





# Verzierte Mailänderli mit Kindern backen

Anleitung



Es ist ein herrlicher Duft, wenn  
Weihnachtsguezeli im Ofen backen.  
Kinder lieben es, wenn sie beim Kneten,  
Ausstechen und Verzieren tatkräftig  
mithelfen können. Hier erfährst du, wie du  
mit deinem Kind Mailänderli backen  
kannst.

Aufwand: mittel

Zeit: 2 Stunden (mit Kühlstellen des  
Teiges)






Zutaten

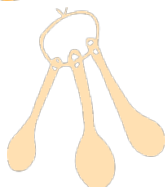

# Verzierte Mailänderli mit Kindern backen



Zutaten für den Teig  
125 g weiche Butter (zimmerwarm)  
125 g Zucker  
Abgeriebene Schale einer 1/2  
Zitrone  
1 Ei  
250 g Mehl



Zutaten zum Verzieren  
50 g Puderzucker  
Zitronensaft  
Streudekor





# Verzierte Mailänderli mit Kindern backen

## Teig zubereiten



Verrührt die weiche Butter in einer Schüssel. Gebt den Zucker, die abgeriebene Zitronenschale und das Ei dazu. Verrührt alles zu einem glatten Teig.

Siebt das Mehl in die Schüssel und knetet alles zusammen zu einem Teig.

Packt den Teig in eine Folie und lasst ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.



## Wartezeit mit Singen verkürzen



Vielleicht wollt ihr in der Zwischenzeit das Guezelilied «Zimetschtern han i gern» von Andrew Bond anhören und vielleicht sogar mitsingen? Zimetschtern han i gern - YouTube





# Verzierte Mailänderli mit Kindern backen

Die nächsten Schritte vorbereiten

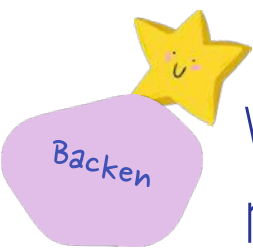


Belegt ein Backblech mit Backpapier.  
Bestreut eure Arbeitsfläche mit etwas Mehl.  
Heizt den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.

Guezeli ausstechen

Holt den Teig aus dem Kühlschrank und rollt ihn  
auf der bemehlten Arbeitsfläche aus (ca. 7mm).  
Jetzt könnt ihr die Guezeli mit Förmchen  
ausstechen und auf das Backblech legen.





# Verzierte Mailänderli mit Kindern backen

## Backen und Dekorieren



Backt die Guezeli 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft in der Mitte des Ofens.

Lasst die Mailänderli auf einem Gitter auskühlen.

Verrührt den Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer Glasur und tragt diese mit einem Pinsel auf die Guetzeli auf.

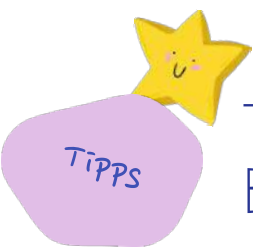
Legt die Verzierdekoration auf die Mailänderli auf und lasst eure Guezeli trocknen.

## Aufbewahren



Die Mailänderli lassen sich in einer gut verschlossenen Dose 2-3 Wochen aufbewahren.





# Tipps zum entspannten Backen mit Kindern



## 1. Genügend Zeit

Plane für die Backaktion grosszügig Zeit ein. So bist du auf Unvorhergesehenes eingestellt und vermeidest unnötigen Stress.

## 2. Gute Vorbereitung

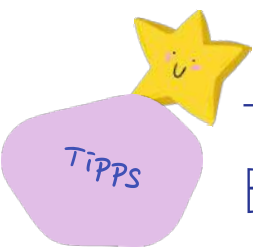
Räume die Arbeitsfläche frei. Stelle alle Zutaten und Arbeitsgeräte vorher bereit.

Beim Backen mit sehr kleinen Kindern kann es sinnvoll sein, wenn du ohne Kind die

Guezlizutaten portionierst und bereitstellst.

Beim Zusammenmischen in der richtigen Reihenfolge kann dir dann dein Kind helfen.





# Tipps zum entspannten Backen mit Kindern



## 3. Passende Kleidung

Mit einer Kinderschürze oder einem  
ausrangierten Herrenhemd schützt du die  
Kleider deines Kindes vor allzu viel  
«Backspuren».

## 4. Sicherheit

Beseitige mögliche Gefahrenstellen.  
Bleibe immer im Raum.

Regle mit deinem Kind, was NICHT erlaubt ist  
(z. B. heisser Backofen oder heisses Blech  
anfassen).





TIPPS

# Tipps zum entspannten Backen mit Kindern



5. Bringe eine grosse Portion Gelassenheit mit. Beim Backen mit kleinen Kindern geht es rund. Verkleckerte Arbeitsflächen, weinende Kinder und Teigreste am Boden sind ganz normal! Erwarte keine perfekten Kinder-Guezeli. Unterstütze die Kreativität deines Kindes. Lass dein Kind möglichst viel mithelfen und lobe es.



Have  
**FUN**

