



Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt
gemeinnützige GmbH

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

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 verstreuhen.
- 6 Die Teig-Rollen darin wälzen.
- 7 Von den Teig-Rollen Plätzchen ab-schneiden.

Das Back-Buch wurde unterstützt von



Apolda



Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt
gemeinnützige GmbH

Inhalt

Genuss inklusiv zum Advent.....	3
Spritz-Gebäck.....	5
Johannis-Bier-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

Genuss inklusiv zum Advent

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.

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 Haselnüsse
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
- 6 Die Plätzchen mit Ei-Weiß bestreichen.
- 7 In die Mitte der Plätzchen eine Vertiefung machen.
- 8 In die Vertiefung Marmelade geben.
- 9 Auf den Rand die Mandeln streuen.
- 10 Back-Ofen auf 180 Grad einstellen.
- 11 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 ausschneiden.

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 aus-stechen.

6 Die Plätzchen auf das Back-Papier legen.

7 Die Plätzchen 7 Minuten backen.

- Zubereitung**
- 8 Mit dem Mixer Ei-Weiß und Marzipan-Roh-Masse kneten.
 - 9 Mit der Tüle die Marzipan-Masse auf die Plätzchen spritzen.
Einen Kreis am Rand spritzen.
 - 10 Die Plätzchen für 10 Minuten backen.
 - 11 Das Johannis-Ber-Gelee mit einem Ess-Löffel Wasser kochen.
 - 12 Das Johannis-Ber-Gelee in die Mitte füllen.
 - 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 Brauner Zucker verrühren.
- 5 Die Banane, das Ei und den Vanille-Zucker mit verrühren.
Das Mehl mit verrühren.
- 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 ausschneiden.
- 6 Die Ringe auf ein Back-Blech mit Back-Papier legen.
- 7 Auf die Ringe Marmelade geben.

8 Die Teig-Reste durch eine Knoblauch-Presse 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