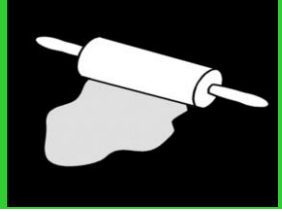
Kekse, Plätzchen, Gebäck und Co- verschiedene Methoden zum Plätzchenbacken für sehbeeinträchtigte Kinder

Monika Lesny-Ruoff
unter Einbezug der Ideen von Gisela Troost und unter Mitwirkung von Julia Wiedmann
November 2023
Nikolauspflege Stgt.

Plätzchen backen- eine große Aufgabe



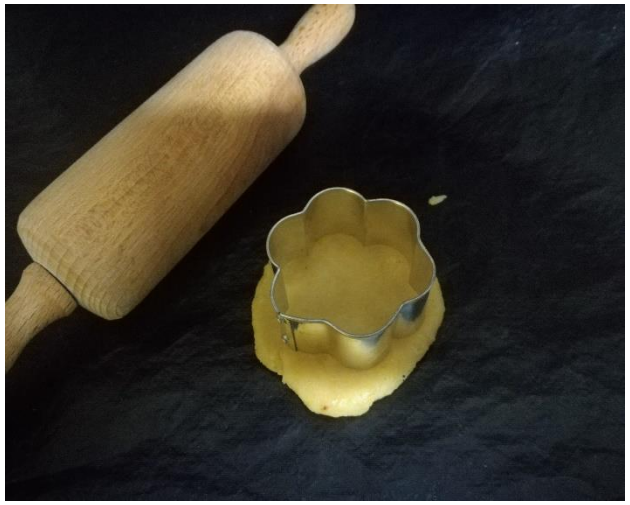
Für sehbeeinträchtigte Menschen ist die bekannte Methode, Ausstecherle herzustellen, sehr schwierig:

- Auswellen des Teiges (Dicke, Gleichmäßigkeit)
- Orientierung auf der Teigplatte (wo kann ich noch ausstechen?)
- Transportieren der ausgestochenen Plätzchen zum Backblech
- Platzieren auf dem Backblech (wo ist noch Platz?)

Daher haben wir hier zusammengestellt, wie man das Plätzchenbacken vereinfachen und abändern kann, damit eine möglichst große Selbstständigkeit erreicht wird.

Methoden zum Plätzchen machen: Ausstechen

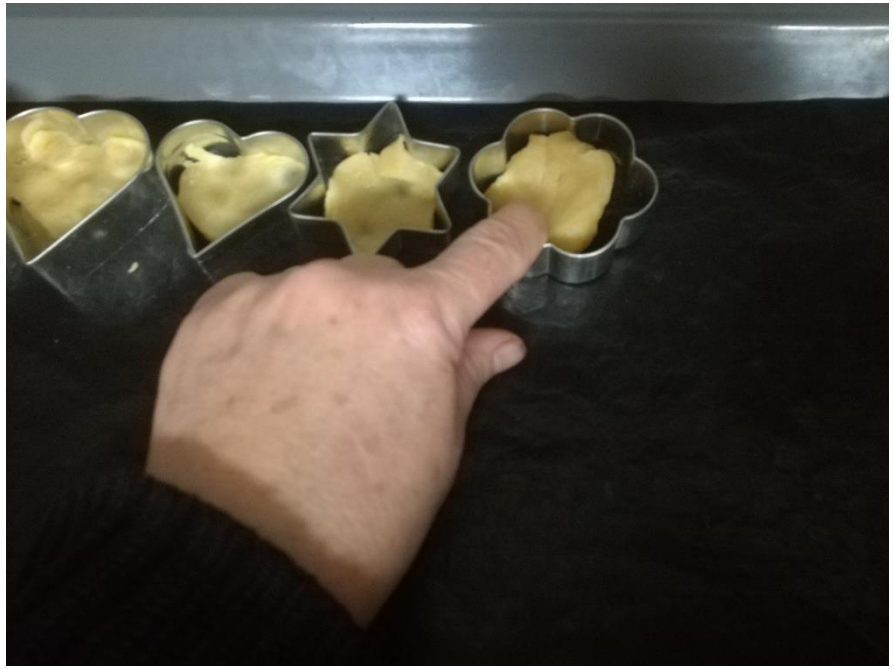
- Kleine Menge ausrollen und immer nur 1 Plätzchen ausstechen (Tipp: Kinderwellholz), überschüssigen Teig wegzupfen



