

# Frohe Weihnachten

wünschen die Schüler aus der Schlossbergschule in Neuenbürg



In Neuenbürg einer Stadt in Süddeutschland wohnen, leben und lernen wir, die Schüler der Klasse 4a und 4b der Schlossbergschule Neuenbürg.



Das besondere an unsere Stadt ist unser Schloss mit einer über 800 Jahre alten Geschichte. Das Museum in Schloss Neuenbürg ist ein Zweigmuseum des Badischen Landesmuseums Karlsruhe und dort kann man z.B. die begehbare Theaterinszenierung des Märchens „Das Kalte Herz“ von Wilhelm Hauff sehen.

In der Adventszeit veranstaltet unsere Schule immer ein Adventscafe. Die Bilder dazu könnt ihr euch auf unsere Internetseite anschauen. Unser Schulchor singt immer zur Eröffnung des Weihnachtsmarkt auf dem Schloss.



Als Geschenk und Dankeschön bekommen die Kinder die süßen Weckmänner. Das Rezept dazu haben wir für Euch hier angehängt. Auch ein typisch Deutsches Weihnachtslied haben wir für Euch aufgenommen und auf unserer Homepage veröffentlicht.

Besucht uns doch auf [www.schlossbergschule-neuenbuerg.de](http://www.schlossbergschule-neuenbuerg.de)

## Adventsgebäck: Süße Weckmänner



Der Weckmann, auch Stutenkerl oder Dambedei genannt, ist in Deutschland ein typisches Adventsgebäck. Sowohl am Martinstag als auch am Nikolaustag bereitet er Kindern Freude.

Das süße Hefengebäck hat die Form eines Männchens und wird meist mit Mandeln und Rosinen verziert, die Augen und Knopfleiste bilden. Außerdem trägt der Weckmann eine kleine Pfeife. Die Gestalt des Männchens ist dem Bischof Nikolaus aus Myra nachempfunden, der als Vorbild des deutschen Nikolaus gilt. Bei der Pfeife handelte es sich ursprünglich um einen Bischofsstab. Als typisches Advents- und Vorweihnachtszeitgebäck wird der Weckmann meist am Martinstag (11. November) und am Nikolaustag (6. Dezember) vielerorts gebacken und an Kinder verteilt.

### **Zutaten für 4 Stück**

- 1 kg Mehl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 120 g Butter
- 550 ml Milch
- 2 Eier
- 12 Rosinen
- 20 g geschälte Mandeln
- 1 EL Mandelstifte
- 4 kleine Tonpfeifen

### **Zubereitung**

Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Fett schmelzen, mit Milch (bis auf einen Esslöffel) und einem Ei in die Mulde geben. Alles mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen. Teig auf bemehlter Arbeitsplatte kräftig durchkneten und in vier Stücke teilen. Von jedem Stück ein Drittel Teig abnehmen und daraus jeweils 1 Kopf und die Arme formen. Aus dem Rest dicke Rollen formen. Diese bis zur Mitte einschneiden. "Beine" nach außen biegen. Übriges Ei trennen. "Nahtstellen" für Kopf und Arme mit Eiweiß bestreichen. Teile zu vier Figuren zusammensetzen. Eigelb mit restlicher Milch verquirlen und die Figuren damit bestreichen. Mit Rosinen, Mandeln und Pfeifen verzieren. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im Ofen bei 200 °C 20 Minuten backen.