 g Mehl



100 g Zucker



1 Päckchen Vanillezucker



2 TL Backpulver



2 Eier



100 ml Milch



100 ml Öl



rote Zuckergussfarbe oder Deko-Perlen

So geht's:

Alles in einer Schüssel verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Muffinförmchen zu 2/3 füllen.

Bei 180 °C etwa 20 Min. backen.

Nach dem Abkühlen mit rotem Guss oder weißen Zuckerperlen dekorieren – wie kleine Nikolausmützen!



Tipp: Eine Mini-Marshmallow-Kugel obendrauf wird zur „Zipfelmütze“!



5. Rentier-Kekse mit Schokoschnute

Zutaten:

 Butterkekse

 Schokocreme oder Nutella

 Salzbrezeln (für die Hörner)

 Smarties (für die Nase)

So geht's:

Kekse mit Schokocreme bestreichen.

Zwei kleine Brezeln oben als Geweih aufsetzen.

Einen roten Smartie in die Mitte – das ist Rudolfs

Nase!

✨ **Tipp:** Wer mag, kann mit Zuckerguss kleine Augen malen – fertig sind die fröhlichen Rentier-Kekse!