



allaboutfonta

Willkommen zur ersten Ausgabe im neuen
Schuljahr der Schülerzeitung des Fontane
Gymnasiums „allaboutfonta“
im Schuljahr 2023/24.

Wir hoffen, ihr habt Spaß beim Lesen und
wenn ihr möchtet, gebt uns doch gern ein
Feedback.



Inhaltsverzeichnis

1

Weihnachten in
anderen Ländern

2

Weihnachtsrezepte

3

Geschenkideen

4

Christmas-Bucket-
List

5

Lerntipps



Weihnachten in anderen Ländern



Frankreich:

An Heiligabend findet immer eine Messe statt. Das Abendmahl in Frankreich nennt man „le réveillon“ und am 5. Dezember ist Bescherung.



Spanien:

In Spanien muss man bis zum 6. Januar warten, bis man von den Heiligen Drei Königen bescheert wird. Am 24. Dezember wird jedoch die Geburt Chr. gefeiert.



England:

In England feiert man drei Tage lang und hängt Socken an den Kamin, welche dann über Nacht von „Santa Clause“ befüllt werden.





Weihnachtsrezepte

Die Weihnachtszeit ist die Zeit zum Backen, Basteln, Schlittenfahren und vielem mehr.

Damit eine Sache davon erfüllt ist, sind hier ein paar Rezepte zum Nachmachen oder als Inspiration.

1. Blechkuchen mit gebrannten Mandeln

Für den Teig:

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 6 Eier
- 2 ½ EL Kakaopulver
- 150g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

Für die Creme:

- 2 Becher Schmand, à 200 g
- 2 Becher süße Sahne, à 200 g
- 3 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanillegeschmack)

Für das Topping:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Mandelstifte



Weihnachtsrezepte

Zubereitung für den Teig:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier und Kakao unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver in die Schüssel sieben und alles gründlich verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verstreichen.

Bei 170 Grad 20 Min. backen.

Zubereitung für die Creme:

Die flüssige Sahne mit dem Cremepulver verrühren und dann steif schlagen. Schmand, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Die Creme auf dem erkalteten Boden verteilen.

Zubereitung für das Topping:

Butter und Zucker in der Pfanne erhitzen und die Mandelstifte hinzugeben und karamellisieren lassen. Die Mandeln in der Pfanne erkalten lassen und auf der Creme verteilen.

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 55 Minuten



Weihnachtsrezepte

2. Schoko Spritzgebäck

Zutaten:

- 200g weiche Butter
- 100g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (bzw. 1 Ei + 1 Eigelb)
- 250g Mehl
- 1 EL Zimt
- 30g Backkakao
- 200g Schokoladen Glasur

Schlage zunächst die weiche Butter mit Puderzucker und Salz in einer Schüssel cremig. Gib nun das Ei und Eigelb hinzu und verrühre alles miteinander.

Mische Mehl mit Kakao und Zimt und rühre es unter den Teig.

Fülle 1/3 des Teiges in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (alternativ in einen Fleischwolf bzw. eine Gebäckpresse).

Forme nun mit dem Spritzbeutel kleine Bögen, Stangen oder Tuffs auf den mit Backpapier ausgelegten Blechen.

Backe das Schoko Spritzgebäck im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten. Nach dem Backen sollte es vollständig abkühlen. Nun kannst du die Schokoglasur nach Packungsanleitung schmelzen und dein Schoko Spritzgebäck darin eintauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen und anschließend in Keksdosen verpacken.

Geschenkideen

Kosmetik:

- Skincare
- Make Up
- Haarprodukte
- Duschschaum
- Parfum



Elektronik:

- Spiele für die PS4, PS5, X-Box usw.
- LED Lichter
- Kopfhörer



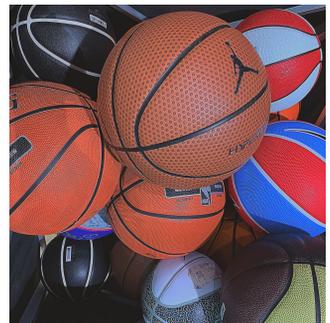
DIY:

- Teelichter
- Blumensträuße



Freizeit:

- Geld
- Konzertkarten
- Schuhe
- Kleidung
- Sportzubehör
- Deko





Christmas

BUCKET LIST



Schlittschuh laufen

ans Tierheim spenden

* Weihnachtskarten schreiben

Lebkuchenhäuser backen

Kerzen selber machen



Heiße Schokolade trinken

Weihnachtssongs singen

Weihnachtspullover tragen

Adventskalender selber machen

auf den Weihnachtsmarkt gehen

* Plätzchen backen

Schlitten fahren

Punsch/ Glühwein trinken

Pottery bemalen

Filmmarathon

- „Harry Potter“
 - „Sissi“
 - „Kevin allein Zuhause“
 - „The Grinch“
 - „The Christmas Chronicles“
 - „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“
- 





Lerntipps

Wie bleiben komplizierte Dinge in deinem Kopf?

