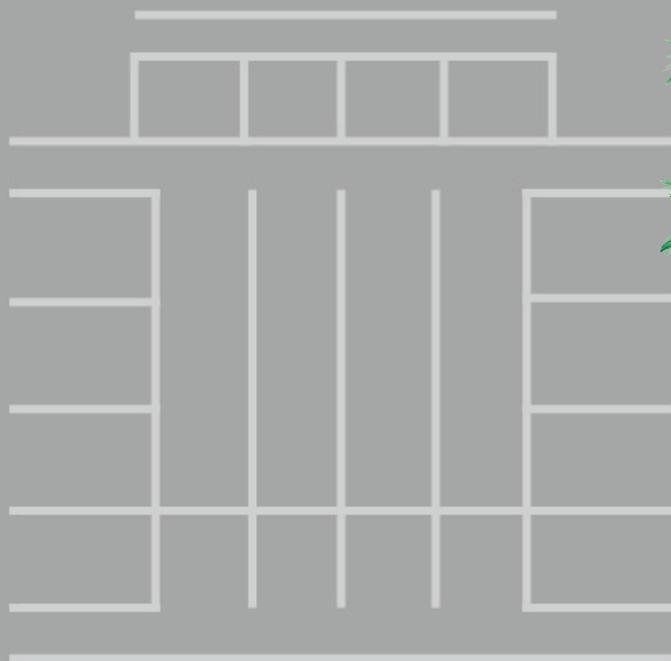


KLEIN
gedrucktes

ADVENTSAUSGABE



Tipps für eine spannende
Weihnachtszeit

STILLE NACHT?

DIE ZEITUNG DES FKG

EDITORIAL

”

Liebe Leserin, lieber Leser!

Der erste (super stressige!) Teil dieses Schuljahres liegt fast hinter uns. Endlich! Endlich "Stille Nacht"? So richtig Weihnachtsstimmung ist in den letzten Wochen angesichts extremer Krankenzahlen, tausender Prüfungen und Nachschreibterminen vermutlich eher bei den wenigsten von euch aufgekommen. KLEINgedrucktes möchte Abhilfe schaffen: Wir haben mit dieser Adventsausgabe ein paar KLEINigkeiten für euch zusammengestellt, damit ihr diese letzte Schulwoche und die Zeit bis Weihnachten noch mit ein paar schönen Ideen füllen könnt. Wie wäre es mit den Lieblingskeksen aus unserem Team (Seite 3-5)? Oder wer von euch muss noch Geschenke besorgen? Hier empfehlen wir das Basteltutorial, das auf Seite 6 verlinkt ist. Einen lustigen Zeitvertreib bietet aber auch der Santa-Tracker, den Annika euch auf Seite 7 vorstellt.

Wir wünschen euch und euren Familien eine besinnliche und schöne Weihnachtszeit und hoffen vor allem, dass wir uns alle gesund im nächsten Jahr wiedersehen!

Eure Redaktion

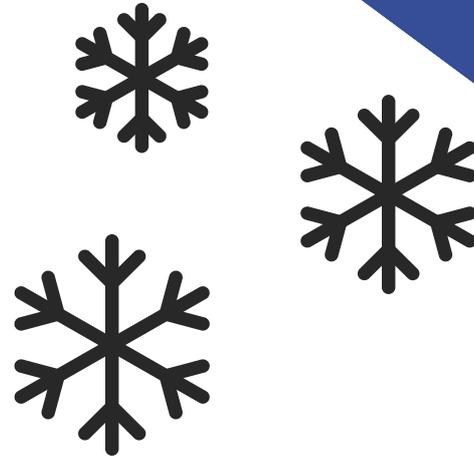




INHALT

TIPPS FÜR EINE SPANNENDE WEIHNACHTSZEIT

- 3** **In der Weihnachtsbäckerei**
Kim, Mathilda und Frida stellen ihre Lieblingsrezepte vor
- 6** **Tutorial**
Weihnachtssterne zum Nachbasteln
- 7** **Der Santa-Tracker**
Annika hat einen guten Tipp gegen Langeweile



- 8** **Spiele und Rätsel**
Der IB2-Kurs German B hat sich auf Deutsch und Englisch ein Weihnachtskahoot! ausgedacht. Viel Spaß beim Spielen!
- 9** **Ankündigungen**
- 10** **Impressum & Datenschutz**



IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

Fruchtige Johannisbeerlebkuchen und noch mehr Leckereien

Mathilda aus unserem Team hat ihr Lieblingsrezept von Stina Spiegelberg aus "Vegan X-Mas" für euch herausgesucht. Vielleicht habt ihr ja Lust, das mal nachzubacken und uns ein Foto zu schicken, wie die Johannisbeerlebkuchen gelungen sind?

