EIN WINTER MIT JONTE

# Jontes Wichtelplätzchen

Den kleinen Zettel ausschneiden und vor die Wichteltür legen.
Die große Fassung darunter könnt ihr beim gemeinsamen Nachmachen lesen.

**Kleiner Zettel · ca. 8,5 × 6 cm**

### Jontes Wichtelplätzchen

Ihr braucht: 150 g Mehl, 100 g weiche Butter und 50 g Zucker.

Alles verkneten und den Teig 30 Minuten kühlen.

Dünn ausrollen, kleine Sterne ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Lasst einen Erwachsenen die Sterne bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 8–10 Minuten backen.

**Viel Spaß beim Backen! Euer Jonte**

**Große Lesefassung**

## Jontes Wichtelplätzchen

Ihr braucht: 150 g Mehl, 100 g weiche Butter und 50 g Zucker.

Alles verkneten und den Teig 30 Minuten kühlen.

Dünn ausrollen, kleine Sterne ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Lasst einen Erwachsenen die Sterne bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 8–10 Minuten backen.

**Viel Spaß beim Backen! Euer Jonte**