



## Liebe Kinder,

es ist wieder so weit, das Jahr 2022 neigt sich dem Ende und wir möchten euch mit einem Kinderbrief in die Weihnachtsferien verabschieden.

In diesem Jahr sind viele schöne Dinge passiert und wir konnten auch einiges gemeinsam feiern.

Wir verabschiedeten die Kinder der Klasse 4 und freuen uns über die Verstärkung an der Schule durch die Kinder der Klasse 1.

Wir begrüßen herzlich die Kinder der

Pinguinklasse

Fuchsklasse

und Fledermausklasse.



Schön, dass ihr nun bei uns seid!

Auch Sankt Martin war wieder ein großes Fest. Mit leuchtenden Laternen sind wir singend durch Vogelsang gezogen, haben leckere Weckmänner gegessen und das Feuer auf dem Schulhof bestaunt. In der Adventszeit wurde viel gebastelt, in den Klassen

gelesen und Ausflüge gemacht. Immer wieder schallten Adventslieder durch die Flure. Aber nicht nur das. Auch den neuen Schulrap, der in diesem Schuljahr entstanden ist, hören wir häufig hier im Haus.

Ganz besonders aufregend war die Eröffnung der Fußballarena. Endlich war es soweit! Mit einem Fußballturnier wurde die Arena eingeweiht. Ihr habt es den Erwachsenen wirklich nicht leicht gemacht im Finalspiel :-).



Nach diesem kleinen Rückblick ist es Zeit, ins neue Jahr zu blicken. Wir freuen uns schon auf viele, schöne, gemeinsame Momente mit euch. Bis dahin wünschen wir euch eine gemütliche Winter- und Weihnachtszeit. Feiert schön, genießt die Ferien und startet gut in das Jahr 2023!



Wie es sich für einen richtigen Kinderbrief gehört, gibt es natürlich auch wieder eine kleine Idee für die Ferienzeit. Vielleicht habt ihr Lust, Glückskekse zu backen. Wer freut sich nicht über eine kleine Glücksbotschaft?!

Wir jedenfalls freuen uns sehr auf euch im neuen Jahr!

Eure Schulleitung,  
B. Marks-Pal und M. Fabry



# Glückskekse



Zutaten für eure Glückskekse: (für etwa 10 Kekse )

50 g weiche Butter

50 g gesiebter Puderzucker

50 g gesiebttes Mehl

3 EL Öl

1 Eiweiß

10 Papierstreifen für eure Vorhersagen

1 Bogen Backpapier

1 sauberes Geschirrtuch



1 Pappschablone, etwa so groß wie euer Backblech, in die ihr 3-4 Kreise mit 10cm Durchmesser schneidet

1

Schreibt eure Vorhersagen auf die Papierstreifen und legt sie beiseite. Verrührt anschließend die Butter mit Puderzucker und Eiweiß. Dann gebt ihr Mehl und Öl hinzu und rührt alles zu einem glatten Teig. Heizt den Backofen auf 150 Grad vor.



2

Bedeckt das Blech mit Backpapier, legt die Schablone darauf und gebt je einen Esslöffel Teig in jeden der Kreise. Verstreicht den Teig gleichmäßig. Das geht am besten, indem ihr ein weiteres Pappstück als Spachtel zurechtschneidet.



3

Hebt die Schablone vorsichtig ab und schiebt das Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene. Lasst die Keksrohlinge etwa zehn Minuten backen, bis sich deren Ränder bräunlich färben.



4

Danach muss es schnell gehen. Der gebackene Teig wird schon nach wenigen Sekunden hart. Nehmt einen Kreis vom Blech. Vorsicht, sehr heiß!

Legt einen Zettel in dessen Mitte und klappt den Teig zu einem Halbkreis zusammen. Ihr könnt den Teig auch auf ein Geschirrtuch stürzen und ihn darin falten - um eure Finger zu schonen.



5

Die gerade Seite des Halbkreises knickt ihr noch einmal um, zum Beispiel über den Rand einer Schale. Das wiederholt ihr auch mit den übrigen Kreisen. Danach ist das Blech frei für die nächsten Kekse.

