



Weihnachts

➤ Aktivitätsbuch ➤





Hallo, ich bin Fernand !

In diesem Heft findest du viele Spiele, die du spielen kannst, während du auf den Weihnachtsmann wartest. Labyrinth, Zeichnungen, Ausmalen... und vieles mehr !

Viel Spaß !

*Dieses Heft gehört zu :*

-----

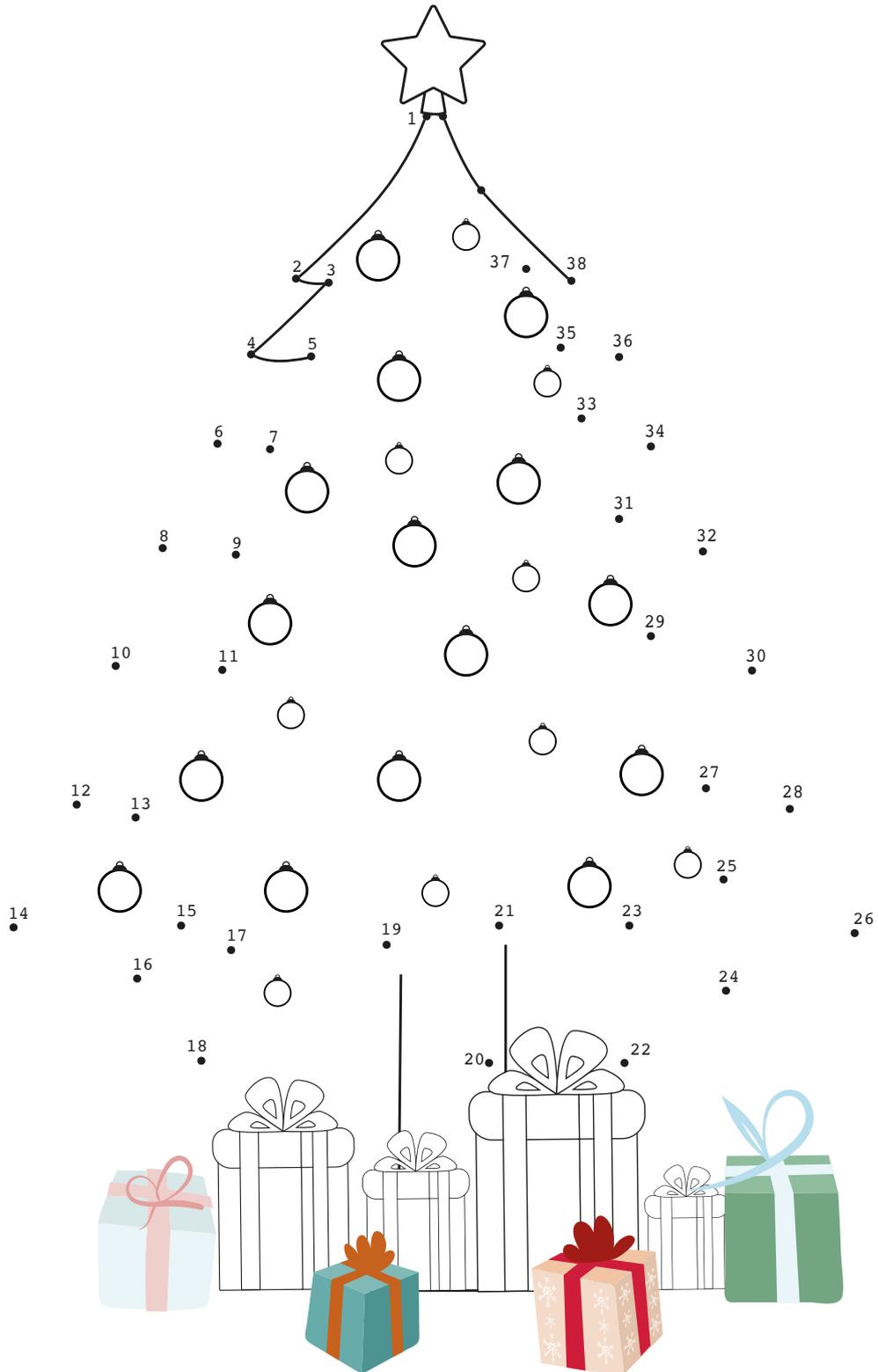


# VERBINDE DIE PUNKTE

~



Der Weihnachtsmann kann nur deine Geschenke liefern, wenn dein Tannenbaum fertig ist! Verbinde die Punkte in der Reihenfolge der Zahlen, um es zu schaffen.



