

## Wir backen Weihnachtskekse

### Vorbereitung:

Rechtzeitig Termin festlegen und durch Aushang bekannt machen.  
Das Vorhandensein aller benötigten Hilfsmittel vorher checken!

### **Vorlage für Plakat:**

[www.kochen-im-altenheim.de/media/528bda00b65cd52effff8099ffffff2.doc](http://www.kochen-im-altenheim.de/media/528bda00b65cd52effff8099ffffff2.doc)

### Durchführung:

Im geeigneten Raum Tische freimachen, reinigen und desinfizieren.  
Mineralwasser und Gläser, Einwegschrürzen bereitstellen. Aus der Küche den rechtzeitig (!) bestellten Plätzchenteig holen, auf Zimmertemperatur bringen (es gibt auch praktische Frischteige z.B. von Nestlé und auch bei Lidl), Teigroller, Ausstechformen, Mehl zum Bestäuben, verquirlte Eier zum Bestreichen, Backpinsel. Backpapierrollen  
Zum Belegen Nüsse, bunte Streusel, backfeste Schokostreusel, etc.

Genügend (freiwillige) Helfer einplanen, eine/n pro Tisch. Für reichlich Abstellfläche sorgen, ein Regalwagen mit entsprechenden 1/1 GN Blechen wäre praktisch

In der Regel wird man die ausgestochenen Plätzchen zum Backen in die Küche bringen.

Kann man einen kleinen transportablen Haushaltsbackofen, Pizzaofen etc. organisieren, mit dem man ein paar Bleche direkt vor Ort backt, hat man neben dem Spaß auch noch den herrlichen Geruch, der zum Kekse backen einfach dazugehört. Sofern man sie nicht verbrennen lässt ☺

Behälter zur Aufbewahrung der fertigen Kekse oder Cellophan Säckchen zum Verpacken bereitstellen.



Gutes Gelingen!