

Moin,

bevor dat nu so richtig mit Wiehnachten los geiht, hebb ik hier noch twee Rezepten to dat Thema Harvst:

Stiekelswien-Kookjes un Draken-Kookjes.

De Rezepten hebb ik tosamen mit en Kollegin un dat Plattdüütskbüro klaar maakt. Elke Rezeptbladd hett en QR-Code daarup mit de man direkt na mien Vdeo-Anleitungen komen kann, de up mien Youtube Kanaal "Imke Schöneboom" stahn.

Vööl Spaaß bi`t Utproberen mit Rezeptbladd of mit Video of beides tosamen.

Un: ji können jo al frein. In de token Dagen stüür ik en Link to en digitalen Adventskalenner rum. De hebb ik tosamen mit en Kollegin maakt. Daar finnen ji 24 feine Videos, Leden, Raadsels un Arbeitsbladen rund um dat Thema Wiehnachten!

Imke Schöneboom (Beraterin für die Region und ihre Sprachen Niederdeutsch und Saterfriesisch an der Niedersächsischen Landesschulbehörde)

Wat man bruukt:

- 300g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Packje Vanilliezucker
- 1 Ei
- 150g week Botter
- 100g Zucker
- Zuckergood för de Deko
- 1 Utsteekförm
- 1 Strohhalm

Draken-Kookjes



För en Video-Anleitung
einfach QR-Code scannen!



Torechtmaken:

1. Toerst de Zucker in en Kumm geven un denn dat Ei.
Beids good mitnanner verröhren.
2. Denn de Botter, dat Mehl, de Vanilliezucker un dat
Backpulver daartodoon, un dat to en mojen Deeg verarbeiten.
3. De Deeg tominnst 1 Stünn kold stellen.
4. In de Tüskentied dat Zuckergood för dat Dekoreren
van de Draken binannersöken.
5. Na sowat 1 Stünn de Deeg utrullen, Drakens utsteken un
up en Backblich leggen.
6. Ehrdat de Draken in d` Backovend komen, neet vergeten
en Lock unneren in de Draken to maken, de bruken wi
naderhand för de Snoor.
7. De Draken ruugweg 15 Minüten bi 180 Graad backen.
8. Nu geiht dat an 't Dekoreren, daarbi können ji so richtig
kreativ wesen. Goden Aptiet!

Wat man bruukt:

Stiekelswien-Kookjes

- 100g Zucker
- 200g kold Botter
- 300g Dinkelmehl
- 200g Zuckerlaa
- 50g Streusel
- en Spierke Solt
- en bietje Vanilljezucker
- swart Lebensmiddelfarv



För en Video-Anleitung
einfach QR-Code scannen!

Torechtmaken:

9. Zucker un Botter in en Kumm verröhren, Dinkelmehl, Vanilljezucker un Solt togeven un to en mojen Deeg verarbeiten.
10. De Mürbedeeg tominnst 30 Minuten kold stellen.
11. Ut de Deeg lüttje Kugels rullen, up en Backblich leggen un en lüttje Snautje för elke Stiekelswien förmen.
12. De Stiekelswienen för sowat 12 - 15 Minuten bi 175 Grad backen.
13. De Stiekelswienen heel un dall ofköhlen laten, denn de Zuckerlaa smelten un de Rügg van de Stiekelswienen mit de smulden Zuckerlaa instrieken. Mit de smulden Zuckerlaa kann ok al en Snaut maakt worden. Nu de Rügg van de Stiekelswienen in de Streusel weltern.
14. Tolest mit Zuckerschrift Ogen un Nöös malen.



Upschreven van Daniela Janssen, Waldschule Berumerfehn

YouTube Video van Imke Schöneboom, Beraterin für die Region und ihre Sprachen an der Nds. Landesschulbehörde