# 7 FEHLER SPIEL

~



Sieh dir die Schneekugeln genauer an. Es gibt 7 Unterschiede zwischen diesen beiden Zeichnungen, kannst du sie finden?



# LABYRINTH

~



Es ist fast Mitternacht, lass uns die Geschenke verteilen! Ups, du hast deinen Sack mit all den Spielsachen verloren... Dein Rentier wartet schon ganz leise. Führe den Petit Fernand zu ihm, indem du dem richtigen Weg folgst.



# AUSMALEN

~



Herzlichen Glückwunsch, du hast es geschafft ! Du hast Petit Fernand wirklich geholfen, seinen Weg zu finden. Jetzt ist es an der Zeit, sich zu entspannen! Nutze diese Pause zum Ausmalen.



# AUSMALEN

~

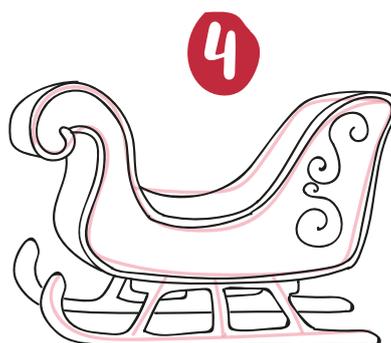
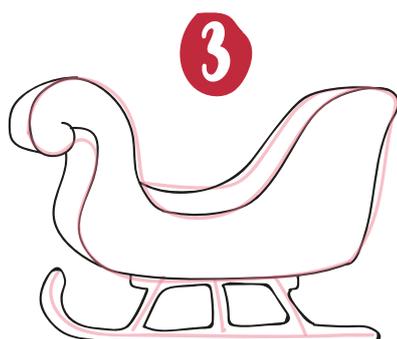
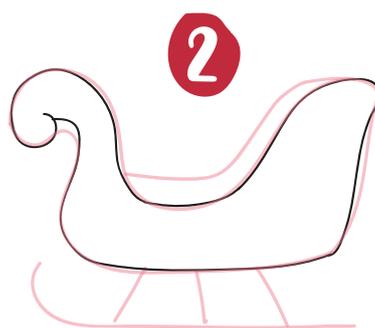
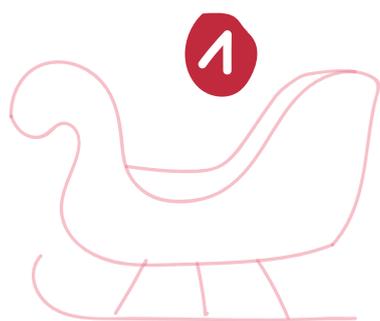


Mach dich auf den Weg nach Lappland, um das Haus des Weihnachtsmanns zu entdecken! Male diese Zeichnung aus, um Farbe in das Dorf zu bringen.



# ZEICHNEN LERNEN

~



# JETZT BIST DU DRAN!

~

1

2

3

4

# ZEICHNEN LERNEN

~

1



2



3



4



# JETZT BIST DU DRAN!

~

1

2

3

4

# REZEPTE



Beeindruck deine Gäste mit diesen schönen (und guten) Schoko-Tannenbäumchen! Sie sind einfach und lecker zugleich!