Für den Teig:

- 80 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g blanchierte und gemahlene Mandeln
- 150 g gemischte und gemahlene Nüsse
- 250 Marzipanrohmasse
- 180 g Rohrohrzucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1/2 TL Backpulver
- 4 EL dunkle Johannisbeermarmelade
- 60 ml Wasser
- 50 Backbladen mit 5 cm Durchmesser
- Für die Dekoration:
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- bunte Zuckerstreusel



1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Mehl, Mandeln und Nüsse in eine große Rührschüssel geben, die Marzipanrohmasse mit den Händen hineinbröseln.
3. Zucker, Backpulver, Marmelade und Wasser zugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Es dürfen noch kleine Marzipanstückchen zu sehen sein.
4. Jeweils 1 TL Teig auf eine Backplatte geben und mit feuchten Fingern andrücken.
5. Die Lebkuchen 12-15 Minuten backen, dabei öfter in den Ofen sehen, damit nichts anbrennt.
6. Die Lebkuchen über Nacht auskühlen lassen.
7. Anschließend die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und die Lebkuchen damit bestreichen.
8. Wer mag, kann sie bunt verzieren, z. B. mit Zuckerstreuseln.

Ergibt 50 Stück mit dem Durchmesser von 5 cm.

Copyright: Stina Spiegelberg, (Vegan X-Mas), Edition Fackelträger

IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

Hier ist ein schnelles Rezept von Frida für leckere Kekse, falls man ein selbst gemachtes und vor allem schnell gemachtes Weihnachtsgeschenk verschenken möchte oder einfach zum Verzehr, zuerst die Zutaten:

1. 3 Esslöffel geschmolzene Butter
2. 6 Esslöffel Mehl
3. Etwas Milch
4. 2-3 Esslöffel Zucker
5. Eine Prise Salz
6. Wenn man etwas cookie-artigeres möchte, auch Schoko-Stückchen

Falls man Zuckerguss möchte:

1. Puderzucker
2. Wasser
- (3. Lebensmittelfarbe)

Zubereitung:

1. Die Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle schmelzen
2. Die Zutaten alle zusammen in eine Schüssel geben mit den Händen durchkneten.
3. Dünne Kekse formen und für etwa 10 Minuten im Ofen backen (variiert jedoch relativ stark zwischen verschiedenen Öfen und persönlichem Geschmack).
4. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Optional:

5. Die gewünschte Menge Puderzucker in eine Schüssel geben, langsam Wasser hinzufügen und vorsichtig mischen. Falls es zu flüssig ist, mehr Puderzucker dazugeben oder, wenn es zu dickflüssig ist, mehr Wasser hinzufügen. Falls man möchte, kann man auch noch Lebensmittelfarbe untermischen.
6. Den Zuckerguss auf die Kekse geben und gleichmäßig verteilen.
7. Nach kurzem Trocknen des Zuckergusses sind sie bereit zum Verzehr.

Viel Spaß beim Backen und guten Hunger!



IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

Hier ist der Vorschlag von Kim für die Weihnachtsbäckerei.
Viel Spaß beim Nachbacken!

BETHMÄNNCHEN

Für den Plätzchenteig:
200 g Marzipanrohmasse
1 EL Pfeilwurzmehl
(oder Tapiokastärke)
60 g Dinkelmehl
(Type 630)
50 g Puderzucker
3 EL Pflanzendrink

Zum Dekorieren:
ca. 100 g Mandeln
2-3 EL Hafer Cuisine
(oder eine andere
Pflanzensahne)
evtl. etwas
Zartbitterkuvertüre

Copyright:
Stina Spiegelberg
VEGAN X-MAS
Edition Fackelträger

Die Marzipanrohmasse würfeln und in eine Rührschüsse geben. Pfeilwurzmehl, Dinkelmehl und Puderzucker darübersieben. Pflanzendrink zugeben und mit Gabel oder Knethaken zu einem gleichmäßigen Teig kneten.

Die Mandeln in einem Topf mit kochendem Wasser übergießen und 5-10 Minuten ziehen lassen. Dann vorsichtig die Haut lösen und die Mandeln halbieren.

