

# KLETZKÖPP KLETZKOPPEN KLÄTZKÖPP

Eine sehr einseitige Rezeptsammlung

Zucker, Mehl, Butter und?

Emmericher Geschichtsverein e. V.  
März 2021



Zusammengestellt von Hans Friedrichs

## Damit fing alles an:

Am 14. Dezember 2020 letzten Jahres bekamen wir eine, zugegebenermaßen zunächst etwas irritierende Anfrage per E-Mail von etwas weiter weg:

Sehr geehrte Damen und Herren, in unserer Altemmericher Familie wurden früher zu Weihnachten sog. Kletzköpp gebacken, dunkle harte Plätzchen, überwiegend aus Zucker und eventuell Nüssen. Niemand aus meiner Familie weiß mehr, wie das Rezept lautete. Im Lexikon „Proot Platt“ ist der Begriff mit „Zuckerplätzchen mit Nüssen“ erklärt. Gibt es bei Ihnen eventuell eine Runde, in der so etwas nachgefragt werden kann (Stichwort: Emmericher Weltkulturerbe)?

Mit freundlichen Weihnachtsgrüßen

Nicht jeder von uns ist gebürtiger Emmericher oder überhaupt Niederrheiner oder - um es mit Bernhard Lensing zu sagen - Niederrheinländer. Also fragt der „zuständige“ Nicht-Niederrheiner mehrere „alte“ Emmericher aus verschiedenen Ortsteilen und bekommt tatsächlich schnell drei Rezepte. Aber: zwei sind nicht im angefragten Haushalt vorrätig, sondern müssen in der Nachbarschaft eingesammelt worden. So findet ganz unbeabsichtigt nachbarliche Kontaktpflege statt. Herzlichen Dank an alle soweit also schon mal.

Mit den E-Mail-Mitteilungen des Geschichtsvereins für den Februar 2021 stellten wir allen unseren Mitgliedern und Freunden dann doch nochmal die Frage:

*Kennen SIE Kletzköpp? Haben Sie Lust, uns Ihr Rezept zu schicken? Wir möchten die verschiedenen Variationen sammeln und auf unserer Homepage veröffentlichen; auf Wunsch auch ohne Ihren Namen. Mal abwarten, wie sich dann die Zugriffszahlen dieser Homepage entwickeln (viral gehen ist wohl der aktuelle Ausdruck).*

*Schicken Sie uns Ihr Rezept (gerne auch mit Foto) entweder per Post oder per Mail zum Stichwort Kletzköpp. (Pflegen Sie das Emmericher Weltkulturerbe.)*

*Wir freuen uns!*

Unverhofft und ohne vorherige Absprachen haben sowohl die NRZ als auch die RP diesen Aufruf in Lokalausgaben am Niederrhein verbreitet.

Dafür bedanken wir uns sehr!

Alles zusammen führte dann zu Ihren Reaktionen und zu der hier vorliegenden Broschüre.

- Ein halbes Dutzend Telefonanrufe kamen im eigentlich geschlossenen Rheinmuseum an (Corona lässt grüßen.).
- Über 40 E-Mails mit Rezepten oder Kurzkomentaren erreichten uns.
- Briefe von beiderseits des Rheins und der Landesgrenze sowie aus dem Westfälischen kamen an.
- Dazu bekamen wir einige persönliche Geschichten, die dem Ganzen die unverzichtbare persönliche und geschichtliche Würze geben.
- Schließlich erhielten wir auch eine selbstgebackene Probe von seeehr geringer Mindesthaltbarkeit...!

Nebenbei: Die ersten sieben E-Mails wurden von Männern verfasst. Ihr Tenor: Unsere Frauen backen das leider nicht häufig genug! Die nächsten fünf E-Mails kamen von der linken Rheinseite.

Auf den folgenden Seiten sind nahezu alle angekommenen Nachrichten abgedruckt, ohne sie zu bewerten. Die Absenderangaben sind teilanonymisiert, damit die Einsenderinnen und Einsender nicht belästigt werden. Anfragen geben wir gerne weiter.

Wir versprechen: Sie werden sich erstens wundern und zweitens in Kürze backen!

