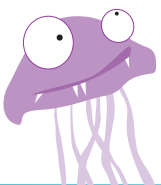


# KINDERPOST

K O C H E N ! B A S T E L N ! M A L E N !

**Nah&Frisch**

*Advent:  
Auf die Kekse,  
fertig, los!*



**Rätselspaß:**  
*ab durchs Labyrinth*



**Selbermachen:**  
*Honigkuchen-Haus-Kekse*



**Ausmalbild:**  
*bunte Weihnacht*



**Backidee:**  
*Weihnachts-Lollipops*





## Ochsenaugen

Endlich ist es wieder so weit. Weihnachten steht vor der Tür und Mama hat versprochen, heute nach der Schule Weihnachtskekse mit Laura zu backen. Laura freut sich schon den ganzen Tag darauf und kann es kaum erwarten. Nachdem sie brav ihre Hausaufgaben gemacht hat, läuft sie in die Küche und sieht, dass Mama schon alles zum Backen vorbereitet hat.

„Und was machen wir jetzt?“, will Laura wissen.

„Wollen wir mal was Neues ausprobieren?“, schlägt Mama vor.

„Oh, ja!“

„Was hältst du von Ochsenaugen?“

„Ochsenaugen???“ Laura verdreht die Augen und macht ein komisches Gesicht. „Was ist das denn? Das hört sich ja überhaupt nicht gut an“, gibt sie zu bedenken.

„Ochsenaugen sind Kekse, die ganz toll schmecken“, beruhigt Mama. „Eigentlich macht man echte Ochsenaugen auf Mürbteig-Keksen, aber wir verwenden heute runde Backoblaten. Für die Verzierung benötigen wir noch 200 Gramm Marzipan, 150 Gramm Staubzucker, 1 Eiklar und zum Schluss 4 EL Erdbeer-Marmelade.“

Laura hilft Mama dabei, Marzipan, Staubzucker und Eiklar zu einer cremigen Masse zu verrühren. Dann befüllt Mama den Spritzbeutel mit der fertigen Creme und gibt ihn Laura in die Hand. „Nun kannst du die Masse rundherum - als äußeren Ring - auf die Oblaten auftragen. In der Mitte solltest du noch ein wenig Platz für die Augen lassen.“

Nachdem Laura die Oblaten mit der Masse verziert hat, werden diese im Backrohr bei 200 Grad ca. 10 Minuten gebacken.

„Nun gibst du jeweils in die Mitte der Marzipanringe ein bisschen Erdbeer-Marmelade. Danach backen wir die Kekse noch weitere 5 Minuten.“

Als sie fertig sind, sehen die Ochsenaugen-Kekse nicht nur gut aus, sondern sie riechen auch noch wunderbar. Und das Beste daran ist, sie waren ruckzuck fertig und schmecken einfach unvergleichlich gut. Da macht der komische Name „Ochsenaugen“ gar nichts mehr aus.







## Bärenstarkes Gewinnspiel

Male ein Bild davon, wie dein **Lieblings-Bär** Weihnachten feiert. Ganz egal, ob beim Festtagsessen, beim Öffnen der Packerl, beim Schmücken des Christbaums oder beim Spielen im Schnee. Lass deiner Fantasie freien Lauf.

Sende dein gemaltes Bild mit deinem vollständigen Vor- und Nachnamen sowie deiner Adresse bis zum 31.12.2014 per Mail an: [kinderpost@nahundfrisch.at](mailto:kinderpost@nahundfrisch.at) oder per Post an: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstr. 2a, A-1020 Wien. Mit etwas Glück kannst du einen von fünf riesigen – ca. 1 Meter großen – Rauch-Yippy-Plüschbären gewinnen. Auf jede Einsendung wartet eine kleine Überraschung.



**Teilnahmebedingungen:** Teilnahmechluss ist der 31.12.2014. Der Veranstalter ist die ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH. Teilnahme von Kindern ausschließlich mit Zustimmung einer erziehungsberechtigten Person möglich. Barablässe und Rechtsweg sind ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Die Daten werden nach Gewinnspielende umgehend gelöscht und nicht an Dritte weitergegeben.



## Bilder-Sudoku

Fülle die leeren Kreise mit einem der oben abgebildeten Motive und schreibe die Zahl des Bildes in den Kreis. Aber Achtung: In jeder Reihe (von links nach rechts) und jeder Spalte (von oben nach unten) darf jedes Bild nur einmal vorkommen.

Die Lösung findest du auf Seite 7.



## Fehlersuchbild

Im unteren Bild ist einiges durcheinander geraten. Finde die 10 Unterschiede zum oberen Bild und kreuze sie ein. Viel Spaß bei der Fehlersuche.

