



## Einfaches Weihnachts-Kuchen-Rezept



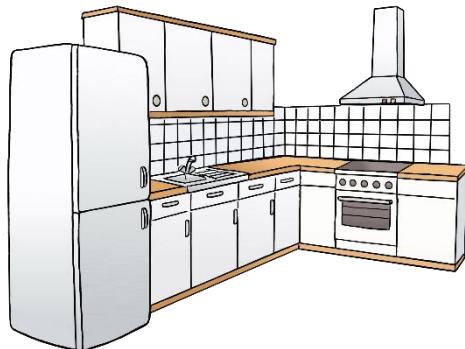
**Wir wünschen allen  
eine schöne Weihnachts-Zeit.**

Euer Büro  
für Leichte Sprache

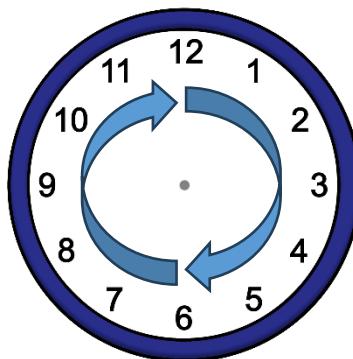


## Zutaten

Du brauchst:



- Mehl
  - Puder-Zucker
  - Back-Kakao
  - Pflanzen-Öl
  - Mineral-Wasser
  - 2 Packungen Lebkuchen-Gewürz
  - Back-Pulver
  - Vanille-Zucker
  - gemahlene Mandeln
  - gemahlene Hasel-Nüsse
  - 4 Eier
  - Schokoladen-Kuvertüre
  - eine Küchen-Maschine  
oder einen Mixer
  - eine Rühr-Schüssel
  - einen Tee-Löffel
  - einen Teig-Schaber
  - ein Back-Blech
- und
- eine große Tasse



## Zeit:

Plane etwa **1 Stunde** Zeit  
für den Kuchen ein.  
Und zwischen-durch  
muss der Kuchen abkühlen.



## So machst du den Teig:

1. Heize den Back-Ofen vor:
  - Ober-Hitze und Unter-Hitze
  - 200 Grad

2. Schlage 4 Eier auf  
und gib sie in eine Rühr-Schüssel.



3. Gib:
  - Back-Pulver
  - Vanille-Zuckerund
  - Lebkuchen-Gewürzdazu.

4. Die Tasse ist dein Mess-Becher.  
Fülle in die Tasse  
die gemahlenen Haselnüsse.  
Die Tasse muss ganz voll sein.  
Schütte die gemahlenen Haselnüssen  
aus der Tasse in die Rühr-Schüssel.



5. Fülle die Tasse genau-so  
mit den gemahlenen Mandeln.  
Schütte die gemahlenen Mandeln  
aus der Tasse in die Rühr-Schüssel.



6. Fülle die Tasse bis zur Hälfte mit:

- Puder-Zucker
- Mehl

Gib beides in die Rühr-Schüssel.



7. Gib 4 Tee-Löffel Back-Kakao dazu.



8. Fülle die Tasse bis zur Hälfte mit Öl.

Gieße es in die Rühr-Schüssel.

9. Fülle die Tasse bis zur Hälfte mit Mineral-Wasser.

Gieße es in die Rühr-Schüssel.



10. Mixe den Teig auf kleiner Stufe.

Du kannst nach kurzer Zeit  
schneller mixen.  
Alle Zutaten müssen  
gut vermischt sein.



11. Fette das Back-Blech ein.

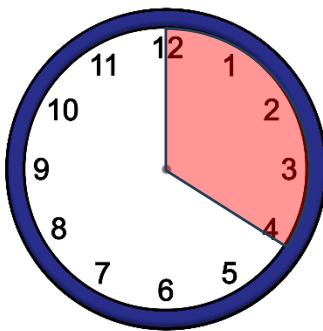
Du kannst das Blech  
zusätzlich mit Mehl betreuen.  
Dann geht der Kuchen später  
leichter vom Blech ab.



Verteile den Teig  
gleich-mäßig auf dem Blech.



12. Schiebe das Blech  
auf die mittlere Schiene  
im Back-Ofen.

**Back-Zeit:**

- Etwa 15 bis 20 Minuten  
Lasse den Kuchen abkühlen.

**Belag:**

1. Schmelze die Schokolade  
in einem Wasser-Bad.



2. Verteile die Schokolade  
auf dem Kuchen.  
Zum Beispiel eine Seite mit:
  - weißer Schokolade
  - dunkler Schokolade



Die Schokolade ist trocken?  
Dann schneide den Kuchen  
in kleine Stücke.  
Dazu passt zum Beispiel:  
ein Früchte-Punsch

Guten Appetit.



**Bearbeitung und Übersetzung in Leichter Sprache:** Mena Misiak

**Hinweise**

**Die Bilder sind von:**

© Lebenshilfe für Menschen mit Behinderung Bremen e.V., Illustrator  
Stefan Albers, 2013