Ein schöner Brief aus Kranenburg

Anfrage in der RP  
vom 1. 3. 21

Thetzköpp (Florentiner)

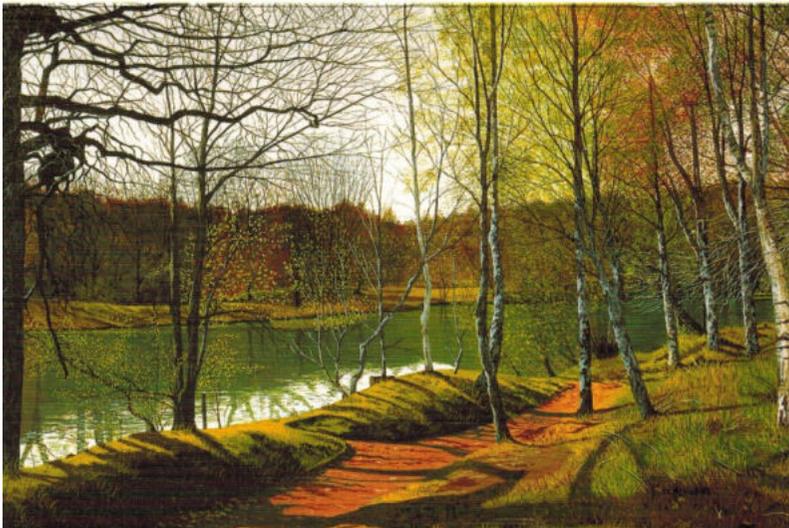
1/4 kg Butter, 3 Tassen Zucker, 1 Tasse Hafer-  
flocken, 1 Tasse geh. Mandeln, 1 Tasse  
ger. Mandeln, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch.  
alles gut mischen.

Backofen 200° backen (1 probebacken)  
mit 2 Teelöffeln bl. Häufchen auf Back-  
papier. Vorsicht laufen auseinander.

Etwas abkühlen lassen, dann lassen  
sie sich gut abschneiden.

Mit freundl. Grüßen

J. Thyssen



## Klätzköpfe Weihnachtsgebäck

### Zutaten

100 gr. Butter

100 gr. Margarine

200 gr. Zucker

1 Vanillinzucker

200 gr. Mandeln - davon

1/3 gemahlen, 2/3 gehackte

100 gr. Mehl

alles miteinander vermengen.  
mit 2 Teel. kleine Häufchen auf  
dem Backblech verteilen u. genug  
Abstand halten, da sie sich breit  
machen.

Bei 175° bis 200° Grad  
hellbraun backen.

P.S. Backblech m. Backpapier auslegen.

**Von:** theyssen@

**Gesendet:** Donnerstag, 25. Februar 2021 19:40

**An:** Emmericher Geschichtsverein

**Betreff:** Re: Mailinformation des Emmericher Geschichtsvereins <251

Hallo,

ganz einfach kurz dort hinsehen,wo Kletsköp noch "Wirklichkeit" sind.

Bei onze Westerbüüren

[https://www.google.com/search?source=hp&ei=SO43YMekJ4uCjLsPlfWNmA4&iflsig=AINFCbYAAAAAYDf8WJgOdbOFFQcxSQEY94c0uB8spgo4&q=kletskop+recept&oq=kletskop+rece&gs\\_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAEYADICCAAyBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEAoQHjoLCC4QsQMqgwEQkwI6CAgAELEDEIMBOggIABDHARCjAjoFCAAQsQM6CwgAELEDEMcbEKMCOggILhCxAxCDAToOCAAQsQMqgwEQxwEQowI6BQguELEDoggIABDHARCVatOECAAQCjoECAAQDToGCAAQDRAeOgQIABAeUKIUWL1fYlX0aANwAHgAgAFwiAHZCpIBBDExLjSYAQCgAQGqAQdnd3Mtd2l6sAEA&scient=gws-wiz](https://www.google.com/search?source=hp&ei=SO43YMekJ4uCjLsPlfWNmA4&iflsig=AINFCbYAAAAAYDf8WJgOdbOFFQcxSQEY94c0uB8spgo4&q=kletskop+recept&oq=kletskop+rece&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAEYADICCAAyBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEAoQHjoLCC4QsQMqgwEQkwI6CAgAELEDEIMBOggIABDHARCjAjoFCAAQsQM6CwgAELEDEMcbEKMCOggILhCxAxCDAToOCAAQsQMqgwEQxwEQowI6BQguELEDoggIABDHARCVatOECAAQCjoECAAQDToGCAAQDRAeOgQIABAeUKIUWL1fYlX0aANwAHgAgAFwiAHZCpIBBDExLjSYAQCgAQGqAQdnd3Mtd2l6sAEA&scient=gws-wiz)

