

Chat-Nachrichten Plätzchen



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

Warum nicht mal Nachrichten als Plätzchen übermitteln? Genau das kannst du mit den Plätzchen, die wie Chat-Nachrichten aussehen, machen! Auf dieser Seite findest du eine einfache Backanleitung.

Frage deine Eltern, ob sie dir beim backen helfen können.

Für die Spam-Mail Plätzchen brauchst du:

- 100g Puderzucker
- 200g Butter
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300g Mehl
- 100g Schokolade

In dem Lernmodul "Chatten und Texten – WhatsApp und mehr" kannst du noch mehr dazu lernen:

www.internet-abc.de/kinder/lernmodul-chatten-texten-whatsapp-und-mehr/

Ganz unten auf der Seite kannst du eine Backanleitung herunterladen und ausdrucken.

Viel Spaß beim Naschen!



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

1. Wieg in eine große Schüssel 100g Puderzucker ein.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

2. Füge 200g Butter und ein Päckchen Vanillezucker hinzu.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

3. Trenn zwei Eier und gib jeweils nur das Eigelb in die Schüssel.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

4. Füll 300g Mehl in die Schüssel.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

5. Nun musst du die Zutaten zu einem Teig kneten. Danach muss der Teig für eine Stunde in den Kühlschrank gestellt werden.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

6. Dann kann der Teig mit einem Nudelholz ausgerollt werden. Dazu kann der Teig zusätzlich noch mit Mehl bestäubt werden.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

7. Wenn du ein rechteckiges Ausstechförmchen hast, kannst damit die Plätzchen ausstechen. Sonst schneidest du kleine Rechtecke.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

8. Forme an einer Ecke der Plätzchen einen Zipfel und backe sie für 13 Minuten bei 180 Grad im Backofen.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

9. Wenn die Plätzchen abgekühlt sind, kannst du mit geschmolzener Schokolade verschiedene Nachrichten auf sie schreiben.



Chat-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

10. Schon sind deine Chat-Nachrichten Plätzchen fertig. Lass sie dir schmecken!