

Wenn die Engel Plätzchen backen

Text: Ute Rink

1. Manch - mal im No - vem - ber, v
5 schaut man aus dem Fens - ter Weit im A - bend - him -
10 - mel, da ge - sr' die En - gel ba - cken Plätz - chen in der
15 Wol A⁴ Em A
2. Bä - cker - en - gel To - ni heizt den O - fen mit viel Glut,
20 Kip - fel und Ma - kro - ni ge - lin - gen wirk - lich gut. ____
A F#m Bbm Em
En - gel Raf - fa - e - lo knackt so man - che Ha - sel - nuss, ____
30 A⁴ A D Em
- rze in die Spe - ku - la - ti - us. ____ Wenn die En - gel Plätz - chen ba - cken,
35 A D Em A
wird der Him - mel pink. ____ Wenn die En - gel Plätz - chen ba - cken, sind sie flit - ze - flink.

Wenn die Engel Plätzchen backen

40 D G A F#m Bbm
Je - der packt mit an, je - der wie er

45 Em A4 A
En - gel Plätz - chen ba - cken, müs - sen al

50 D Em D Em A4 G 2 Em
rollt den Plätz - chen - teig mit

55 A D Em
ei - nem Nu - del sticht die schöns - ten Ster - ne aus, da -

59 A G A
ra' Schiebt sie in den Of - fen und

63 Bbm Em
dann zum Schluss mit fei - ner Scho - ko - la - de

A D Em A
und mit Zu - cker - guss. Nur der klei - ne Ga - bri - el ist mal wie - der frech,

72 D Em A D
sti - bitzt die bes - ten Kek - se von je - dem Of - fen - blech. Ver -

77 G A F#m Bbm
krü - melt sich ganz ei - lig, dass man ihn nicht er - wischt, und