

Das Märkische Gymnasium ist auch in diesem Jahr Teil der „Wattenscheider Winterwoche“

Liebe Schülerinnen und Schüler,
liebe Eltern,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir freuen uns darüber, dass das Märkische Gymnasium auch in diesem Jahr bei der „**Wattenscheider Winterwoche**“ mit einem Beitrag vertreten sein wird. Zur Erinnerung: Im vergangenen Jahr konnten durch den zahlreichen Einsatz zahlreicher Schülerinnen und Schüler sowie tatkräftiger Unterstützung von Eltern insgesamt 1300€ für unsere Schulfahrt nach Slagharen gesammelt werden. Auch in diesem Jahr hofft unsere Schülervertretung darauf, möglichst viel Geld für unsere 2024 stattfindende Schulfahrt sammeln zu können. Die diesjährige Wattenscheider Winterwoche findet in der Zeit vom 6. bis zum 8. Dezember 2023 in der Wattenscheider Innenstadt statt und bringt uns mit einem Bühnenprogramm und anderen Aktionen in Winterstimmung. Am **6. Dezember 2023** in der Zeit zwischen **16.00 und 20.00 Uhr** wird unsere Schule mit einer „**Weihnachtsbude**“ vertreten sein, in der weihnachtliche Leckereien und liebevoll gestalteten Dekoartikeln verkauft werden. Der Erlös wird unserer 2024 stattfindenden Schulfahrt zugutekommen.

In unserer „Weihnachtsbude“ werden u.a. **selbstgebackene Plätzchen** und **selbstgemachte Marmeladen** angeboten. Um unseren Beitrag leisten zu können, brauchen wir Ihre bzw. eure Unterstützung. Es wäre toll, wenn sich einige „Weihnachtselfen“ bereiterklären würden, Plätzchen oder Marmeladen nach **vorgegebenen Rezepten** zu erstellen. Die Inhaltsstoffe müssen am Stand ausgewiesen werden, sodass wir uns an **vorgegebene Rezepte** halten müssen. Die Rezepte finden Sie/ findet ihr auf den nächsten Seiten dieser Mitteilung. Zudem müssen die Inhaltsstoffe auf den Plätzchen und Marmeladen mit einem Sticker ausgewiesen werden.

Wir bitten alle Helferinnen und Helfer darum, den **unteren Abschnitt** schnellstmöglich (**bis spätestens zum 04.12.23**) an die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer zurückzugeben. Bitte halten Sie sich an die ausgegebenen Rezepte.

Abgabe der Kekstüten und Marmeladen spätestens bis zum 5.12.2023 (nach der 6. Stunde) im Lehrerzimmer bei Frau Fänger oder Herrn Rohde.

Ein großes Dankeschön im Voraus an alle unterstützenden Hände!

Liebe Grüße vom Orgateam (Schülervertretung)

Wir helfen bei der Wattenscheider Winterwoche 2023

Name des Schülers/ der Schülerin: _____ Klasse: _____

() wir backen Plätzchen.

() wir machen Marmelade.

Unsere Rezepte für die Wattenscheider Winterwoche

Vanillekipferl (ca. 3 Backbleche)

ZUTATEN

für den Knetteig:

250 g	Weizenmehl
1 Messerspitze	Backpulver
125 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eigelb
200 g	Butter
125 g	abgezogene, gemahlene Mandeln

zum Bestäuben:

etwa 50 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker

- Für den Teig Mehl zum Backpulver mischen, übrige Zutaten hinzufügen und zu einem Knetteig verarbeiten; mit den Händen zu einer Kugel formen (falls der Teig zu weich ist, kurz kaltstellen)
- Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 10 Minuten backen.

- Puderzucker sieben, mit Vanillezucker mischen und die noch warmen Kipferl mit Puderzucker bestäuben

Spritzgebäck (ca. 4 Backbleche)

ZUTATEN

250 g	weiche Butter
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
1 Prise	Salz
etwas	abgeriebene Zitronenschale
½ Päckchen	Backpulver
500 g	Weizenmehl
200 g	abgezogene, gemahlene Mandeln

- Die weiche Butter geschmeidig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Eier unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht.
- Mehl mit Backpulver mischen und 2/3 portionsweise unterrühren.
- Teig mit dem übrigen Mehl und den Mandeln kurz zu einem Knetteig verarbeiten; kühl stellen
- Den Teig durch einen Fleischwolf oder eine Gebäckpresse mit Spritzgebäckaufsatz drücken, in Stücke schneiden, evtl. formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen,
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/ Unterhitze) 10-15 min. backen.

Engelsaugen (ca. 2-3 Backbleche/ 50 Stück))

ZUTATEN

für den Knetteig:

240 g	Weizenmehl
150 g	Butter
2	Eigelb
70 g	Puderzucker
2 Teelöffel	Vanillezucker
etwas	abgeriebene Zitronenschale
1 Prise	Salz
4 Esslöffel	Himbeerkonfitüre

zum Verzieren (optional):

100 g	Kuvertüre
ca. 2 Esslöffel	Puderzucker

- Alle Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten; eine Stunde kaltstellen
- Aus dem Teig ca. 50 kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel eine Vertiefung in jede Kugel drücken
- Himbeerkonfitüre glatrühren und mit Hilfe einer Spritztüte in die Vertiefung der Teigkugeln spritzen
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 15 min. backen
- Die Engelsaugen abkühlen lassen.
- Die Unterseite in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf Pergamentpapier setzen.
- Die Oberseite mit Puderzucker bestäuben.

