



Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt  
gemeinnützige GmbH

Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt gGmbH  
Adolph-Kolping-Straße 1  
06333 Hettstedt OT Walbeck  
Sachsen-Anhalt

[www.kbbwhettstedt.de](http://www.kbbwhettstedt.de)

# Weihnachtliches Back-Buch

in Leichter Sprache





8

Back-Ofen auf 180 Grad vor-heizen.

9

Back-Papier auf ein Back-Blech legen.

10

Plätzchen auf das Back-Papier legen.

11

Plätzchen 15 Minuten backen.



## Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten -ohne den Hagel-Zucker- verkneten.
- 2 Den Teig eine Stunde in den Kühl-Schrank stellen.
- 3 Aus dem Teig Rollen formen.
- 4 Die Teig-Rollen eine Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 5 Den Hagel-Zucker verstreuen.
- 6 Die Teig-Rollen darin wälzen.
- 7 Von den Teig-Rollen Plätzchen ab-schneiden.

Das Back-Buch wurde unterstützt von



Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt  
gemeinnützige GmbH



# Inhalt

Genuss inklusiv zum Advent.....	3
Spritz-Gebäck.....	5
Johannis-Beer-Makronen.....	7
Grieß-Plätzchen.....	11
Spaghetti-Kekse.....	14
Müsli-Taler.....	17
Banane-Schoko-Gebäck.....	19
Gabel-Plätzchen.....	22
Kuller-Augen.....	25
Husaren-Krapfen.....	28
Heide-Sand.....	31

## Heide-Sand



### Zutaten

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Puder-Zucker  
1 Paket Vanille-Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Tee-Löffel Zimt  
150 g Hagel-Zucker

- 4 In der Mitte der Kugeln eine Vertiefung machen.
- 5 In die Vertiefung das Gelee geben.
- 6 Plätzchen bei 180 Grad für 15 Minuten backen.
- 7 Die Plätzchen abkühlen lassen.
- 8 Puder-Zucker über die Plätzchen streuen.

## Genuss inklusiv zum Advent

Das ist ein Buch für alle  
die gerne backen.

Durch die Leichte Sprache können es alle  
verstehen.

Und selbst probieren.

Viel Spaß beim gemeinsamen Backen!

Wünscht Ihnen Ihr



Dr. Markus Feußner

- Geschäftsführer -





## Zubereitung

- 1 Mehl  
gemahlene Hasel-Nüsse  
Zucker  
Vanille-Zucker  
kalte Butter  
2 Ei-Gelb  
zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig 1 Stunde in den Kühl-Schrank stellen.
- 3 Aus dem Teig Kugeln formen.  
Back-Papier auf das Back-Blech legen.  
Die Kugeln auf das Back-Blech legen.

## Husaren-Krapfen



### Zutaten

300 g Mehl  
80 g gemahlene Hasel-Nüsse  
1 Paket Vanille-Zucker  
100 g Zucker  
2 Ei-Gelb  
200 g kalte Butter  
100 g Gelee (z.B. Johannisbeer)  
Puder-Zucker

## Spritz-Gebäck



### Zutaten

1 kg Mehl  
500 g Zucker  
250 g Butter  
250 g Margarine  
1 Packung Back-Pulver  
4 Packungen Vanille-Zucker  
2 Eier  
2 Ei-Gelb

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
- 2 Teig 1 Stunde in den Kühl-Schrank stellen.
- 3 Teig in einen Spritz-Beutel geben.  
Alternativ: in einen Frisch-halte-Beutel geben  
und eine der unteren Ecken aufschneiden.
- 4 Den Teig in kleinen Mengen auf das  
Back-Blech geben.
- 5 Die Plätzchen im Ofen bei 180 Grad  
ca. 10-15 Minuten backen
- 5 Die Plätzchen mit Ei-Weiß  
bestreichen.
- 6 In die Mitte der Plätzchen eine  
Vertiefung machen.
- 7 In die Vertiefung Marmelade geben.
- 8 Auf den Rand die Mandeln streuen.
- 9 Back-Ofen auf 180 Grad einstellen.
- 10 Die Plätzchen 10 Minuten backen.



## Zubereitung

- 1 1 Ei trennen.  
Das Ei-Weiß aufheben.
- 2 Das Ei-Gelb  
2 Eier  
Mehl  
Back-Pulver  
Zucker  
Vanille-Zucker  
Butter  
verkneten.
- 3 Teig ausrollen.
- 4 Runde Plätzchen ausstechen.

## Johannisbeer-Makrone

Du brauchst:

- Teig
- Masse
- Füllung



## Zutaten für den Teig

- 350 g Mehl
- 1 Tee-Löffel voll Back-Pulver
- 100 g Zucker
- 1 Packung Vanille-Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter

