

## Spam-Mail Plätzchen



Spam-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

Backst du gerne Plätzchen? Wie wäre es mit Spam-Mail Plätzchen! Auf dieser Seite findest du eine einfache Backanleitung.

Diese Spam-Mails lassen sich ganz schnell vernichten, indem du sie aufisst!

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 "E-Mail und Newsletter – Post für dich" kannst du noch mehr zu Spam-Mails lernen:

[www.internet-abc.de/kinder/lernmodul-e-mail-und-newsletter/](http://www.internet-abc.de/kinder/lernmodul-e-mail-und-newsletter/)

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.



Spam-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

8. Leg die kleinen Rechtecke auf ein Backblech 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, die Rechtecke als Briefe gestalten.



Spam-Plätzchen; Bild: Internet-ABC

10. Schon sind deine Spam-Mail Plätzchen fertig. Lass sie dir schmecken!