

**peng!** die schülerzeitung des parler gymnasiums

Mini-Special Weihnachten 2020

gratis, Spenden willkommen :)



13.12.2020

*Liebe peng! Leser\*innen,*

*das hatten wir uns auch etwas anders vorgestellt!*

*Ohnehin schon unter schwierigen AG-Bedingungen (da die Gruppen nicht gemischt sein dürfen), hatten wir doch immer ein Ziel: eine schöne Weihnachtsausgabe, genau ein Jahr nach der letzten... mit Interviews, Reportagen, Buchtipps und allem, was dazugehört...*

*Diese Ausgabe (peng! Nr. 9) ist nun auf's neue Jahr verschoben, aber wir wären nicht peng!, wenn wir nicht trotzdem eine Mini-Ausgabe rausballern würden, denn wenn wir eins 2020 gelernt haben, dann ist das **improvisieren!***

*Deshalb haltet ihr jetzt unsere Miniausgabe in den Händen und das sogar gratis!*

*Wir wünschen euch viel Freude bei der Lektüre und freuen uns schon, euch im Januar (?) die nächste richtige peng! präsentieren zu können!*

*Bleibt gesund und bis bald! Und lasst es krachen, leider ohne Böller (ihr findet Tipps für Alternativen im Heft), aber dafür vielleicht mit ein paar Kanllern für den Weihnachtstisch oder das Silvesterbuffet (Rezepte im Heft).*

*Eure peng! Redaktion*



# Lachen macht lustig!

Der gesunde Menschenverstand ist die beste Waffe gegen das Virus?

Ich glaube wir sind verloren!

Wie beleidigen sich Coronaviren?

Mit Impfwörtern

Wegen Corona sollte man täglich mehrere Knoblauchzehen essen.

Es hilft zwar nicht gegen das Virus, aber der Mindestabstand wird garantiert von allen eingehalten!!

Das waren die beliebtesten Reiseziele 2020:

- Australien
- Südafrika
- Kolumbien
- Bangladesch
- Belgien

An alle Kinder, die mein Haus letztes Halloween mit Kloppapierrollen beworfen haben: "Wer zuletzt lacht, lacht am besten!"

Deutschland 2019: Die reichsten 10% besitzen über die Hälfte des Vermögens.

Deutschland 2020: Die dümmersten 10% besitzen über die Hälfte des Kloppapiers.

13: „Ich bin die schlimmste Zahl!“

666: „Nee, ich!“

2020: haha!

## Backen auch! :-)

### Was sind die Lieblingsplätzchen der Lehrer\*innen?

Frau Gräter: *Spitzbuben*

Frau Friedel: *Zimtsterne*

Frau Sauerer: *Butter-S*

Herr Moser: *Vanillekipferl*

Frau Sopp: *Spitzbuben*

Herr Englert: *Vanillekipferl*

Frau Miedler: *Bärentatzen*

Frau Schurr: *Zimtsterne*

Plätzle? Gutsle? Bredle? Wie heißen sie bei euch?

Kennt ihr alle Lieblingssorten der Lehrer\*innen?

Was sind eure Lieblingsplätzchen?

Habt ihr im Lockdown was Neues ausprobiert?

Schreibt uns oder schickt uns ein Foto unter [piffpaff-pg@gmx.de](mailto:piffpaff-pg@gmx.de)

Design: Mia



***Na, seid ihr auch im Das-große-Backen-Fieber, so wie wir, und seid gespannt, wer am 20.12. den goldenen Cupcake gewinnt?***

***Eine, die schon gewonnen hat, ist unsere Redakteurin Mia, und zwar eine Mitgliedschaft im Dr. Oetker Backclub, nachdem sie im Online Wettbewerb „Bakenight“ unter die besten 20 kam.***

***Aber jetzt genug der Schleichwerbung, Mia hat für euch zwei tolle Rezepte für Weihnachten: ein schnelles, einfaches (mit tollem Effekt!) und ein anspruchsvolleres für die Festtage!***

