

# Mauseschlau & Bärenstark

## Auf die Plätzchen, fertig, los!



Ravensburger® Spiele Nr. 21 788 5

Für 2–4 Spieler ab 4 Jahren.

Autorinnen: Ingeborg Ahrenkiel und Cornelia Keller

**Inhalt:** 1 Spielplan

10 Plätzchen-Chips

8 x 5 Zutaten-Chips

(Mehl, Zucker, Eier, Butter, Schokostreusel)

1 Farbwürfel

1 Schüssel

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit. Auch Maus und Bär möchten leckere Plätzchen backen – und ihr könnt ihnen dabei helfen!

Wer schafft es, möglichst schnell die notwendigen Zutaten zu „erwürfeln“ und die meisten Plätzchen zu ergattern?

## Ziel des Spiels

ist es, die meisten Plätzchen zu sammeln.

## Vorbereitung

Zuerst löst ihr vorsichtig die Zutaten-Chips und die Plätzchen-Chips aus den Stanztafeln heraus. Dann sortiert ihr alle Zutaten-Chips und stapelt sie neben dem Spielplan. Jeweils einen Zutaten-Chip legt ihr auf die entsprechende Stelle auf dem Spielplan. Die Plätzchen bewahrt ihr im Schachteldeckel auf. Nun haltet ihr noch den Würfel und die kleine Rührschüssel bereit, und das Spiel kann beginnen!

## Jetzt geht's los!

Gespielt wird im Uhrzeigersinn. Der jüngste Spieler darf beginnen.

Er würfelt, nimmt die gewürfelte Zutat vom Spielplan und legt sie in die Schüssel. Wer Gelb würfelt, darf einen Butter-Chip vom Spielplan nehmen und in die Schüssel legen, bei Blau einen Mehl-Chip, usw.

Würfelt ihr einen **Joker** (Stern), so dürft ihr einen beliebigen Zutaten-Chip vom Spielplan nehmen und in die Schüssel legen. Ihr habt jederzeit die Möglichkeit, euren Spielzug zu beenden und alle bis dahin gesammelten Zutaten aus der Schüssel zu nehmen. Nach jedem Würfeln könnt ihr überlegen, ob ihr aufhören und die Zutaten aus der Schüssel behalten möchtet oder ob ihr weiter spielt.

Vorsicht! Sobald ihr eine Zutat würfelt, die nicht mehr auf dem Spielplan liegt, ist euer Spielzug automatisch beendet. Die Zutaten aus der Schüssel dürft ihr in diesem Fall **nicht** behalten. Die Schüssel mit den bis dahin gesammelten Zutaten wandert dann weiter an euren linken Nachbarn, der jetzt mit Würfeln an der Reihe ist. Immer wenn ein Spieler seinen Spielzug beendet hat, werden die Zutaten auf dem Spielplan neu aufgefüllt.

## „Plätzchen backen“

Die vor euch liegenden Zutaten-Chips lassen sich wie ein Puzzle zusammen legen. Sobald ein Spieler fünf verschiedene Zutaten (Mehl, Zucker, Eier, Butter, Schokostreusel) zusammen puzzeln konnte, darf er sie gegen einen Plätzchen-Chip eintauschen.



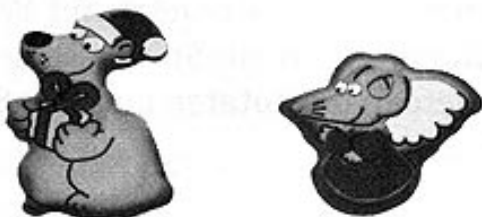
## Tauschen

Habt ihr Zutaten doppelt und andere fehlen euch noch zum „Plätzchen backen“, dann dürft ihr eure Zutaten auch tauschen, sobald ihr an der Reihe seid. Euer Tauschpartner **muss** sich zum Tausch bereit erklären, wenn er die gewünschte Zutat mehrfach besitzt.

## Das Spiel endet,

sobald alle Plätzchen „gebacken“ (vergeben) sind.

Ihr könnt die Spieldauer aber auch verkürzen, indem ihr vor Spielbeginn festlegt, um wie viele Plätzchen ihr spielen wollt.