Die Lösung findest du auf Seite 7.





# Heiß geliebter Kinder-Punsch

Wenn es draußen richtig kalt ist und die Weihnachtsmärkte ihre Pforten wieder öffnen, dann sind auch die Punsch- und Glühweinstände nicht weit entfernt. Punsch bzw. Glühwein ist jedoch nur etwas für Erwachsene, da darin Alkohol enthalten ist. Und was kriegen die Kids? Müssen die etwa leer ausgehen? Nein das müssen sie nicht. Sicher fragt ihr euch nun, was tun, wenn man keine Lust auf heißen Tee oder Kakao hat? Ganz einfach. Macht euch einen fruchtig-würzigen Winter-Kinder-Punsch. Und so geht's:



## Zutaten für 1 Liter Kinder-Punsch

- 1 Liter Früchte- oder Apfeltee (wahlweise auch Apfelsaft)
- 1 Zimtstange
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 2 Zitronen
- 50 g Zucker
- Orangen- oder Zitronenscheiben

Erhitzt den Tee mit der Zimtstange und lasst ihn 2–3 Min. ziehen. Fügt den frisch gepressten Orangen- und Zitronensaft hinzu und schmeckt ihn mit Zucker ab. Erhitzt den Punsch nochmals. Legt dann in jedes Häferl eine Orangen- oder Zitronenscheibe und gießt den heißen Punsch darüber. Das schmeckt unbeschreiblich gut und hält auch noch fit, weil es viele Vitamine enthält.

www.raetselschmiede.de © Matzantke / Georgi

# Kling, Glöckchen, klingelingeling

1. Kling, Glöck-chen, klin-ge-lin-ge-ling, kling, Glöck-chen, kling!  
 Lasst mich ein, ihr Kin-der, ist so kalt der Win-ter,  
 öff-net mir die Tür-en, lasst mich nicht er-frie-ren!  
 Kling, Glöck-chen, klin-ge-lin-ge-ling, kling, Glöck-chen, kling!

www.free-notes.net

## Beliebte Weihnachtslieder:

- \* *Kling, Glöckchen, klingelingeling*
- \* *Stille Nacht, heilige Nacht*
- \* *Leise rieselt der Schnee*
- \* *Fröhliche Weihnacht überall*
- \* *O du fröhliche*

Du kannst dir diese Weihnachtslieder auch auf unserer Website ([www.nahundfrisch.at/kinderpost](http://www.nahundfrisch.at/kinderpost)) kostenlos anhören.



# Weihnachten in aller Welt:

In Österreich schreiben viele Kinder einen Brief mit ihren Wünschen ans Christkind. Der Brief wird hübsch verziert und in der Adventszeit aufs Fensterbrett gelegt.



In Indien sehen Weihnachtsbäume etwas anders aus als bei uns. Dort wachsen nämlich keine Tannenbäume und man schmückt stattdessen Bananenstauden, Palmen und Mangobäume mit Lichterketten.



In Dänemark isst man am Heiligen Abend Reisbrei. Darin ist eine Mandel versteckt. Wer sie erwischt, soll im nächsten Jahr Glück haben.



In Mexiko hängen an Weihnachten sogenannte „piñatas“ von der Decke. Das sind Gefäße aus Pappmaschee oder Ton, die mit Süßigkeiten und Früchten gefüllt sind. Am Heiligen Abend werden den Kindern die Augen verbunden und sie dürfen die „piñatas“ mit Stöcken zerschlagen.



In Australien gab es noch nie eine weiße Weihnacht. Dort herrscht im Dezember Hochsommer. Darum feiern die Australier Weihnachten in kurzen Hosen oder Badekleidung am Strand.





Wer von unseren Junior Helden findet den richtigen Weg?  
 Nur einer führt zu den Vöslauer Junior Flaschen?  
 Raffi, Quasti, Sweet Suzi oder doch Spiky?



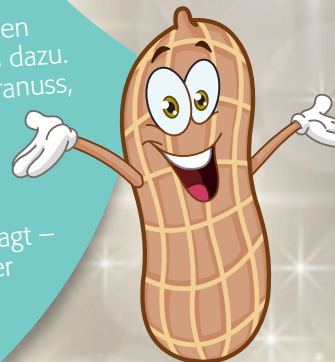
# EULEN WISSEN NÜSSE

Welche Nussarten kennt ihr? Mir fallen da spontan Kokosnüsse, Walnüsse, Erdnüsse, Paranüsse und Haselnüsse ein. Dann gibt es noch Pistazien, Macadamia-Nüsse, Cashewkerne und noch viele andere Sorten, die weltweit verbreitet sind.