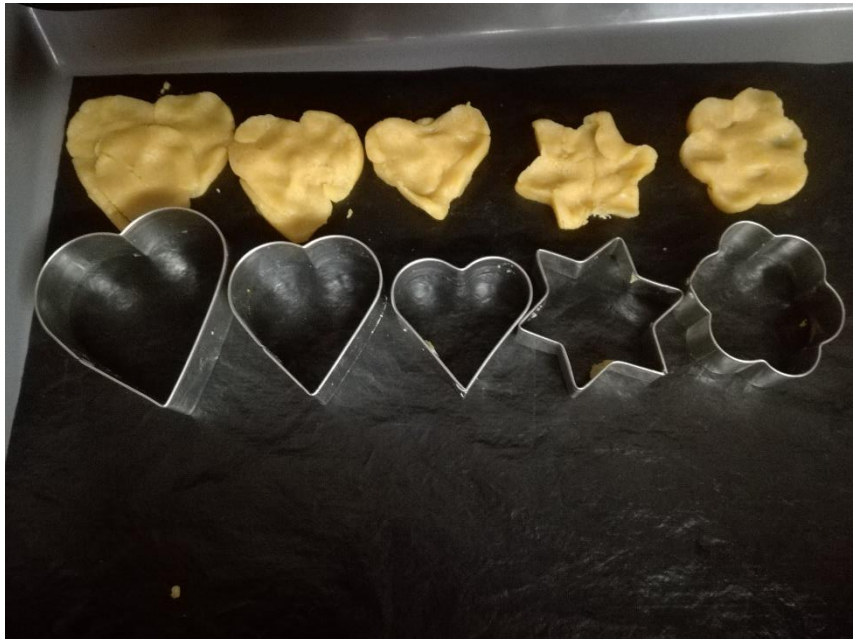
Nikolauspflege

Methoden zum Plätzchen machen: Ausstecherle ausfüllen

Etwas Teig abzupfen und in die Form drücken



Tipp: dies direkt auf dem Backblech machen mit mehreren Ausstechern, die zur Orientierung zunächst in einer Reihe liegen bleiben



Am Ende die Formen entfernen und für die nächste Reihe hinlegen

Alternative: mit der Form backen (wenn man viele Förmchen hat)

Nikolauspflege

Ausstecherle mit Teig ausfüllen

Das Ergebnis kann sich sehen lassen!

Nikolauspflege

Methoden zum Plätzchen machen: Plätzchen aus Scheiben

- Eine Rolle formen und Scheiben abschneiden (mit dem Messer oder mit dem Griff eines Löffels (Teig sollte nicht zu weich sein)

Nikolauspflege

Methoden zum Plätzchen machen: Plätzchen aus Scheiben

- Scheiben mit einem Eierschneider machen

Vom Teig ein Stück abzupfen und eine kurze, kleine Rolle formen. Diese in den Eierschneider legen

Eierschneider runterdrücken

Die Scheiben mit der Hand entnehmen und direkt aufs Backblech legen

Nikolauspflege

Methoden für Plätzchen: Kreativ umkehren
Teig in Formen drücken

Teig in eine Form drücken statt auszustechen:

Silikon-Pralinenform

Muffinform: zum besseren Entfernen evtl. Papiereinlage nutzen

Systematisch arbeiten: Reihe für Reihe von links nach rechts

Nikolauspflege

Teig in Formen drücken- Silikonform

Vom Teig ein Stück abzupfen und …

…in eine Silikonpralinen-Form drücken

Fertig gebacken – welch ein Erfolg!

Optimierung bei den Silikonformen (instabil)

Stabilität schaffen: Form in Auflaufform stellen oder direkt aufs Backblech legen