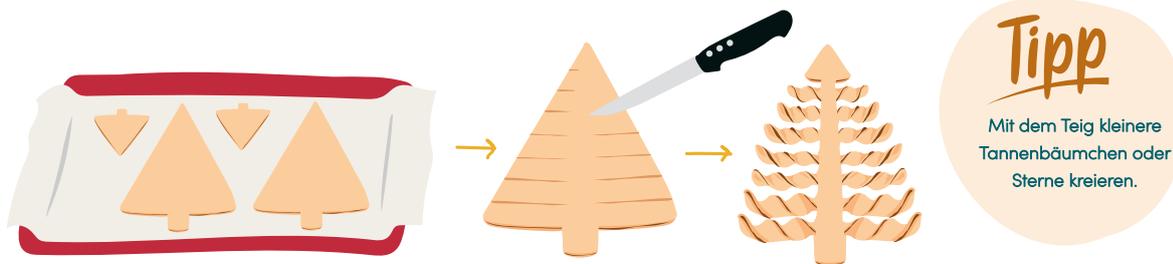


## Schoko-Tannenbäumchen

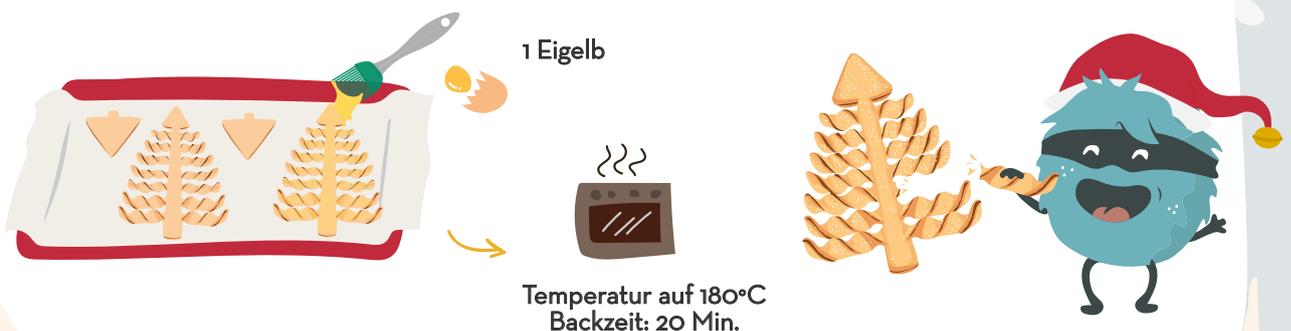
- 1 Den ersten Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausrollen. Dann den Schoko-Aufstrich auf dem gesamten Teig verteilen. Mit dem zweiten Blätterteig bedecken.



- 2 Den Teig in zwei baumförmige Stücke mit einem Messer schneiden. Dann auf jeder Seite den Teig einschneiden für die Äste. In der Mitte ein Stück für den Stamm freilassen.



- 3 Mithilfe eines Pinsels die Bäumchen mit Eigelb bestreichen. Für 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.



# REZEPTE

~



Der Weihnachtsmann ist ein Feinschmecker und liebt auch spiralförmige Schoko-Mürbeteigkekse! Vergiss nicht, ihm einen kleinen Teller davon vorzubereiten!

## Spiralenförmige Schoko-Mürbeteigkekse

- 1 Vermischen Sie das Mehl, den Zucker, die Butter, die Vanille und eine Messerspitze Salz. Trennen Sie das Ei, schlagen Sie das Eiweiß steif und geben Sie es zur Mehl-Butter-Mischung.



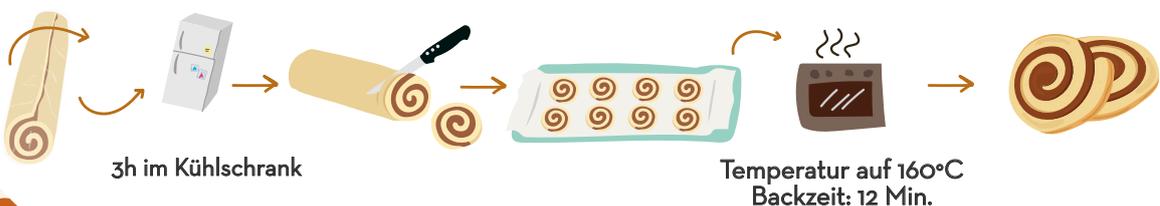
- 2 Teilen Sie den Teig in zwei Hälften. Kneten Sie eine Hälfte zu einer Kugel, wickeln Sie sie in Frischhaltefolie ein und stellen Sie sie für mindestens eine Stunde kalt. Geben Sie ein wenig Backkakaopulver zur zweiten Teighälfte dazu, verkneten Sie es und stellen Sie sie ebenfalls kalt.



- 3 Kneten Sie beide Teigkugeln durch und rollen Sie sie zu zwei Rechtecken aus, die gleich groß und gleich dick sind. Bestreichen Sie sie mit einem verquirlten Eigelb. Legen Sie beide Rechtecke aufeinander und passen Sie die Größe eventuell noch einmal an. Beide Rechtecke müssen gleich groß sein.



- 4 Rollen Sie die beiden Teigstücke von der langen Seite her zu einer Rolle auf. Stellen Sie die Rolle für mindestens drei Stunden kalt und schneiden Sie sie danach in Scheiben. Lassen Sie die Kekse 12 Minuten in einem auf 160° vorgeheizten Backofen backen. Nehmen Sie sie heraus, wenn sie am Rand langsam braun werden. Guten Appetit!