Aber nicht alle, die wir so nennen, sind auch wirklich Nüsse. Genau genommen gehören von meiner Aufzählung nur die Pistazie, Macadamia und die Haselnuss dazu. Auch Bucheckern und Esskastanien sind echte Nüsse. Kokosnuss, Walnuss, Paranuss, Mandel und Cashewkerne hingegen gehören zu den Steinfrüchten, deren eigentliches Fruchtfleisch die äußere weiche Hülle ist. Wir kennen diese Früchte aus dem Handel jedoch nur ohne diese Haut.

Die beliebte und weitverbreitete Erdnuss wächst – wie der Name schon sagt – in der Erde und gehört zu den Hülsenfrüchten. Sie wird nur wegen der Beschaffenheit ihrer Samen zu den Nüssen gezählt. Ihr englischer Name „peanut“, der „Erbsennuss“ bedeutet, weist jedoch sehr wohl auf ihre Zugehörigkeit zu den Hülsenfrüchten (Erbsen, Linsen, Bohnen und Mais) hin.

www.raetselschmiede.de © Matzantke / Georgi



Die Lösung für die Rätsel der Seite 4.





Eine süße Rezeptidee  
von Dr. Oetker:

# Honigkuchen-Haus-Kekse

Alle  
Schablonen  
findest du auf  
[www.nahundfrisch.at/  
kinderpost](http://www.nahundfrisch.at/kinderpost)

## Zutaten (ca. 14 Stück)

Zum Vorbereiten  
Haus-Schablonen

### Honigkuchenteig

- 1 EL gesiebter Staubzucker
- 120 g flüssiger Honig
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Ei
- 250 g glattes Mehl
- 1 KL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Verzieren

- etwas flüssige Dr. Oetker Weiße Schoko-Geschmack-Glasur
- 1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschrift
- einige Dr. Oetker Bunte Streusel
- 1 EL Eiklar
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 2 – 3 Tropfen Zitronensaft



## Zubereitung

Lasse dir bei der Zubereitung von einem Erwachsenen helfen.

Für den Teig verrührst du Staubzucker mit Honig, Vanillin-Zucker und Ei mit einem Kochlöffel. Mehl mit Backpulver vermischen und 2/3 davon unter die Honig-Masse rühren. Das übrige Mehl-Gemisch auf einer Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Hilfe der Schablone 28 Hausgiebel ausschneiden. Mit Hilfe einer Lochtülle (12 mm Ø) und einem Messer lassen sich mittig einfache Türen ausschneiden (Bild 1). 28 Quadrate (3 x 3 cm) für die Seitenwände und 28 Rechtecke (3 x 4 cm) für die Dachflächen ausschneiden. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**  
Gas: Stufe 3 Heißluft: 160 Grad  
Backzeit: **ca. 10 Min.**

Die Glasur in ein Spritztüchchen geben und die Häuser damit zusammensetzen: erst die 4 Hauswände, dabei die Seitenwände zwischen die Giebelwände setzen (Bild 2), dann die Dachflächen aufsetzen. Das Ganze zwischendurch fest werden lassen. Die Häuser kannst du dann mit bunter Zuckerschrift und bunten Streuseln dekorieren. Für die Eiszapfen und den Schnee auf den Häusern rührst du einfach Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft damit.

Bild 1



Bild 2



Viel Spaß  
beim Nach-  
backen!



Qualität ist das beste Rezept.

[www.oetker.at](http://www.oetker.at)



In meinen Päckchen verstecken  
sich die süßesten Ideen!

## Weihnachts-Lollipops

ZUTATEN: 1 Pkg. Tante Fanny Vanillekipferlteig 400 g  
Etwas weiße und dunkle Schokolade geschmolzen  
Streusel zum Verzieren

### ZUBEREITUNG:

- 1 Heize den Backofen auf 180° C Heißluft vor und bereite den Teig laut Packungsanleitung vor.
- 2 Forme aus dem Teig kleine Kugeln (ca. 2 cm Ø). Lege die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe sie ca. 8 – 10 Min.
- 3 Stecke Spießchen in die noch heißen Kekse (**Vorsicht: Heiß!**).
- 4 Schmelze die weiße und dunkle Schokolade in 2 unterschiedlichen Töpfen und tauche die Lollipops in die Schokolade.
- 5 Danach kannst du die Lollipops mit bunten Streuseln verzieren.



Lass dir bei der Zubereitung  
der Weihnachts-Lollipops von einem  
Erwachsenen helfen!

Fein gemacht.



[www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at)



ca. 10 MIN. 8 – 10 MIN.



180°C