Mit freundlichem Gruß

Jürgen Theyssen



**Von:** liemersdialekt@

**Gesendet:** Freitag, 26. Februar 2021 10:12

**An:** 'Emmericher Geschichtsverein'

**Betreff:** AW: Kletzköpfe in den Mailinformation des Emmericher Geschichtsvereins <251

Hallo H. & Heimatfreunde,

das ist eine sehr schöne kulinarische Anekdote und es freut mich natürlich, dass Hermann Hellebrand so kurz vor seinem Geburtstag am Sonntag erleben darf, dass sein Werk wirkt!

Nicht nachgefragt womöglich wurde, was nun der Begriffsverband ‚Kletzköpfe‘ bedeutet. Aber womöglich kann man sich vorstellen, dass dieser auf die alten sprachlichen Verbindungen zum niederländischen Raum verweist.

- kletsen bedeutet *quatschen*
- *kletskop* demnach *Quasselstrippe!*

Das Wörterbuch (Van Dale N-D) sagt:



## **kletskop** (de<sup>m</sup>)

1 *koekje*

**Mandelkeks** (der) ⓘ

2 *kletskous*

**Schwätzer** (der) ⓘ

↓ **Schwatzmaul** (das) ⓘ, ↓ **Quasselstrippe** (die) ⓘ

3 *hoofdzeer*

**Erbgrind** (der) ⓘ, **Wabengrind** (der) ⓘ

(vaktaal) **Favus** (der) ⓘ

4 *kaal hoofd*

**Glatzkopf** (der) ⓘ

(ongemarkeerd) **Glatze** (die) ⓘ

Die Kekse gibt's überall zu kaufen und Rezepte natürlich im Internet in Hülle und Fülle >>

weiter nächste Seite

## Bilder von Kletskoppen KOEKJES

bing.com/images



Alle Bilder anzeigen >



### bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
2. Vermeng de suiker met het amandelpoeder, de bloem en het maagzout. Roer alles door de zachte boter.
3. Verdeel het deegje in mini-bolletjes. Leg ze op een vel bakpapier op de bakplaat en druk ze zo dun mogelijk uit. ...
4. Bak 5 tot 7 minuten, in het midden van de oven, of tot de koekjes mooi goudbruin zijn.

Liebe Grüße

Antoon

[liemersdialect@freedom.nl](mailto:liemersdialect@freedom.nl)

[dialect@heemkunde.nl](mailto:dialect@heemkunde.nl)

Von: Ute Evers-Garisch@

Gesendet: Montag, 1. März 2021 09:03

An: kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

Betreff: Kletzköpp/ Kleef'se Klätzköp

Guten Morgen,

vor mindestens 30 Jahren wurde bei einer Aktion des Klever Wochenblattes nach alten Plätzchen-Rezepten gefragt. U. a. wurde da auch ein Rezept für Kleef'se Klätzköp veröffentlicht. Seitdem gehören diese jedes Jahr in der Adventszeit auf die Plätzchen-Teller der ganzen Familie. In der Klever Variante kommen allerdings Mandeln, keine Nüsse.

Ich wünsche Ihnen noch viel Erfolg beim Rezept-Sammeln  
VG Ute EG



## Die schönsten Plätzchenrezepte unserer Leser

Tant Böh

### Echte Origin'al Kleef'se Klätzköp

Lydia Klösters aus Kessel schickte uns dieses schöne Rezept noch rechtzeitig vor dem Fest.

Zutaten: 3 Tassen Zucker, 1 Tasse Haferflocken, 1 Tasse gemahlene Mandeln, 1 Tasse Mandelblätter, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch und 125 g gute Butter.

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Auf ein Blech mit Back-Trennpapier kleine Häufchen setzen. Vier Stück in einer Reihe, da sie weit auslaufen. Bei 180 bis 200 Grad 12 bis 15 Minuten backen. Die Kleef'se Klätzköp müssen schön braun sein. Gutes Gelingen wünscht Lydia Klösters.

ren Schiene ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen. Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die warmen Kipferln darin wenden. Abkühlen lassen.