Mürbeteig für Ausstechplätzchen (ca. 3 Backbleche)

ZUTATEN

für den Knetteig:

100 g	Zucker
200 g	kalte Butter
300 g	Weizenmehl
1	Ei
1 Prise	Salz
1 gestrichener TL	Backpulver

zum Verzieren:

Schokolade, Puderzucker, Zitronensaft

- Mehl mit Backpulver vermischen, übrige Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig zu einer großen Kugel formen und in Folie gewickelt für mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.
- Den Mürbeteig kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 10-12 min. backen.
- Abgekühlte Plätzchen beliebig mit Zuckerguss oder Schokolade verzieren.

Haselnussplätzchen (ca. 3 Backbleche/ 50 Stück)

ZUTATEN

für den Knetteig:

250 g	Weizenmehl
100 g	Zucker
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Backpulver
1	Ei
100 g	weiche Butter

Außerdem:

ca. 50 ganze Haselnüsse

- Die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen. Dann Ei und weiche Butter zugeben und zu einem Teig verkneten.
- Ca. 50 kleine Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. In jede Kugel eine Haselnuss drücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 12-15 min. backen.

Weihnachtsmarmelade mit Beeren, Apfel und Zimt

Sterilisieren der Marmeladengläser: Damit die Marmeladen haltbar sind, müssen die Marmeladengläser vorher sterilisiert werden. Dazu die Gläser entweder ein paar Minuten in kochendem Wasser oder ca. 10 Minuten im Backofen bei 110 Grad erhitzen.

ZUTATEN (für 8 Gläser)

1 kg	Beeren-Mischung (TK)
2	Äpfel
3 TL	Zimtzucker
1 TL	Karamompulver
2 TL	Bourbon-Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
500	Gelierzucker 3:1

1. Die **TK-Beerenmischung** in einen großen Topf geben und mit dem **Gelierzucker** mischen. Die **Äpfel schälen**, entkernen und in großen Stücken zu den Beeren geben. **Zitronensaft darüber geben** und verrühren. **Das Zimt- und das Kardamompulver** sowie den **Vanillezucker** dazugeben und alles vermengen. Den Herd einschalten und die **Mischung leicht erwärmen**.
2. Jetzt sind die **Beeren leicht angetaut** und ihr könnt sie mit dem **Pürierstab** oder im Mixer auf höchster Stufe **fein durchpürieren**. Dann die **Marmelade** unter ständigem Rühren **aufkochen** und nach Packungsanweisung des Gelierzuckers **3-5 Minuten sprudelnd kochen**.
3. Die **heiße Marmelade** möglichst mit einem Trichter in ausgekochte, saubere **Marmeladengläser** (die Menge ergibt etwa 8 mittlere Gläser) füllen. Die Deckel festzuschrauben und für etwa **10 Minuten auf den Kopf stellen**. Dann die **Gläser wieder umdrehen und abkühlen lassen**.
4. Mit einem Etikett (alle Zutaten) versehen. Schon ist die Marmelade fertig.

Weihnachtsmarmelade (weihnachtliche Bratapfelmarmelade)

Sterilisieren der Marmeladengläser: Damit die Marmeladen haltbar sind, müssen die Marmeladengläser vorher sterilisiert werden. Dazu die Gläser entweder ein paar Minuten in kochendem Wasser oder ca. 10 Minuten im Backofen bei 110 Grad erhitzen.

ZUTATEN (für 8 Gläser)

400 g	Birnen
300 g	Äpfel säuerlicher Sorte
100 g	Macadamianüsse ungesalzen, alternativ: gehackt und geröstet
300 g	Apfelsaft
1	Limette Saft
500 g	Gelierzucker 2:1
1 TL	Zimt gemahlen
1	Vanilleschote alternativ: ½ TL getrocknete Vanille oder 2 TL Vanilleessenz

1. Macadamianüsse in einem Mixer oder mit einem scharfen Küchenmesser kleinhacken. Danach beiseitestellen.
2. Bei Äpfeln und Birnen die Stiele und Kerngehäuse entfernen.
3. Limette entsaften.
4. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Dieses wird weiterverwendet.
5. Alle Zutaten außer Gelierzucker, Limettensaft und Macadamianüsse in einen Topf geben und 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
6. Währenddessen die gehackten Macadamianüsse ohne Öl in einer Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind. Achtet darauf, dass sie nicht anbrennen.
7. Die weichgekochten Äpfel und Birnen im Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren,
8. Zucker, Limettensaft und geröstete Macadamianüsse hinzugeben.
9. Den Zucker mit einem Kochlöffel unterrühren.
10. Dann die Marmelade einige Minuten aufkochen lassen. Für die genaue Kochzeit die Packungsanweisung auf dem Gelierzucker beachten.
11. Gelierprobe machen.
12. Die fertige Marmelade sofort in die Gläser füllen, verschließen, für 5 Minuten auf den Kopf stellen und dann, richtig herum, auskühlen lassen.
13. Mit einem Etikett (alle Zutaten) versehen. Schon ist die Marmelade fertig.