# REZEPTE



Für einen gelungenen Aperitif zaubere köstliche Kürbis-Comté-Muffins, die bei deinen Gästen auf einhellige Begeisterung stoßen werden!



## Kürbis-Käse Muffin

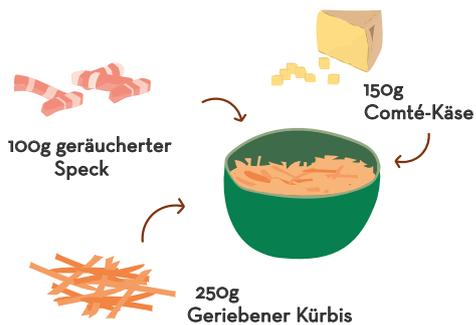
- 1** Eier schlagen und Milch und dann Olivenöl hinzufügen



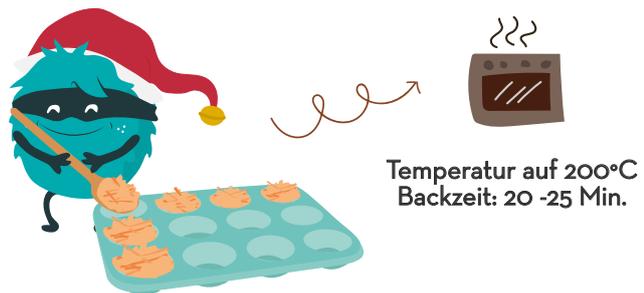
- 2** Dann Mehl und Backpulver hinzufügen, vermischen bis Sie einen homogenen Teig erhalten.



- 3** Den geriebenen Kürbis, Speck und Comté-Käse unterrühren und alles gut vermischen.



- 4** Füllen Sie die Miniformen zu  $\frac{3}{4}$  und geben Sie sie für 20 Min. in einen auf 200°C vorgeheizten Backofen.



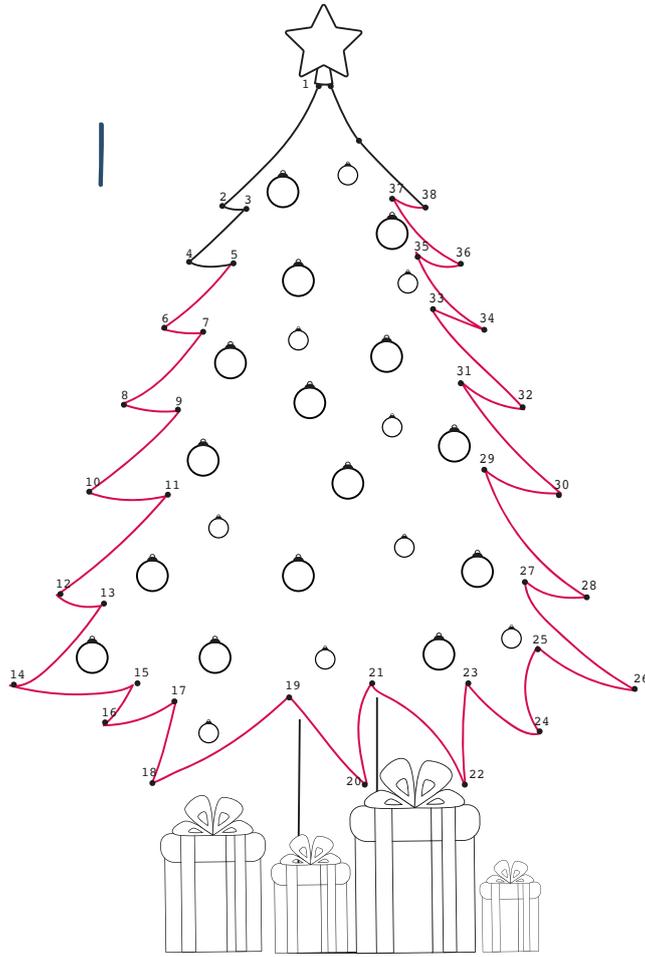
### Tipp

Fügen Sie einige Kürbiskerne für einen Hauch von Crunch hinzu



# LÖSUNGEN

~



2



3





ES IST  
MEINS!



Erhalten Sie  
10% Rabatt  
mit dem Code

**GESCHENK21**