**Gewonnen hat** der Spieler, der die meisten Plätzchen-Chips sammeln konnte.

*Hat euch die Backlust gepackt? Dann haben wir ein leckeres Butterplätzchen-Rezept für euch. Und das Beste: Mit Maus und Bär als süße Förmchen werden eure Weihnachtsplätzchen garantiert etwas ganz Besonderes!*



## Butterplätzchen

*Wenn ihr nicht zu viel nascht, reicht der Teig für etwa 9 Mäuse und 9 Bären*

### Zutaten

250 g Weizenmehl oder Dinkelvollmehl  
125 g weißer Zucker oder Rohrzucker  
1 Ei  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Teel. Zitronensaft  
125 g feste Butter  
etwas Mehl zum Ausrollen

### Küchengeräte

Waage  
Nudelholz  
Pinsel  
Backblech

### Zur Verfeinerung je nach Geschmack

1 Messerspitze Zimt unter den Zucker mischen

### Für die Verzierung

#### Schokoguss

225 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Weißer Zuckerguss

250 g Puderzucker  
3 Essl. heißes Wasser

#### Bunter Zuckerguss

Speisefarben

#### Für die Konturen

Zuckerschrift

## **Und so wird's gemacht:**

*In einer breiten Schüssel Mehl, Zucker (je nach Geschmack das Zucker-Zimt-Gemisch), Vanillezucker, Salz, Zitronensaft, das Ei und die Butter vermischen und so lange kneten, bis ein krümeliger Teig entsteht.*

*Hände dünn mit Mehl einpudern und flink aus dem Teig einen Kloß formen.*

*Teigkloß etwa 30 Minuten in Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.*

*Backofen vorheizen: Elektrobackofen 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3–4. Backblech mit Backpapier auslegen oder dünn einfetten.*

*Die Arbeitsplatte und das Nudelholz dünn mit Mehl bestäuben, den Plätzchenteig etwa 5 Millimeter dick ausrollen. Mäuse und Bären ausstechen und auf das Backblech legen.*

*Wichtig dabei ist, dass der Teig nicht zu schnell die Handtemperatur annimmt, denn dann wird er leicht klebrig und bleibt an dem Nudelholz hängen.*

*Die Plätzchen auf mittlerer Schiene im Backofen 10–15 Minuten lang backen. Stellt euch am besten einen Küchenwecker, denn wenn sie zu lange backen, werden sie zu braun und hart wie Stein.*

## **Verzier-Tipps**

*Rührt den Zuckerguss klümpchenfrei an. Mit Speisefarben könnt ihr den Zuckerguss bunt einfärben. Verteilt ihn dazu je nach Anzahl der Farben, mit denen ihr arbeiten möchtet, auf zwei oder auch mehrere kleine Schälchen. Wenn ihr beispielsweise etwas Rot in den weißen Zuckerguss einrührt, erhaltet ihr Rosa. Je mehr Rot ihr untermischt, desto dunkler wird der Rotton.*

*Entscheidet selbst – je nach Geduld und Fähigkeit, ob ihr die fertig gebackenen Plätzchen mit Zuckerguss ganz überziehen wollt oder ob ihr nur die Flächen bis zu den gebackenen Konturen ausfüllen möchtet. Nehmt am besten einen Pinsel zum Auftragen.*

*Die fertig gebackenen Plätzchen könnt ihr auch einfach mit Schokoguss überziehen. Dazu wird die Kuvertüre vor dem Bestreichen im heißen Wasserbad aufgelöst. Lasst euch am besten dabei helfen!*

*Der frisch aufgetragene Schoko- oder Zuckerguss kann anschließend mit allem, was ihr gerne mögt, verziert werden. Mit bunten Streuseln, Hagelzucker, Gummibärchen, Smarties, Liebesperlen...*

*Wenn ihr mit Zuckerschrift auf dem Zuckerguss oder der Kuvertüre malen oder Konturen ziehen wollt, muss der Untergrund fast getrocknet sein.*

© Lizenzagentur Ahrenkiel, Hamburg

© 2005 Ravensburger Spieleverlag

Distr. CH: Carlit+ Ravensburger AG  
Grundstr. 9 · CH-5436 Würenlos

[www.ravensburger.com](http://www.ravensburger.com)  
Ravensburger Spieleverlag  
Postfach 24 60 · D-88194 Ravensburg



Ravensburger

225097