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu kirschgroßen Kugeln formen und diese rundherum mit drei Mandelhälften verzieren. Die Bethmannchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas Pflanzensahne bestreichen.
Zum Eingeben von Text doppeltippen

Im Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen und auf dem Backblech auskühlen lassen.

⇒ ergibt ca. 30 Stück

TIPP:

Man kann den Boden der Bethmannchen in die Kuvertüre tauchen

||





TUTORIAL

Wer braucht noch Geschenke? **Mathilda** und **Kim** haben mit viel Mühe ein Tutorial erstellt, um euch zu zeigen, wie man aus ganz einfachen Mitteln schöne Weihnachtssterne basteln kann. Die machen sich prima am Weihnachtsbaum oder als Add-on zu einer Tüte mit selbstgebackenen Keksen, oder was meint ihr? Viel Spaß!

Zugang zur Bastelanleitung findet ihr hier:

https://youtu.be/bORRfPL_0xw



DER SANTA-TRACKER

Dauert es noch zu lange bis Weihnachten? Annika hat einen guten Tipp!

Durch Adventskalender wissen viele Leute, wie viele Tage es noch bis Weihnachten sind. Allerdings geht dies noch deutlich genauer durch den Santa Tracker. Dieser zeigt nicht nur die Anzahl der Tage bis Weihnachten an. Man kann dort auch die Stunden, Minuten und Sekunden sehen, die es noch dauert. Die Zeit wird auf dem Bildschirm oben rechts heruntergezählt. Gleichzeitig bietet der Santa Tracker noch die Möglichkeit, sich die Zeit bis Weihnachten mit weihnachtlichen Spielen zu vertreiben. Die Spiele sind dabei sehr vielseitig, einige gehen in Richtung Programmierung. Zudem gibt es beispielsweise noch Übersetzungen, Traditionen und auch einen Leitfaden für Familien. Sie alle sind in Räumen geordnet und werden angezeigt, wenn man auf der Seite nach unten scrollt.

Wer mehr dazu erfahren möchte, kann sich die Website anschauen. Optional gibt es noch eine entsprechende App.

<https://santatracker.google.com/intl/de/>

Annika Linne, 11a1

HO
HO
HO



SPIELE UND RÄTSEL



Teste dich mit dem deutsch-englischen Weihnachts-Quiz!

Der German B-Kurs aus dem Jahrgang IB 2 hat sich ein deutsch-englisches Quiz für euch ausgedacht. Und auch wenn es erst einmal so aussieht: Es geht nicht um Halloween ;-) Viel Spaß dabei!

<https://create.kahoot.it/share/christmas-in-germany/d4aaa172-c3bb-438a-ab6b-cb26aac35fc1>

Grace, Albert und Aynaz, IB 2



ANKÜNDIGUNGEN



Join us!

Werde Mitglied im Team KLEINgedrucktes!
Auf dem Foto kannst du schon sehen, wie viel Spaß uns die Arbeit bei KLEINgedrucktes macht! Hast du auch Lust, die nächste Ausgabe von KLEINgedrucktes aktiv mitzugestalten? Oder möchtest du deinen eigenen Beitrag veröffentlichen? Schreib uns eine Mail an:
redaktion.kleingedrucktes@fkggoettingen.de



DANKE!

Danke an den Förderkreis, der uns einen tollen Workshop im Literarischen Zentrum gesponsort hat! Wir haben dadurch sehr viele gute Tipps für unsere Arbeit bekommen!



IMPRESSUM

Hinweise zum Datenschutz:

Titelbild: CC-BY Meera Abdulbaset Tawfik Al-Zalaei

Layout: Dorothea Klatt

Nähere Informationen zu den Quellen können bei der Redaktion erfragt werden.

Alle hier verwendeten personenbezogenen Daten sind mit dem Einverständnis der Betroffenen verwendet worden. Die Bilder unterliegen der Lizenz CC-BY-NC-ND Redaktion Kleingedrucktes.

Impressum:

Felix-Klein-Gymnasium Göttingen
Herr OStD Michael Brüggemann
Böttingerstraße 17
37073 Göttingen
fkg@goettingen.de
0551/4002909
VisdP: Redaktion KLEINgedrucktes
redaktion.kleingedrucktes@fkggoettingen.de

Copyright © Dezember 2023 by KLEINgedrucktes (CC-BY-NC-ND)



DIE ZEITUNG DES FKG