## **Bunter Marmorkuchen**



### **Zutaten:**

170 g Butter  
Semmelbrösel  
(optional)  
180 g Puderzucker  
1 TL  
Vanilleextrakt/  
Mark einer  
Vanilleschote  
3 Eier  
200 g Milch  
350 g Mehl  
3 gestr. TL  
Backpulver  
verschiedene  
Farben  
Lebensmittelfarbe  
Weiße Schokolade

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine Kastenform einfetten und nach Wunsch mit Semmelbröseln ausstreuen. Puder- und Vanillezucker gut vermischen, anschließend Butter und Eier zufügen und erneut gut verrühren. Milch, Mehl und Backpulver hinzugeben und gut durchrühren. Den Teig in 2 Teile (oder auch mehr) teilen und entweder einen davon oder beide (oder mehrere) bunt einfärben. Den ersten Teig in die Kastenform geben und gut verteilen, danach den zweiten Teig darauf geben. So vermischen, dass der typische Marmor Effekt entsteht. Im Ofen ca. 45-50 min backen, ggf. nach 30 min mit Backpapier abdecken. Nach dem Auskühlen weiße Schokolade schmelzen und auf den Kuchen geben. (Tipp: Ihr könnt die weiße Schokolade auch färben und in Streifen auf den Kuchen geben und mit einem Schaschlikspieß verlaufen lassen.) Gut auskühlen lassen und servieren.

# Fluffiger Biskuit mit Sahne und Schoko Drops

Zutaten:	Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Butter zum Einfetten der Form	Springform einfetten (22 cm Durchmesser).
4 Eier	Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz 5 min aufschlagen. Anschließend das Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und mit Butter bestrichene Form (22cm Durchmesser) geben und 20 – 25 min backen.
110 g Zucker	
1 TL Vanillezucker	
120 g Mehl	
1 Prise Salz	Wenn der Kuchen fertig ist wird er aus dem Ofen genommen und muss 10 Minuten abkühlen. Dann aus der Form stürzen, auf ein Kuchen Gitter stellen und beiseitestellen. Die Sahne steif schlagen.
1 Becher Sahne	Die Sterntülle in die Spritztüte geben. Als nächstes die Sahne in die Spritztüte geben und in Kreisform kleine Tupfen auf den Biskuit spritzen. Nun die Schokodrops darauf verteilen.
Schokodrops	
Spritztüte	
Sterntülle	

Mia

***Unser Tipp: Probiert doch mal statt normaler Sahne Schokosahne. In dem QR-Code unten haben wir euch eine Anleitung auf Youtube verlinkt, die wir mögen.***

***Oder nehmt statt der Schokodrops spezielle Weihnachtsdeko aus der Backabteilung (oder natürlich selbstgemacht).***



# Silvester ohne Böller

Und jetzt fällt auch noch Silvester aus? Finden wir auch nicht witzig, aber wir haben für euch ein paar Bölleralternativen zusammengetragen:

1. Um 12 Feuerwerk auf Youtube schauen.
2. Macht eine Nachtwanderung mit Laternen oder Fackeln.
3. Bleigießen als Orakel für's neue Jahr (2021 kann nur besser werden! Und wehe, jemand von euch gießt ein Coronavirus!!).
4. Partypopper und Luftschlangen verwenden.
5. Die guten alten Wunderkerzen (gibt's auch im Supermarkt).
6. Glückskekse mit Neujahrsbotschaften selber backen.
7. Um 12 Luftballons knallen lassen (vielleicht habt ihr vorher Konfetti reingetan?)
8. Macht ein Schwedenfeuer selber (mit der Hilfe Erwachsener).
9. Macht ein tolles Silvesterbuffet – das ist auch ein Knaller ;-)
10. Lest ein paar alte Ausgaben der peng!

***Wir wünschen euch einen guten Rutsch und ein glückliches, gesundes neues Jahr***

***2021!***

# Die nächste Ausgabe erscheint im Januar (?) 2021

u.a. *mit*

- dem großen Thema **Umwelt und Nachhaltigkeit**

aber natürlich *auch*:

- Interviews mit neuen Lehrer\*innen am Parler
- Buchtipps
- Geschichten und Witzen

Und hoffentlich *ohne*:

- Coronavirus

