



## Kindergarten/Unterstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Körbchen aus Rahmverpackung basteln

### Material

leere Rahmpackung,  
gut gereinigt

Schere

buntes, glänzendes

Klebeband

Ahle

2 Musterbeutelklammern



### Anleitung

- 1 Körbchen: Mit der Schere den Boden der Rahmpackung abschneiden. Die Höhe des Körbchens soll ca. 5 cm betragen.
- 2 Henkel: Von der restlichen Packung einen ca. 15 cm langen und 2 cm breiten Streifen abschneiden.
- 3 Körbchen und Henkel mit Klebeband einkleiden.
- 4 Körbchen und Henkel: Auf je zwei gegenüberliegenden Seiten ca. 1 cm vom oberen Rand mit der Ahle ein Loch durchstechen.
- 5 Henkel am Körbchen auf beiden Seiten mit je einer Klammer fixieren.



### Tipps

Anstelle einer Rahmpackung eine Milchpackung verwenden.  
Das Körbchen zu Weihnachten mit Guetzli, Rahmtäfelchen oder Pralinen füllen.



## Kindergarten/Unterstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Rezept zum Arbeitsblatt



### Apfel-Guetzli

Für 80–90 Stück

Backpapier für das Blech

### Teig

125 g Butter, weich

1 Msp. Salz

225 g Zucker

1 Ei

2 EL Rahm

200 g Äpfel, geschält, fein gewürfelt

150 g Dörräpfel, fein gewürfelt

1 Zitrone, abgeriebene Schale

150 g gemahlene Haselnüsse

225 g Mehl

1 TL Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

**1** Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Salz, Zucker, Ei und Rahm zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Äpfel, Dörräpfel, Zitronenschale und Nüsse darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, sorgfältig daruntermischen.

**2** Mit 2 Teelöffeln baumnussgrosse Häufchen formen, auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, 30 Minuten kühl stellen.

**3** In der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.

**4** Guetzli leicht ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.



### Tipps

Die Guetzli schmecken lauwarm oder ganz ausgekühlt.

Ausgekühlt gut verschlossen in einer Dose aufbewahren.

Haltbarkeit: 1 Woche.