Nikolauspflege

Beispiele für Plätzchenformen

Tipp: möglichst einfache Formen wählen

Foto: https://picclick.de/TCM-Tchibo-3D-Keksbackform-6-264954233024.html

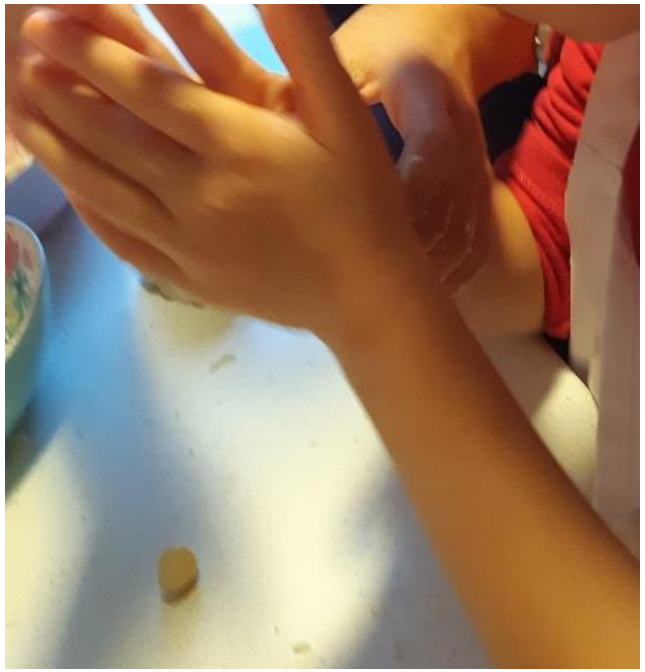
https://www.fackelmann.de/zenker-vanillekipferl-backblech-sparkling-christmas

Foto: https://www.limango.de/shop/silikomart/silikon-backform-in-rot

Nikolauspflege

Methoden zum Plätzchenbacken: Kugel formen

Vom Teig ein Stück abzupfen und …



…eine Kugel formen.

Mit der Hand flachdrücken

Fertig!

Alternative: Die Kugel nicht flachdrücken, sondern als Kugel lassen und noch z.B. ein Haselnuss hineindrücken.

Methoden zum Plätzchenbacken: Makronen

Makronen/ Kugel-plätzchen:
Relativ festen Teig herstellen, z.B. mit Haferflocken. Eine Kugel formen, eventuell diese auf eine Backoblate setzen

Alternative: einen Eisportionierer verwenden!

Nikolauspflege

Lebkuchenglocke- für alle weichen Teige

Nikolauspflege

Variationen

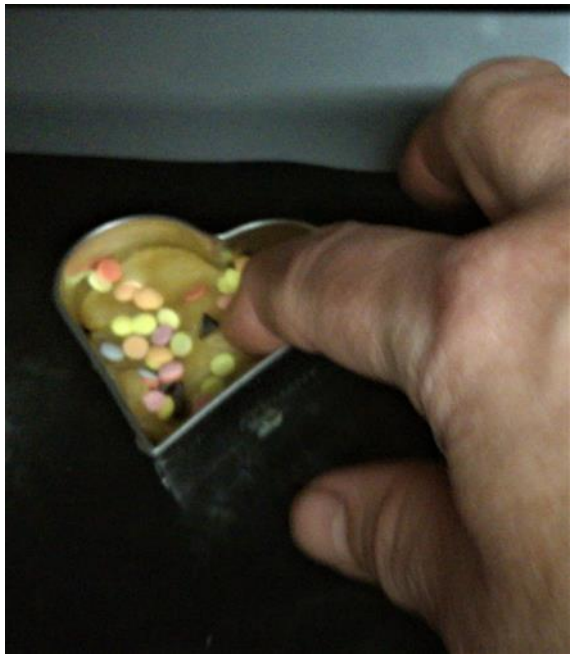
- Auf jede Kugel/Makrone eine Haselnuss, Rosine, Walnussstückchen, Mandel setzen
- Mehl selbst mahlen mit Handmühle, dann kann auch ein Anteil Nussmehl dabei sein (mahlen aus Getreidekörnern, mahlen aus Haselnüssen)
- Kakao dazu und etwas Milch
- Kugel platt drücken, mit Finger Marmelade drauf, zweite plattgedrückte Kugel drauf
- Kugel mit Gabel platt drücken

… Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Nikolauspflege

Plätzchen verzieren- vor dem Backen

Förmchen als Hilfe und Grenze nutzen:
Streusel direkt aufstreuen



Mit dem Finger festdrücken, damit die Streusel halten

Bei Kugeln:
Kugeln in ungeschlagene Sahne oder Milch tauchen / stippen, in Krokant drücken – klebt.
Mit Krokant nach oben aufs Backblech legen.

Plätzchen verzieren- nach dem Backen

Die gebackenen Plätzchen
in den Zuckerguss und
dann in die Streusel tunken,

das Ergebnis bewundern…

… und essen!!

Plätzchen-Guss: Verzieren nach dem Backen

Plätzchen in den Guss und die Streusel hineintunken statt sie zu bepinseln

Nikolauspflege

Plätzchen verzieren- nach dem Backen

„Arbeitsstraße“ vorbereiten: Zuckerguss - Streusel in kleinen flachen Gefäßen - FERTIG-Teller