

Sinterklaas-Rezepte

Für den pakjesavond am Samstag, 5. Dezember 2026, mit Zutaten aus dem deutschen Supermarkt

olivi

Kruidnoten

Ergibt rund 100 Stück, 2 Bleche · **Arbeit** 30 Min. · **Kühlen** 30 Min. · **Backen** 15 bis 18 Min. pro Blech bei 170 °C
Ober-/Unterhitze

ZUTATEN

- 200 g Weizenmehl Type 405 + 1 TL Backpulver
- 100 g dunkler brauner Zucker (Muscovado)
- 2 TL Gewürzmischung (unten), 1 Prise Salz
- 75 g kalte Butter, 3 bis 4 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Trockene Zutaten mischen, kalte Butter in Würfeln zu Krümeln reiben.
2. Löffelweise Milch dazu, bis ein fester, nicht klebriger Teig entsteht. 30 Min. kalt stellen.
3. Kugeln von 1,5 cm rollen (Haselnussgröße), mit Abstand auf Backpapier.
4. Backen, bis sie dunkler werden, auf dem Blech auskühlen lassen: Erst dann werden sie knackig.

Speculaaskruiden für 3 Rezepte: 4 TL Zimt, je 1 TL Nelken, Muskat, Ingwer, je ½ TL Kardamom und Anis, ¼ TL weißer Pfeffer. Hält im Schraubglas bis Weihnachten.

Banketstaaf

Ergibt 2 Stangen à ca. 40 cm, gut 20 Scheiben · **Arbeit** 25 Min. · **Füllung ruht** 1 Nacht · **Backen** 20 bis 25 Min. bei 200 °C

ZUTATEN

- Mandelfüllung: 200 g gemahlene blanchierte Mandeln, 200 g feiner Zucker, 1 Ei (M), Schale ½ Bio-Zitrone
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 275 g, 42 × 24 cm)
- 1 Eigelb + 1 EL Milch; nach Belieben Zuckerguss, kandierte Kirschen

ZUBEREITUNG

1. Füllung verkneten, abgedeckt mindestens 1 Nacht kalt stellen.
2. Blätterteig längs halbieren (2 Streifen 42 × 12 cm). Füllung zu 2 Rollen von 38 cm formen.
3. Rolle auf den Streifen, Ränder mit Wasser bestreichen, Teig darüber schlagen, andrücken, Enden zukneifen.
4. Naht nach unten aufs Blech, 15 Min. kalt stellen, mit Eigelb bestreichen, goldbraun backen.

Als banketletter: die gefüllte Rolle zu einem Buchstaben biegen, etwa M oder S.

Borstplaat

Ergibt 15 bis 20 Stück à 3 bis 4 cm · **Zubereitung** 20 Min. · **Fest nach** etwa 1 Std.

ZUTATEN

- 250 g Zucker, 75 ml Sahne, 15 g Butter
- Aroma: 1 Päckchen Vanillezucker, oder 1 TL löslicher Kaffee, oder 1 TL Kakao, oder rote Lebensmittelfarbe mit Erdbeeraroma
- Ausstecher oder Silikonförmchen, leicht gefettet

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Sahne unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist.
2. Ohne Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis ein Tropfen in kaltem Wasser eine weiche Kugel bildet (etwa 116 °C).
3. Vom Herd, Butter und Aroma einrühren, 1 bis 2 Min. kräftig rühren, bis die Masse matt wird.
4. Sofort in die Förmchen gießen, nach 1 Std. herausdrücken.

Vorsicht: Heißer Zucker verbrennt böse. Kinder fetten die Förmchen ein, rühren tun die Erwachsenen.

Warme Chocolademelk

Ergibt 4 Becher · **Zubereitung** 10 Min.

ZUTATEN

- 1 l Vollmilch
- 100 g Zartbitterschokolade (50 bis 60 % Kakao)
- 1 bis 2 EL Zucker, 1 Prise Salz
- 150 ml Sahne, ein paar Kruidnoten

ZUBEREITUNG

1. Schokolade fein hacken. Milch mit Zucker und Salz erhitzen, nicht kochen.
2. Vom Herd, Schokolade dazu, mit dem Schneebesen rühren, bis sie geschmolzen ist. Kurz wieder erwärmen.
3. Sahne steif schlagen. Milch in Becher, Sahne darauf, Kruidnoten darüberbröseln.

Noch niederländischer: anijsmelk, heiße Milch mit Anis und Zucker, ein altes Wintergetränk der Nachbarn.

Sinterklaas-Planer 2026

olivi

Gäste am 5.12.: _____ Davon Kinder: _____ Lose gezogen am: _____

WANN	WAS	OK
Sa., 14.11.	Ankunft in Grave im Fernsehen. Lose ziehen	☐
Wochenende danach	Einzug in der Grenzstadt: Ort, Uhrzeit	☐
Mitte Nov.	Gewürzmischung ansetzen, Ideen für Gedicht und Surprise	☐
Sa., 28.11.	Kruidnoten backen, Surprise bauen	☐
Mi., 2.12.	Mandelfüllung für die Banketstaaf ansetzen	☐
Do., 3.12.	Gedichte fertig, ausdrucken, Geschenke einpacken	☐
Fr., 4.12.	Banketstaaf backen, Borstplaat gießen	☐
Sa., 5.12., nachm.	Sack packen, Tisch decken, Sahne schlagen	☐
Sa., 5.12., abends	Pakjesavond: Klopfen, Gedichte, Surprises, Chocolademelk	☐
		☐

