

# Japanische Schriftzeichen für Plätzchen

Weihnachtsplätzchen auf japanisch! (^.^)

Da morgen der 1. Advent ist, habe ich heute mal ein Gadget getestet, welches einen langsam in Weihnachtsstimmung versetzt. Wer witzige Keksbotschaften oder einfach nur japanische Schriftzeichen liebt ist hier gut aufgehoben. ^^

Getestet habe ich die Cookie Stamps Katakana. Diese habe ich in einem 100 Yen Shop in Kyoto gekauft, sie sind aber auch im Internet zu erhalten, dazu später mehr.

Die Stempel kommen als ein Schriftzeichengitter an und haben eine Schiene zum Einsetzen der einzelnen Zeichen. Also müssen am Anfang alle Schriftzeichen einzeln ausgeschnitten werden. Dabei muss direkt am Zeichen abgeschnitten werden, damit es später alles passt. (Ja.. das habe ich dann bemerkt, als ich schon alle einmal abgeschnitten hatte XD)

Dann können sie in die Schiene eingesetzt werden, aber Achtung! Alle Schriftzeichen sind spiegelverkehrt. Also ein gutes Training. ^^ Dazu muss der Anfangsbuchstabe des Wortes ganz rechts in die Schiene und dann links der 2. usw. Also etwas Fikelarbeit.

Ich habe die beiden Worte Merry Christmas (auf japanisch) und Angi ( in dem Fall Anjii) zusammengebaut. Da war dann auch schon das erste Problem. Es gibt alle Zeichen nur einmal. Das heißt in einem Wort, in dem z.B. "su" zweimal vorkommt, wie bei "Meri- kurisumasu" kann man nur bis "ma" bauen, muss stanzen und dann das "su" nochmal einzeln einfügen. Etwas mühselig. Außerdem gibt es kein " – " also musste ich ein "ni" nehmen und den zweiten Strich auf dem Keks wegdrücken.

Aber: es funktioniert! Mit etwas Geduld und nach dem Backen

kann man nette japanische Schriftzeichen sehen. Echt süß! Die Katakana sind natürlich wunderbar geeignet, um damit Namen in japanischen Schriftzeichen auf die Kekse zu bringen.

Alles in Allem kann ich die Cookie Stamps für alle empfehlen, die gerne japanische Schriftzeichen auf den Keksen hätten und dabei etwas Frikelarbeit und Zeit investieren möchten. Der Arbeitsaufwand ist zwar etwas höher, aber das Ergebnis sind einzigartige Kekse. Die Schriftzeichen gibt es auch in Hiragana und bekommen könnt ihr sie z.B. hier:

<http://www.amazon.com/Cookie-Stamp-Katakana-Ja.../.../B00HVVTAY8>

<http://www.amazon.co.uk/Cookie-Stamp-Katakana-.../.../B00HVVTAY8>

[Ebay.com](http://www.ebay.com) Suche : cookie stamp katakana oder hiragana

Und jetzt noch mein Rezept für die leckeren Plätzchen:

Schnelle Mandel-Zimt- Plätzchen

Für ca. 24 Stück:

150 g Mehl

150 g gemahlene Mandeln

1 Ei

100 g Magerine

125 g Zucker

1 TL Zimt

optional: 100 g Zartbitterschokolade

1. Den Backofen auf 200 C° vorheizen. Alle Zutaten (bis auf die Schokolade) zu einem Teig kneten. Den Teig zu kleinen Kugeln rollen und zwischen den Handflächen platt drücken. Entweder so auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen oder noch mit einem Plätzchenausstecher ausstechen.

2. Wer nun die Cookie Stamps hat, kann diese jetzt anwenden und Zeichen auf die Kekse drücken. Dabei gleichmäßig viel Druck einsetzen. Das Backblech in den Ofen schieben. Je nach

Größe der ausgestochenen Form 5-7 Minuten backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Kekse abkühlen lassen.

3. Schokolade: Die Schokolade zu Stücken auseinanderbrechen und in eine Schüssel geben. Diese ca. 2 Minuten bei 80 % Leistung in der Mikrowelle stellen oder über einem Wasserbad schmelzen. Die Kekse nach Belieben in die Schokolade tauchen und auf einem Backpapierbogen trocknen lassen.

Ich wünsche euch eine schöne und leckere Adventszeit! (^.^)Y