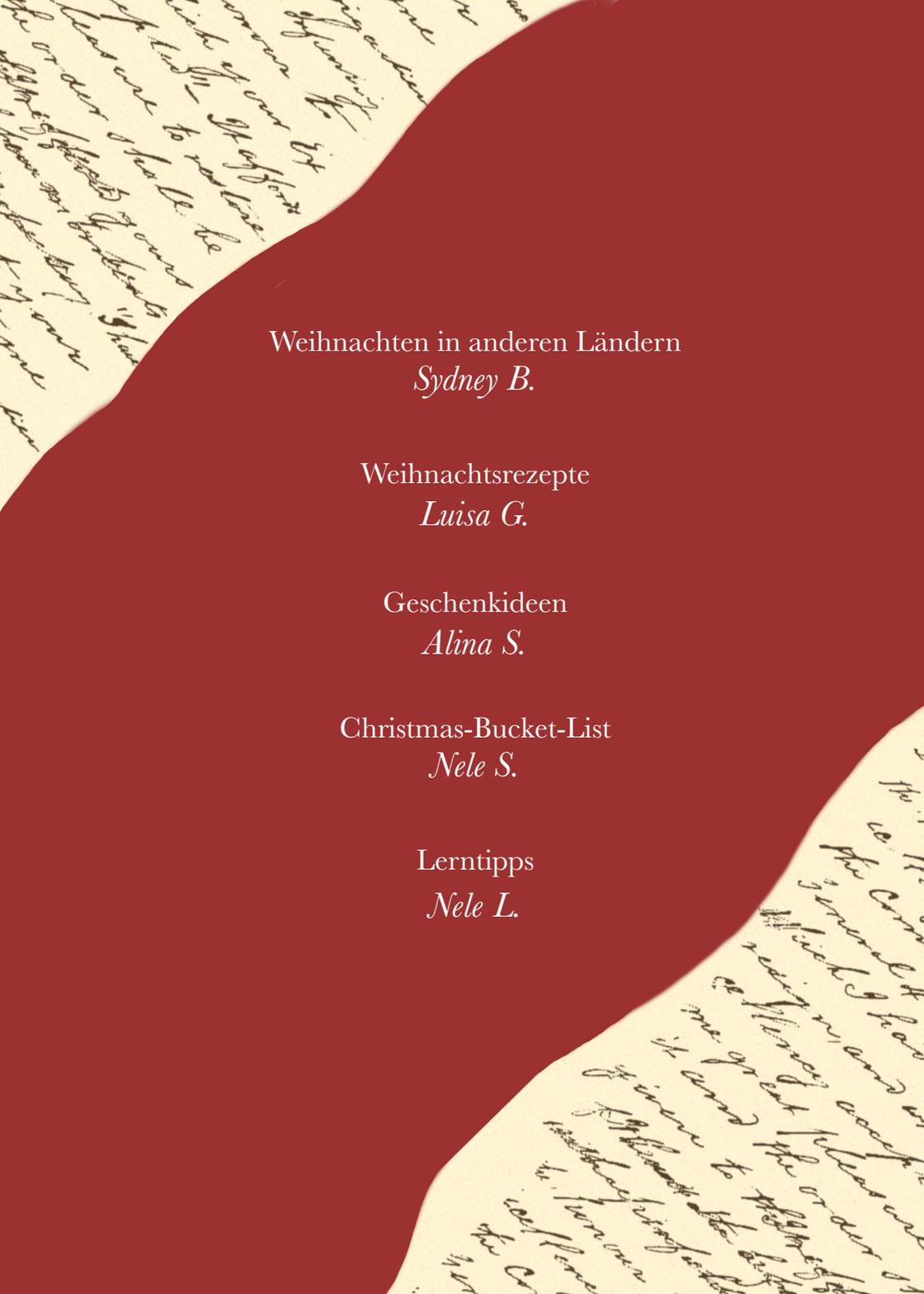
Eselbrücken sind sehr hilfreich. Denke dir ein Szenario mit allen Begriffen aus oder führe dir ein Bild vor Augen. Auch die Begriffe mit anderen Wörtern in Verbindung zu setzen kann sehr helfen.

Lernapps:

- Knowunity
- StudySmarter
- Simpleclub
- Sharezone

Lernmethoden:

1. *Aussortieren*
 - schreibe im Unterricht mit
 - schreibe deine Notizen so auf, dass DU es verstehst
2. *Zusammenfassen*
 - wichtige Schlagwörter markieren
 - max. 1 DIN A4 Blatt für Notizen
3. *Sei kreativ*
 - schaue YouTube Videos zu deinem Thema und mache dir Notizen
 - erkläre den Lernstoff anderen => überprüfen, ob du es auch kannst
4. *Sei dein eigener Lehrer/ eigene Lehrerin*
 - erstelle dir eine Tonaufnahme, in der du alles erklärst
5. *Erstelle dir ein Quiz*
 - erstelle dir Lernkarten
 - erstelle dir ein eigenes Kahoot-Quiz
6. *Kostenlos arbeiten & Tests ausdrucken*
 - suche im Internet nach kostenlosen Tests/ Arbeiten zu deinem Thema



Weihnachten in anderen Ländern
Sydney B.

Weihnachtsrezepte
Luisa G.

Geschenkideen
Alina S.

Christmas-Bucket-List
Nele S.

Lerntipps
Nele L.