

Da gibt es noch etwas, ...

... das wir unbedingt präsentieren wollen. Wir haben so viele schöne Zuschriften für unseren großen Malwettbewerb bekommen. Davon möchten wir möglichst viele unseren Lesern zeigen. Deswegen noch einmal eine kleine Bilder- auswahl und ein großes Dankeschön an die jungen Maler!



Lilly Ertl (7) aus Meyenburg



Clara Erben (6) aus Breese

Fotos: Privat

Bärische Adventszeit

Ein Rezept für Walnuss-Bärenplätzchen

PRIGNITZ. Plätzchenbacken mit Kindern – das ist in vielen Familien eine schöne Tradition in der Adventszeit. Ein Bärchen-Ausstecher kann dabei für ganz neue Motive sorgen.

Zutaten für 30 Portionen

- ▶ 250 g Weizenmehl
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 1 Tütchen Vanillezucker
- ▶ 1 Ei (M)
- ▶ 175 g kalte Butter
- ▶ 30 Walnusshälften

Zubereitung

Zubereitungszeit 60 Minuten, Wartezeit 60 Minuten, Backzeit sieben bis zwölf Minuten pro Blech

1. Das Mehl zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, Ei und der kalten Butter in eine Schüssel geben und von Hand oder mithilfe der Küchenmaschine zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie (oder ein Bienenwachstuch) einschlagen und für 45 bis 60 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Back-

papier belegen und zur Seite stellen.

4. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa drei bis fünf Millimeter dick ausrollen. Mit einem Bärchen-Ausstecher oder einem anderen schönen Motiv-Ausstecher die Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech legen. Den restlichen Teig wieder verkneten, ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen.

5. In der Zwischenzeit die Walnüsse für einige Minuten in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser übergießen und zur Seite stellen. Das verhindert, dass die Walnüsse im Backofen zu schnell dunkel werden.

6. Nun die Walnüsse abgießen und mithilfe eines Küchentuchs trockenreiben.

7. Je eine Walnusshälfte auf jedes Plätzchen geben, ganz leicht andrücken und die Ärmchen der ausgestochenen Bären über die Walnuss legen. Festdrücken.

8. Auf mittlerer Schiene 8-13 Minuten backen. Die Ränder der Plätzchen sollten leicht bräunen, die Walnüsse aber nicht dunkel werden. so

▣ Weitere Rezeptideen der California Walnut Commission unter www.walnuss.de

Fotos: California Walnut Commission, Adobe Stock/electriceye (2)



Mats Ertl (9) aus Meyenburg



Leonard Blum (7) aus Neustadt (Dosse)



Keke Jäger (9) aus Pritzwalk

Luna Kösterle (11) aus Wittenberge



Jona Kramke (6) aus Karstädt



Von Vorfreude bis Rückblicke

9,90 €
für 4 Wochen

+5 €
Rossmann-Gutschein

Und so geht's: QR-Code scannen, Coupon ausfüllen und zurücksenden, telefonisch 0331 28 40 377 oder online bestellen unter abo.MAZ-online.de/digital

Märkische Allgemeine

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland

86339/3

Ja, ich möchte das Vier-Wochen-Abo der MAZ bestellen!

Die Lieferung soll beginnen am: _____ (spätestens am 31.01.2024)

MAZ Digital (E-Paper mit vollem Zugriff auf MAZ+) für 9,90 €

Name, Vorname: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Wohnort: _____

Geburtsdatum: _____

E-Mail-Adresse (wichtig für die Bestellbestätigung, E-Paper-Zugang, etc.): _____

Widerrufsbelehrung: Diese Bestellung kann innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (Brief, Fax, E-Mail) widerrufen werden.

Machen Sie es sich einfach: Zahlen per Bankeinzug
Ich zahle bequem per SEPA-Lastschriftmandat. Dazu ermächtige ich die Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Andernfalls erhalte ich eine Rechnung (Aufpreis: 1,50 €).

D, E _____
IBAN _____

Bankinstitut: _____

Kundeninformationen
 Ja, ich möchte (jederzeit widerruflich) unverbindlich Informationen zu Angeboten der MAZ per E-Mail und Telefon erhalten.

Ich bestätige, dass die Einwilligung freiwillig erfolgte. Der Nutzung meiner personenbezogenen Daten durch die MAZ kann ich jederzeit telefonisch (0331 2840377), schriftlich (Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam, Friedrich-Engels-Straße 24, 14473 Potsdam) oder per E-Mail (aboservice@maz-online.de) widersprechen.

Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten: www.madsack.de/dsgvo-info

Datum: _____ Unterschrift: _____

Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam, Sitz: Potsdam, Registergericht: Amtsgericht Potsdam HRB 401