

## Köstliche Vanillekipferln → SLB 91

Bringe die Sätze in die richtige Reihenfolge. Nummeriere von 1 bis 7.

- Sind die Kipferln hellbraun, hole sie aus dem Ofen. Lasse sie auskühlen.
- Zuerst knetest du auf einem bemehlten Brett Butter, Mandeln, Mehl und Zucker, bis ein fester Teig entsteht.
- Zum Schluss wälzt du die Kipferln in Staubzucker, gemischt mit Vanillezucker.
- Forme fingerdicke Rollen und schneide kleine Stücke ab. Jetzt kannst du Kipferln formen.
- Belege ein Backblech mit den Kipferln und schiebe es ins Rohr.
- Dann stellst du den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
- Das Backrohr kannst du einstweilen auf 150 Grad vorheizen.

## Vorweihnachtstrubel → SLB 96

Finde die Reimwörter und male sie mit derselben Farbe an.

Raum	denken	schenken	naschen
Luft	waschen	Baum	laufen
Herzen	kaufen	Plätzchen-duft	Kerzen

