

Nassau, September 2025

Stressfrei durch die Plätzchensaison

Soehnle verrät 4 praktische Tipps & Rezept zum Backen mit Kindern



Wenn es draußen kalt wird, zieht der Duft von Vanille, Zimt und Butterplätzchen durch die Küchen – und für viele Familien beginnt die schönste Zeit des Jahres. Zur Wintersaison gehört selbstverständlich auch das gemeinsame Backen mit Kindern. Damit die Weihnachtsbäckerei nicht im Chaos endet, sondern ein echtes Familienerlebnis wird, kommt es auf gute Vorbereitung, Geduld und das richtige Werkzeug an. Soehnle verrät vier einfache Tipps, wie das Backen mit kleinen Helfern zum Erfolg wird. Weitere Informationen hierzu unter www.soehnle.de.

Tipp 1: Sinneserlebnisse bewusst einbauen

Für Kinder ist Backen mehr als ein Handgriff – es ist ein Fest für alle Sinne. Schon beim Teigrühren duftet es nach Vanille, die Hände fühlen die weiche Konsistenz, und beim Ausstechen oder Dekorieren wird mit Farben, Formen und Zutaten gespielt. Wer solche Eindrücke bewusst einbaut – etwa, indem Zimt gerochen, Teig mit den Fingern geformt oder knusprige Ergebnisse probiert werden dürfen – macht das Backen zu einem echten Erlebnis.

Tipp 2: Kleine Aufgaben, große Verantwortung

Kinder lieben es, mitzumachen – besonders, wenn sie nicht nur verzieren, sondern wirklich mitarbeiten dürfen. Statt einfach nur Teigreste aus der Schüssel zu schlecken, sollten sie frühzeitig kleine Aufgaben übernehmen: vom Zutatenbereitlegen über das Formen von Teigbällchen bis zum Sortieren der Ausstechförmchen. Wer Kinder aktiv in den Ablauf einbindet, stärkt nicht nur ihr Selbstvertrauen, sondern fördert auch ihr Gefühl für Abläufe in der Küche.

Schon das Abwiegen der Zutaten ist eine gute Gelegenheit, Kinder spielerisch ans Backen heranzuführen. Mit einer digitalen Waage wie der Soehnle Page Comfort Mosaic (UVP 29,99 EUR) gelingt das ganz einfach. Die intuitive Sensor-Touch-Bedienung und die gut lesbare Anzeige ermöglichen es auch kleinen Bäckern, das Gewicht der Zutaten selbst abzulesen. Dank Tara-Funktion können mehrere Zutaten direkt in einer Schüssel nacheinander abgewogen werden – ein klarer Vorteil, wenn es schnell gehen muss. Und das moderne Mosaik-Design auf der Glasoberfläche sorgt dafür, dass sich die Waage nicht verstecken muss, sondern auch optisch gut in die Küche passt.



Tipp 3: Plan schlägt Spontanität

Backen mit Kindern braucht Zeit – und einen klaren Plan. Wer vorher überlegt, welches Rezept sich eignet, welche Zutaten benötigt werden und wann wer welche Aufgabe übernimmt, verhindert hektische Momente. Besonders gut geeignet sind einfache Rezepte, bei denen Kinder aktiv mitmachen können – vom Ausstechen bis zum Verzieren. Soehnle gibt in diesem Jahr ein besonders kinderfreundliches Rezept weiter: Rentierplätzchen aus Mürbeteig. Die Kombination aus knusprigem Teig, salzigen Brezeln und süßer Deko macht nicht nur geschmacklich Freude – sie bringt auch jede Menge Spaß bei der Zubereitung. Und mit einem klaren Ablauf, vorbereiteten Zutaten und der passenden Küchenhilfe, wie der digitalen Waage Page Comfort Mosaic, bleibt der Backtag für alle entspannt.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44 · 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-0 · 040/853760-10
E-Mail: info@punkt-pr.de



Tipp 4: Nicht perfekt ist völlig in Ordnung

Backen mit Kindern bedeutet, die Dinge auch mal laufen zu lassen. Kekse geraten nicht immer gleichmäßig, Ausstechformen werden wild kombiniert, und beim Verzieren geht gelegentlich etwas daneben – das ist ganz normal. Statt auf präzise Ergebnisse zu achten, hilft es, den Fokus auf das gemeinsame Backen zu legen. Wer die kleinen Unregelmäßigkeiten zulässt, fördert Kreativität, Eigeninitiative und den Spaß am Mitmachen.

Mit diesen Tipps wird das Backen mit Kindern nicht nur entspannter, sondern zu einem echten Familienerlebnis. Wenn jedes Kind eine feste Aufgabe hat, die Zutaten stimmen und der Ablauf gut vorbereitet ist, wird aus der Weihnachtsbäckerei ein Moment, der lange in Erinnerung bleibt – voller Lachen, Mehlstaub und kreativer Rentierplätzchen. Und mit der passenden Ausstattung gelingt das Ganze nicht nur stressfrei, sondern auch spielend leicht.

Über Soehnle:

Seit der Gründung durch den schwäbischen Unternehmer Wilhelm Soehnle im Jahre 1868 setzt die Marke Soehnle auf hohen Bedienkomfort, innovative Technik, erstklassige Qualität und herausragendes Design. Heute gehört Soehnle zu den führenden Anbietern von Personen- und Küchenwaagen und steht für exaktes Messen, Wiegen und Analysieren. Auch durch Produkterweiterungen wie Körperanalysewaagen mit der kompatiblen Soehnle MyScale-App helfen Soehnle Produkte den Menschen gezielt dabei, fit zu bleiben und bewusst gesünder zu leben.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44 · 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-0 · 040/853760-10
E-Mail: info@punkt-pr.de