

# Backfee zaubert jetzt Weihnachtsgebäck

Bettina Haller alias bettis.lecker.es.landleben präsentiert in Vilzing ihr neues Buch – Darin sind auch Rezepte von Oma und Uroma

Von Simone Auerbeck

**Cham.** Sie heißen „Lederhosenbouma“, „Hausfreindal“ oder „Henna-Muich-Bleaml“. Hinter diesen Namen verstecken sich feine kleine Leckerbissen, die zu Weihnachten gehören wie der Christbaum. Und die Rezepte dazu sind alle in Bettina Hallers neuem Backbuch zu finden.

„Weihnachtsbäckerei im Bayerischen Wald“ ist schon das zweite Werk der Instagram-Backfee. Auf Social Media folgen der zweifachen Mutter unter @bettis.lecker.es.landleben fast 26.000 Menschen und lassen sich von ihren Videos und Bildern zu Schoko-Kirsch-Schnitten, Rhabarber-Streuselkuchen oder Lotus-Erdbeertorte inspirieren.

Seit 2018 postet Haller Rezepte zum Backen sowie hilfreiche Tipps und Tricks. Geboren 1987 im Landkreis Straubing-Bogen, lebt sie seit 2014 im Landkreis Cham. Ihre Hingabe zum Kuchenbacken begann früh – schon als kleines Kind war sie davon begeistert. Ihre Mutter habe ihr die Liebe zum Backen weitervererbt, erzählt sie.

Im Oktober 2023 erschien ihr erstes Buch „Backrezepte aus'm Bayerischen Wald“ im Battenberg Bayerland Verlag. Auf den 160 Seiten befinden sich insgesamt 60 Rezepte für den Alltag oder besondere Anlässe – bewährte Klassiker und neue Kreationen werden Schritt für Schritt erklärt.

## Weihnachten bis April

Anfang dieses Monats hat sie sich nun einen weiteren Traum erfüllt – ein eigenes Plätzchenbackbuch. Am 14. Oktober ist „Weihnachtsbäckerei im Bayerischen Wald“ erschienen. Schon bei der Veröffentlichung ihres ersten Buches war laut Haller die Nachfrage nach weihnachtlichen Rezepten

groß. Auch ihr Verlag war sofort mit dabei, als sie die Idee äußerte. Die Vorbereitungen liefen von September bis April. Einfacher als beim ersten Buch war es keinesfalls: Die Plätzchen waren zwar weniger aufwendig als Torten, aber Zeit brauchte es trotzdem. Teilweise war es auch schwierig, nach Januar noch die Motivation aufzubringen, Weihnachtsplätzchen zu backen...

In Anlehnung an ihr erstes Buch sind die Rezepte wieder besonders, aber trotzdem nicht aufwendig und ohne ausgefallene Zutaten. Das Buch hat 144 Seiten und enthält 60 Rezepte, die in drei Kapitel unterteilt sind: Ausstechplätzchen, Spritzgebäck und weitere Klassiker. Manche Rezepte stammen noch von ihrer Oma und Uroma. „Die guten alten Rezepte darf man nicht vergessen lassen“, sagt Haller.

Aber auch neue Kreationen sind zu finden. Den Trend Dubai-Schokolade habe sie mit Gebäcken, die Pistazie enthalten, auch aufgegriffen. Das Buch ist in allen gängigen Onlineshops und Buchhandlungen für 24,90 Euro erhältlich.

## Morgen ein Autogramm holen

Wer Haller persönlich treffen will, hat auf ihrer „Release-Party“ Gelegenheit: Am Freitag von 13 bis 17 Uhr und am Samstagvormittag steht sie auf dem Milchhof Irrgang in Vilzing parat. Besucher können das Buch dort kaufen und signieren lassen. Zudem gibt es Punsch und Gebäck aus dem Buch.

Ob sie noch ein weiteres Buch veröffentlicht, weiß sie bisher noch nicht. Aktuell ist sie sehr zufrieden mit ihren beiden Rezeptbüchern. Doch ihre Instagram-Follower können sich laut Bettina Haller auf viele weitere Rezepte freuen: „Die Ideen gehen mir nicht aus!“



Für die Rezepte in Bettina Hallers Weihnachtsbackbuch braucht es keine ausgefallenen Zutaten.

Foto: Lichtwerk Fotografie Annette Lex

## Zimt-Happerl

**Zeit:** Die Zimt-Happerl zuzubereiten, dauert etwa 60 Minuten, gebacken werden sie zehn bis zwölf Minuten, das Abkühlen dauert nochmal zehn Minuten.

**Zutaten für 60 Stück:** Das braucht man für den Teig: 175 g Mehl, 1 Eigelb, 120 g Butter, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 EL gemahlene Nüsse, 1 Msp. Zimt. Gefüllt werden die Plätzchen mit Johannisbeergelee und dekoriert mit einer Zimt-Zucker-Mischung (1 TL Zimt auf 50 g Zucker).

**Zubereitung:** Den Mürbteig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen auf das Blech legen und für zehn bis zwölf Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, dann in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Je zwei Plätzchen mit Johannisbeergelee zusammenkleben.



Die fertigen Plätzchen werden in einer Zimt-Zucker-Mischung gewälzt.

Foto: Bettina Haller