### Zutaten für die Marzipan-Makronen-Masse

600 g Marzipan-Roh-Masse

4 Eiweiß

### Zutaten für die Füllung

200 g Johannisbeer-Gelee



### Kuller-Augen



### Zutaten für den Teig

3 Eier

250 g Mehl

1 Tee-Löffel Back-Pulver

100 g Zucker

1 Packung Vanille-Zucker

150 g Butter

### Zutaten zum Verzieren

200 g gehobelte Mandeln

rote Marmelade

7 Die Kugeln mit einer Gabel flach drücken.

8 Wenn die Gabel klebt:  
In etwas Mehl tauchen.

9 Den Back-Ofen auf 180 Grad vorheizen.

10 Die Plätzchen 15 Minuten backen.



## Zubereitung

1 Das Mehl sieben.

2 Alle Zutaten für den Teig verkneten.  
Dafür ein Rühr-Gerät nehmen.

3 Den Teig 1 Stunde in den Kühl-Schrank stellen.

4 Den Ofen auf 180 Grad einstellen.

5 Den Teig aus-rollen und runde Plätzchen ausstechen.

6 Die Plätzchen auf das Back-Papier legen.

7 Die Plätzchen 7 Minuten backen.

8 Mit dem Mixer Ei-Weiß und Marzipan-Roh-Masse kneten.

9 Mit der Tülle die Marzipan-Masse auf die Plätzchen spritzen.  
Einen Kreis am Rand spritzen.

10 Die Plätzchen für 10 Minuten backen.

11 Das Johannis-Beer-Gelee mit einem Ess-Löffel Wasser kochen.

12 Das Johannis-Beer-Gelee in die Mitte füllen.

## Zubereitung

1 Die Butter, den Vanille-Zucker und den Puder-Zucker schaumig schlagen

2 Das Mehl und die Speise-Stärke dazugeben.

3 Alles verkneten.

4 Aus dem Teig eine Rolle formen.

5 Von der Rolle kurze Stücke abschneiden.

6 Aus den Stücken Kugeln formen.



## Gabel-Plätzchen



### Zutaten

200 g Butter  
1 Paket Vanille-Zucker  
100 g Puder-Zucker  
200 g Mehl  
100 g Speise-Stärke

## Grieß- Plätzchen



### Zutaten

100 g Gries  
100 ml Milch  
3 Ess-Löffel Rum  
100 g Zucker  
80 g weiche Butter  
1 Packung Vanille-Zucker  
1 Ei-Gelb  
1 Prise Salz

150 g Mehl

1 Tee-Löffel Back-Pulver

etwas Zimt und Zucker

### Zubereitung

- 1 Grieß  
Milch  
Rum in eine Schüssel geben.
- 2 Den Grieß 30 Minuten einweichen.
- 3 Zucker mit Butter  
Vanille-Zucker  
Ei-Gelb und  
Salz schaumig schlagen.
- 4 Mehl und  
Backpulver zusammen-schütten.
- 5 Alles langsam zusammen-rühren.

- 7 Die Walnuss-Kerne mit einem Messer klein-hacken.

- 8 Die gehackten Walnüsse und die Schokoladen-Streusel in den Teig rühren.

- 9 Den Teig in einen Spritz-Beutel füllen.

- 10 Back-Papier auf ein Back-Blech legen.

- 11 Mit dem Spritz-Beutel kleine Häufchen auf das Back-Papier spritzen  
Dabei Abstand lassen.

- 12 Im Back-Ofen 12 Minuten backen.

## Zubereitung

- 1 Die Bananen schälen.
- 2 Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken.
- 3 Das Mehl und das Back-Pulver sieben.  
Mit dem Salz vermischen.
- 4 Mit dem Rührer Butter, Zucker und Braunen Zucker verrühren.
- 5 Die Banane, das Ei und den Vanille-Zucker mit verrühren.  
Das Mehl mit verrühren.
- 6 Den Back-Ofen auf 190 Grad einstellen.

- 6 Den Back-Ofen auf 180 Grad einstellen.
- 7 Aus dem Teig kleine Kugeln formen.
- 8 Die Kugeln in den Zimt-und-Zucker tauchen.
- 9 Die Kugeln auf das Back-Blech legen und flach drücken.
- 10 Die Plätzchen 15 Minuten backen.

## Spaghetti-Kekse



### Zutaten

130 g Butter  
60 g Puder-Zucker  
1 Ei  
190 g Mehl  
1 Packung Pudding-Pulver mit  
Vanille-Geschmack  
Marmelade  
Puder-Zucker

## Bananen-Schoko- Gebäck



### Zutaten

2 Bananen  
220 g Mehl  
1 Tee-Löffel Back-Pulver  
1 Prise Salz  
80 g Butter  
70 g Zucker  
70 g Brauner Zucker  
1 Ei  
1 Tee-Löffel Vanille-Zucker  
100 g Walnuss-Kerne  
200 g Schokoladen-Streusel



## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten vermischen.
- 2 Auf ein Back-Blech das Back-Papier legen.
- 3 Mit zwei Löffeln aus dem Teig kleine Taler formen.
- 4 Die Taler auf das Back-Papier legen.
- 5 Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- 6 Die Taler 12 Minuten lang backen.

## Zubereitung

- 1 Die Butter mit Puder-Zucker und Ei cremig rühren.
- 2 Das Mehl und Pudding-Pulver dazu-geben.
- 3 Alles zu einem Teig kneten.
- 4 Auf eine Unterlage Mehl streuen.  
Den Teig auf der Unterlage ausrollen.
- 5 Aus dem Teig Ringe ausstechen.
- 6 Die Ringe auf ein Back-Blech mit Back-Papier legen.
- 7 Auf die Ringe Marmelade geben.

8 Die Teig-Reste durch eine Knoblauch-Pressen drücken.

9 Jetzt sieht der Teig wie Spaghetti aus.

10 Im Back-Ofen bei 160 Grad 12 Minuten backen.

11 Wenn die Kekse kalt sind, mit Puder-Zucker bestreuen.



## Müsli-Taler



### Zutaten

150 g Sonnen-Blumen-Kerne

125 g gehackte Mandeln

100 g Sesam

125 g Brauner Zucker

30 g Kokos-Raspeln

1 Ei