

Mailänderli backen.

By Peter von KI.



Diese Datei ist für die zweiseitige
Ansicht am Bildschirm optimiert.



**Die Weihnachts-Elfen
Elara und Pip lebten am
Nordpol in einem kleinen,
gemütlichen Haus. Sie
liebten es, Kekse zu
backen, besonders zu
Weihnachten.**



**Doch eines Tages, oh
Schreck! Ihre
Lieblingsrezepte waren
verschwunden. Sie
waren in viele kleine
Teile zerrissen!**



**Elara, mit ihren
glitzernden Augen, und
Pip, der immer bereit
für ein Abenteuer war,
beschlossen, die Rezepte
zu suchen.**



**Ihre erste Spur führte
sie zu einem glänzenden
Schneeflockenfeld. Dort
fanden sie ein
zerknülltes Stück Papier.**



**Es war der Anfang des
Rezepts für Mailänderli,
ihre allerliebsten
Weihnachtskekse!**



**Voller Freude rannten
sie zurück in ihre
gemütliche Küche. Sie
legten das Rezept
vorsichtig auf den Tisch.**



**Sie lasen: "200 g Butter,
200 g Zucker, 1 Prise
Salz..." Elara begann, die
Zutaten
zusammenzustellen.**



**Pip, der kleinere Elf,
sprang auf einen
Schemel, um die
Schüssel besser zu
erreichen. Seine Augen
strahlten vor Aufregung.**



**Sie gaben die weiche
Butter in eine große
Schüssel. "Sieht aus wie
eine
Schneeballschlacht!",
kicherte Pip.**



**Dann kam der Zucker
hinzu. Elara rührte
vorsichtig mit einem
Holzlöffel. Es war wie
eine süße, weiße Wolke.**



**Eine kleine Prise Salz
wurde hinzugefügt, um
den Geschmack zu
perfektionieren. "Nicht
zu viel!", mahnte Elara.**



**Zwei frische Eier
wurden aufgeschlagen
und in die Mischung
gegeben. Sie rührten
weiter, bis alles cremig
war.**



**Dann rieben sie die
Schale einer Bio-Zitrone
ab. Der Duft füllte die
ganze Küche. Es roch so
wunderbar frisch!**



**Zuletzt wurde das Mehl
hinzugefügt. "Jetzt wird
es eine richtige Elfen-
Matscherei!", rief Pip
vergnügt.**



**Sie kneteten den Teig
mit ihren kleinen
Elfenhänden. Er wurde
glatt und geschmeidig,
genau richtig zum
Ausrollen.**



**Elara wickelte den Teig
in Frischhaltefolie ein.
"Jetzt muss er schlafen
gehen", sagte sie und
stellte ihn in den
Kühlschrank.**



**Nach einer Stunde
nahmen sie den Teig
heraus. Er war kalt und
fest. Pip holte sein
kleines Nudelholz
hervor.**



**Elara rollte den Teig
vorsichtig aus, etwa so
dick wie ihr kleiner
Finger. Pip suchte die
schönsten
Ausstechformen aus.**



**Sie stachen Sterne,
Herzen und kleine
Tannenbäume aus. Jeder
Keks war ein kleines
Kunstwerk.**



**Die kleinen Mailänderli-
Kekse wurden auf ein
Backblech gelegt. Elara
bestrich sie vorsichtig
mit einer Mischung aus
Eigelb und Milch.**



**Dann schoben sie das
Backblech in den Ofen.
Der Duft von frischen
Keksen breitete sich im
ganzen Haus aus. Bald
würden sie die ersten
leckeren Mailänderli
genießen können!**

Copyright Peter@PCarsten.de - 2025

