

MPS ROTHENTHURM

Müllernstrasse 12 | 6418 Rothenthurm | Tel 041 888 77 00

Adventsfenster 2 der MPS Rothenthurm

In der Küche der MPS Rothenthurm riecht es bereits seit Anfang November nach Lebkuchen. Die SchülerInnen sind fleissig dran, ihre eigenen Ideen aus Lebkuchen umzusetzen. In einer ersten Phase wurde der Teig zubereitet, ausgewallt, ausgeschnitten und gebacken. Die Hausteile wurden dann geordnet gelagert, um in einer zweiten Phase zusammengebaut und verziert zu werden. Die Jugendlichen merken schnell, wie viel Arbeit, Material und vor allem Zeit so ein kleines Häuschen braucht. Sie wollen dann auch noch ganz spezielle Ideen umsetzen, wie zum Beispiel einen Schleplift oder dreidimensionale Tannen...

Die Häuser, Lifte und Tannen werden im Eingang des Schulhauses aufgestellt. Alle SchülerInnen der 2. Oberstufe sind am Entstehen des Adventsfensters Nummer 2 beteiligt.

Die Eröffnung des Fensters am 2. Dezember findet von 18.00-20.00 statt. An der Feuerschale zu Punsch und Guetzi laden wir herzlich ein und sind gespannt, wie unser Fenster aussehen wird!



Lebkuchenhaus

Teig

- **200 g** flüssiger Honig
- **80 g** Butter
- **100 g** gemahlener Rohrzucker
- **1 Prise** Salz
- **2** Eier
- **1** Eigelb
- **550 g** Mehl
- **3 EL** Kakaopulver
- **3 TL** Backpulver
- **3 TL** Lebkuchengewürz

Teig 1.5 cm dick auswallen, Teile ausschneiden

Backen: 180°C ca. 9 Minuten

in eine kleine Pfanne geben, erwärmen
bis der Zucker geschmolzen ist

in einer grossen Schüssel aufschlagen und
rühren, Buttermasse dazu giessen, mischen
unterrühren und zu einem Teig kneten
in Folie wickeln, kühl stellen

Glasur

- **180 g** Puderzucker
- **1** frisches Eiweiss
- **einige** Tropfen Wasser
- Dekorationen nach Belieben: Zuckerkügelchen, Zuckersterne, Mini-Smarties, Mini-Meringues, Puderzucker

