

Einfaches Weihnachts-Kuchen-Rezept



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

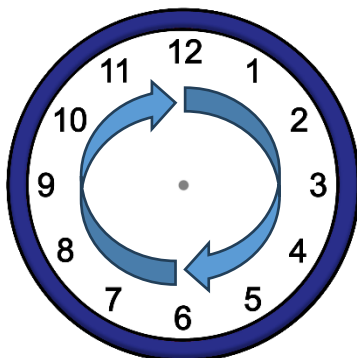
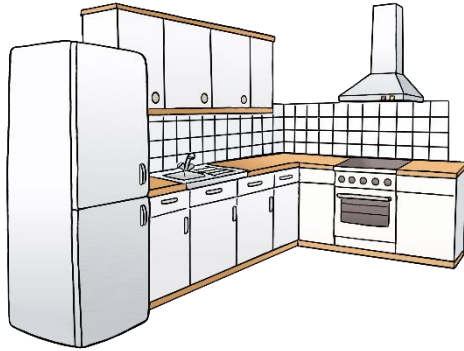
Euer Büro
für Leichte Sprache



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-Zucker
- und
- Lebkuchen-Gewürz dazu.

4. Die Tasse ist dein Mess-Becher.

Fülle in die Tasse

die gemahlenen Hasel-Nüsse.

Die Tasse muss ganz voll sein.

Schütte die gemahlenen Hasel-Nüssen

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.



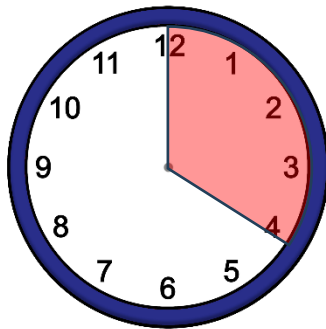
11. Fette das Back-Blech ein.
Du kannst das Blech
zusätzlich mit Mehl betreuen.
Dann geht der Kuchen später
leichter vom Blech ab.



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