

Liebe Familien,

in der Adventszeit bereiten wir uns auf Weihnachten vor. Wir machen gemeinsam viele schöne Dinge und freuen uns auf das bevorstehende Fest. Ein schöner Brauch ist zum Beispiel, dass wir gemeinsam Plätzchen backen und sie dann vernaschen. Aber was hat das alles mit dem Jesuskind und Gott zu tun? Dieser spannenden Frage wollen wir heute gemeinsam nachgehen. Außerdem findet ihr ein leckeres Plätzchen-Rezept zum Nachbacken und eine Anleitung für ein Kekshäuschen. Wir wünschen euch viel Freude und Spaß dabei.



## Ein „Plätzchen“ in Gottes Herz

In der Adventszeit backen wir gemeinsam viele verschiedene Plätzchen. Das ist ein schöner Brauch und wir haben viel Freude dabei sie zu backen und zu essen. Aber warum machen wir das eigentlich? Habt ihr schon einmal darüber nachgedacht? Lasst uns einmal gemeinsam daran denken, wie das Jesuskind zur Welt kam.

Als Jesus zu uns auf die Erde kam, gab es für ihn keinen Platz. Ihr erinnert euch? Seine Eltern, Maria und Josef, fanden keine Herberge und so kam er in einem Stall zwischen Ochs und Esel zur Welt. Er lag nicht wie wir in einer kuscheligen und warmen Wiege, sondern in einer Futterkrippe. Das Jesuskind kam zu uns auf die Erde um uns zu zeigen, dass in Gottes Herzen immer Platz für uns ist und er uns alle lieb hat. Das ist auch heute noch so. Jesus kommt zu jedem, der in seinem Herzen für ihn Platz macht und zu ihm gehören möchte. Er ist immer bei uns und lässt uns nicht allein. Ist das nicht ein schöner Gedanke?

*Herr Jesus Christus, du kennst die Herzen der Menschen,  
du wirst Mensch und suchst einen **Platz** in unserem Herzen.  
Durch deine Liebe können wir unser Herz für andere öffnen.*

*Barmherziger Gott, hilf uns die Türen unserer Herzen weit zu öffnen,  
damit deine Liebe einen **Platz** in unserem Herzen findet und  
wir sie weitergeben können.*

Vielleicht möchtet ihr in dieser besonderen Zeit des Jahres auch jemanden sagen, dass ihr ihn liebt und er einen Platz in eurem und Gottes Herzen hat. Das geht ganz einfach: Backt das Plätzchenrezept nach oder nehmt einfach euer eigenes Lieblingsrezept. Ihr braucht dann nur noch Frühstückstüten, Tonkarton und ein Band. Füllt die fertigen Plätzchen in die Tüte und schneidet ein Herz aus in das ihr ein Loch für das Band macht. Das Herz könnt ihr dann mit der Aufschrift „In Gottes und meinem Herz ist immer ein Plätzchen für dich!“ versehen und um die Tüte binden:

**Wir wünschen euch viel Freude beim Backen und Verschenken.**

### **Plätzchenrezept:**

500 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
350 g Butter  
2 Eigelb  
1 Ei  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
Eigelb zum Bestreichen

Etwas Mehl in die Schüssel geben und den Zucker und Vanillezucker darüber streuen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Das Eigelb und das Ei in die Mulde geben, Zitronenschale und Salz dazu mischen und alles rasch mit dem Knethaken oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in einer Schüssel für mindestens eine Stunde kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Plätzchen (z. B. Herzen) ausstechen. Anschließend die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen und nach Geschmack verzieren. Bei 175°C 10 – 12 Minuten backen.

**Viel Spaß beim „Herzverschenken“!!!**

## Kekshäuschen:



Quelle: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

3 Butterkekse

Gummibärchen

Zuckerguss (Puderzucker mit wenig Wasser anrühren und nach Belieben Zitronensaft dazugeben)

Streusel zum Verzieren

Einen Butterkekse als Grundlage nehmen. Die beiden anderen Kekse bilden das Dach (ähnlich, wie bei einem Kartenhaus). Die Kekse werden mit dem Zuckerguss verklebt. Kurz warten, bis alles getrocknet ist und das Häuschen hält. Wenn ihr mögt, könnt ihr nun noch Zuckerguss auf das Dach pinseln. Dann sieht es aus, als sei euer Haus mit Schnee bedeckt. Nach Belieben könnt ihr es natürlich auch noch mit Streuseln verzieren. Das oder die Gummibärchen findet / finden dann seinen / ihren Platz unter dem Dach. Alternativ könnt ihr zum Verzieren auch Schokoladenguss nehmen. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

**Viel Spaß und Guten Appetit!!!**

Und was darf zum Plätzchenbacken auf keinen Fall fehlen???

**Ganz richtig!!!**



Quelle: [www.apps.apple.com](http://www.apps.apple.com)

<https://www.youtube.com/watch?v=IFZqDcFU4Ow>