

- ① Wir wollen die Noten von dem Lied „In der Weihnachtsbäckerei“ aufschreiben.
- Notiere zunächst den Rhythmus in der „Du-dei“-Sprache über dem Liedtext.
 - Notiere die Notenwerte des Rhythmus in dem grauen Feld über den Noten.
 - Markiere zwischen den Du-dei-Silben, ob es einen Ton rauf (↗) oder runter (↘) geht oder gleich (=) bleibt. Verwendet bei Tonsprüngen Doppelpfeile.
 - Spieler das Lied mithilfe der Pfeile auf dem Keyboard und trage die Fingersätze über den Noten ein.
 - Notiere die Noten in den Notenzeilen.

In der Weihnachtsbäckerei

Rolf Zuckowski

Du ↗ dei ↘

In der Weih-nachts-bä-cke - rei gibt es man-che Le-cke -

rei. Zwi-schen Mehl und Milch macht so man-cher Knilch ei-ne

rie-sen-gro-ße - Kle-cke-rei. In der Weih-nachts-bä-cke - rei.

Rezept für zauberhafte Stern-Plätzchen

Zutaten (für ca. 25 Stück): 275 g Mehl, 125 g Butter, 130 g Zucker, 1 Ei, ca. 1 TL Zimt, 1 Prise Salz, Schale einer halben Orange; für die Deko: Mandeln, Smarties

Zubereitung:

- Mehl, Butter, Zucker, Eier, Zimt, Salz und Orangenschale (gerieben) in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Sterne ausstechen.
- Die Sterne auf ein Backblech legen, mit Mandeln oder Smarties dekorieren und die Spitzen eines Sternearms leicht umklappen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 10-12 Minuten goldbraun backen.