EINKAUFLISTE

BACKZUTATEN

- ☐ Mehl Type 405, 200 g
- ☐ Backpulver
- ☐ Muscovado 100 g
- ☐ Zucker 470 g (Füllung, Borstplaat, Kakao)
- ☐ Gemahlene blanchierte Mandeln 200 g
- ☐ Zartbitterschokolade 100 g

GEWÜRZE

- ☐ Zimt, Nelken, Muskat, Ingwer
- ☐ Kardamom, Anis, weißer Pfeffer

KÜHLREGAL

- ☐ Blätterteig 1 Rolle
- ☐ Butter 100 g, Eier 2
- ☐ Vollmilch 1,1 l, Sahne 225 ml

OBST

- ☐ 1 Bio-Zitrone
- ☐ Möhren für die Schuhabende

VON DRÜBEN

- ☐ Schokoladenbuchstaben, einer pro Gast
- ☐

BASTELN

- ☐ Karton, Kleister, Klebeband, Farbe
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

LOSE, GEDICHTE UND SURPRISES

WER	BESCHENKT	IDEE FÜR SURPRISE UND GEDICHT	GEDICHT	SURPRISE
			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐

SCHUHABENDE DER KINDER

KIND	AN WELCHEN ABENDEN?	MÖHRE ODER HEU	KLEINIGKEIT
		☐	
		☐	
		☐	

Spickzettel Sinterklaas

Termine 2026, Ablauf des Abends, kleines Wörterbuch, Mengen pro Gast, Haltbarkeit, Hintergrund

TERMINE 2026

Sa., 14.11.	Landesweite Ankunft (landelijke intocht) in Grave an der Maas, Nordbrabant. Erste in Brabant seit Woudrichem 2000 (Omroep Brabant, Feb. 2026).
Ab 14.11.	Einzüge in vielen Städten, auch an der Grenze. Termine im Herbst auf der Website der Gemeinde.
Bis 5.12.	Schoen zetten an einzelnen Abenden, die die Eltern festlegen.
Fr., 4.12.	Sinterklaas in den Schulen (letzter Schultag vor dem 5.).
Sa., 5.12.	Pakjesavond.
So., 6.12.	Sinterklaas reist ab. In Deutschland: Nikolaus und 2. Advent.

ABLAUF DES ABENDS

- Mit kleinen Kindern:** Es klopft laut an Tür oder Fenster, draußen steht ein Sack mit Geschenken.
- Mit Losen:** Reihum wird ein Päckchen geöffnet. Zuerst liest der Beschenkte das Gedicht laut vor, dann wird die Surprise ausgepackt.
- Das Gedicht:** gereimt, unterschrieben mit „Sint“ oder „Sint en Piet“, freundlich neckend, nie verletzend.
- Auf dem Tisch:** Kruidnoten, Schokoladenbuchstaben, Banketstaaf, Borstplaat, Chocolademelk.

KLEINES WÖRTERBUCH

intocht	Ankunft und Einzug des Sint	pakjesavond	Päckchenabend am 5. Dezember
schoen zetten	den Schuh hinstellen	lootjes trekken	Lose ziehen, jeder beschenkt eine Person
gedicht	Reimgedicht zum Geschenk	surprise	gebastelte Verpackung um das Geschenk
strooigoed	Streugebäck, das geworfen wird	chocoladeletter	Schokoladenbuchstabe
kruidnoten	runde, knackige Gewürzkekse	pepernoten	eigentlich zäh, mit Roggen, Honig, Anis
roetveegpiet	Piet mit Rußflecken	Kerstman	der Weihnachtsmann

MENGEN Küchenrichtwerte

FÜR	6 GÄSTE	8 GÄSTE	12 GÄSTE	16 GÄSTE
Kruidnoten (Rezepte à ca. 100 Stück)	1	1½	2	3
Banketstaaf (Stangen, 1 bis 2 Scheiben pro Gast)	1	2	2	3
Borstplaat (2 bis 3 Stück pro Gast)	1 Rezept	1 Rezept	2 Rezepte	2 Rezepte
Chocolademelk (250 ml je Becher)	1,5 l	2 l	3 l	4 l
Schokoladenbuchstaben	6	8	12	16

Hochgerechnet aus den Rezepten auf Seite 1 (Chocolademelk: 1 l für 4 Becher). Mit Kindern, die Kruidnoten strooien wollen: eine Schale mehr.

HALTBARKEIT Küchenrichtwerte

- Kruidnoten:** in der Blechdose etwa 2 bis 3 Wochen. Nur ganz ausgekühlt einfüllen.
- Mandelfüllung:** abgedeckt im Kühlschrank; sie wird besser, wenn sie 2 bis 3 Tage durchzieht.
- Banketstaaf:** am Backtag und am Tag danach am besten. Kurz bei 175 °C aufwärmen.
- Borstplaat:** trocken in einer Dose, getrennt von Feuchtem; wird mit der Zeit härter.
- Gewürzmischung:** im Schraubglas bis Weihnachten.

HINTERGRUND

- Das Dampfschiff stammt aus dem Bilderbuch „Sint Nikolaas en zijn knecht“ des Lehrers Jan Schenkman von 1850 (Neerlandistiek, 2022).
- Seit 2019 zeigt der Sender NTR im Sinterklaasjournaal und bei der landesweiten Ankunft nur noch Roetveegpieten (NOS, 2024).
- Als Gast sagst du einfach Piet oder Pieten und überlässt die Debatte den Gastgeber.

GEDICHT IN VIER SCHRITTEN

- Thema:** eine liebenswerte Eigenart des Beschenkten aus diesem Jahr.
- Form:** Paarreime, ein paar Strophen, laut vorlesbar.
- Pointe:** die letzte Strophe führt zum Geschenk oder zur Surprise.
- Unterschrift:** „Sint“ oder „Sint en Piet“.