

Bröselige und Pierrefekte Plätzchen

Leise rieselt der Puderzucker

Auf die Plätzchen-Landschaft.

Hört nur, wie lieblich sie singen,

Pierre und Brösel im Chor.

Die beiden Sockenpuppen Pierre und Brösel bereiten sich schon eifrig auf Weihnachten vor. Und was gehört dazu? Natürlich Plätzchen backen! „Aber wir haben doch gar kein Rezept“, fällt Pierre nach langem Nachdenken auf. „Hmmm...Ich hab da mal was vorbereitet“, flüstert Brösel geheimnisvoll und zieht einen Zettel aus ihrem Ohr hervor.

Wir brauchen:

- 300g Mehl, schnurzipsegal ob Weizen- oder Dinkelmehl
- 200g Butter oder vegane Margarine
- 100 g Puderzucker („Essbarer Schnee“, wirft Pierre ein.)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Eine Prise Salz

„LOS GEHT’S!“ jubelt Pierre und macht das Fahrrad startklar. Nach einer ereignisreichen Einkaufstour kommen die Beiden erschöpft an. „Und jetzt?“, fragt Brösel. Pierre antwortet: „Alles einfach zusammenmischen?“

„Erst Puderzucker mit Vanillezucker und die Butter drauf?“ „Das klingt super“, sagt Pierre, „und dann das Mehl und das Salz dazumischen!“ Brösel schreit: **„TEIG MACHEN! TEIG MACHEN! TEIG MACHEN!“**

Nachdem der Teig erstaunlich erfolgreich geknetet wurde, muss er für eine Stunde in den Kühlschrank. Um sicherzugehen, dass ihm da nichts passiert und kein Eisbär ihn beim Ruhen stört, sind Pierre und Brösel mitgegangen.

Die Arbeitsfläche wird von Brösel mit Mehl beschneit, damit der Teig nicht daran festklebt. Dann rollen die beiden den Teig aus und klopfen ihn platt (im Rhythmus zu Jingle Bells).

Jetzt können die Plätzchen ausgestochen werden. Pierre und Brösel formen die Klassiker: Sterne, Geschenke und Christbaumkugeln. Sie wären allerdings nicht Pierre und Brösel, wenn sie nicht auch einige außergewöhnliche Plätzchen geformt hätten. Die Plätzchen werden in den Ofen geschoben. „Den habe ich schon auf 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt“, verkündet Brösel ganz stolz.

Nun heißt es abwarten und Tee trinken. „Ich mag keinen Tee.“, meckert Pierre, „ich will Punsch! P wie Plätzchen und P wie Punsch!“ Also gibt es einen Kinderpunsch für Pierre und Brombeer-Tee für Brösel. Gebannt starren sie in den Ofen. Noch 10 Minuten....Brösel probiert ihren Tee. „Nee, noch zu heiß.“ 8 Minuten...Pierre ist schon beim zweiten Becher Kinderpunsch. Die Uhr zeigt noch 5 Minuten an. Was man in der Zeit alles machen könnte: das verschüttete Mehl aufwischen, die Arbeitsfläche für das Verzieren freiräumen, aber die Sockenpuppen starren weiter in den Ofen. Beim Stand von 4 Minuten hat Brösels Tee die pierrefekte Temperatur erreicht. Sie setzt die Tasse an, trinkt und macht ein kleines Bäuerchen (das ist schön für „sie rülpst“) Noch 2 Minuten...Pierre beschwert sich immer noch über den kleinen Rülps. Und endlich klingelt der Wecker. Brösel zieht das Blech mit den Plätzchen aus dem Ofen, während Pierre sie enthusiastisch anfeuert: Brösel! Plätzchen! Brösel! Plätzchen!

Verziert wurden die Plätzchen mit einer Glasur aus Puderzucker und Wasser („nur so eine Prise“, wirft Pierre ein). Die kann man noch mithilfe von Lebensmittelfarbe oder Zuckerschrift einfärben. Und dann geht es auch schon los: mit der Glasur wird überall rumgekleckert, die Deko fliegt durch das ganze Zimmer und irgendjemand ruft lauthals: **ATTACKE!**, gefolgt von einem „AUA! Das war meine Birne!“ Doch irgendwann ist auch die schönste Plätzchen-Verzier-Schlacht vorbei.

ZACK! Eine Sekunde nicht hingeguckt und alle Plätzchen sind verputzt! **„*RÜLPS*“** ertönt es aus Brösels Richtung, „Viel Spaß beim Nachbacken!“ „Und Guten Appetit“, ächzt Pierre unter seinem mit Plätzchen gefüllten Bauch hervor.

Eine schöne Adventszeit wünschen euch auch Hannah und Alina