### Böhmische Marillenringe

Und noch ein weiteres Rezept von Monika Westerhof: Zutaten: 500 g Mehl, ein Ei, 1 Gläschen (2 cl) Rum, 125 g Zucker, 50 g gemahlene Haselnüsse, abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone, Mark einer halben Vanillestange, 2 Prise Salz, 250 g Butter, 200 g Marillenmarmelade (od. Aprikosenmarmelade), Puderzucker, Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, eine Mulde hineindrücken. Ei und Rum hinein-

**Von:** Gabriele Jansen@

**Gesendet:** Montag, 1. März 2021 09:18

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

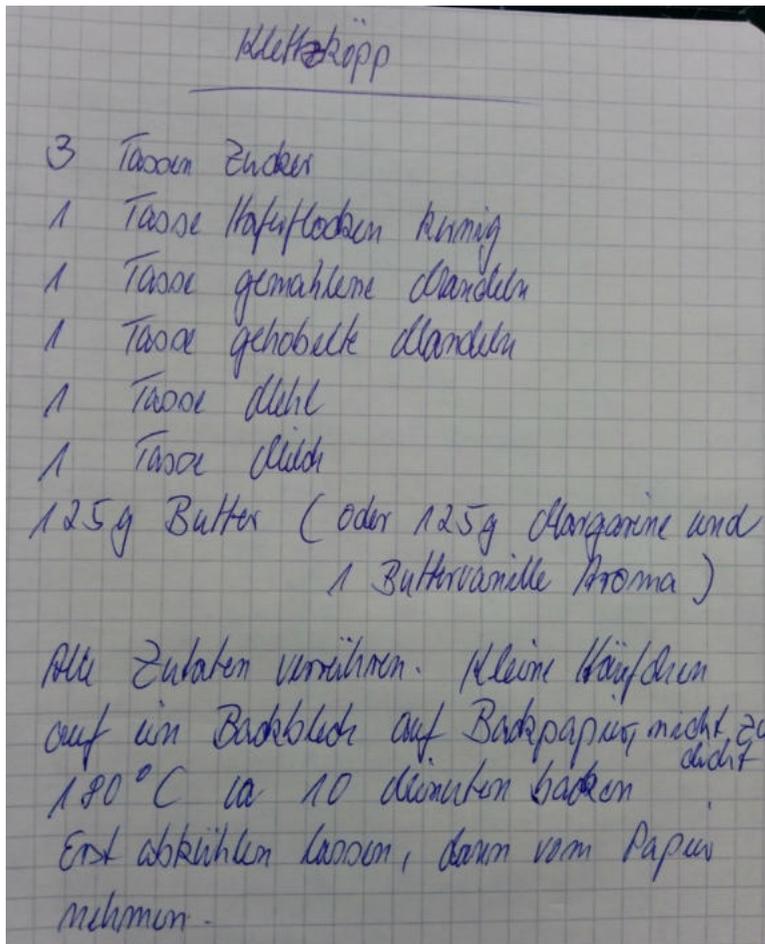
**Betreff:** Rezept Kletzköpp

Guten Morgen,

heute las ich den Beitrag in der Zeitung und dachte, dass habe ich doch. Wahrscheinlich von einer Nachbarin in Goch. Schon lange nicht mehr gebacken. Ich bin mal gespannt, welche Rezeptvorschläge es gibt.

Liebe Grüße und einen schönen Tag

Gabriele. Jansen



**Von:** Karl-Heinz Schmink@

**Gesendet:** Montag, 1. März 2021 13:54

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Rezept

Karl-Heinz Schmink

Höhenweg 22

47533 Kleve

1. März 2021

Emmericher Geschichtsverein e.V. Martinikirchgang

Sehr geehrte Damen, Herren,

im Anhang finden sie ein Original-Rezept von „ Kletsch Köpp“ aus meinem ehemaligen Betrieb. In den 50-60ziger Jahren haben wir speziell zur Kirmeszeit sehr viel davon produziert.

Für den Hausgebrauch müssen sie die Menge anteilmäßig reduzieren. Statt Margarine kann auch Butter genommen werden. Eine Geschmacksverbesserung erzielt man, wenn die gehackten Mandeln oder Nüsse leicht geröstet werden.

Butter oder Margarine sollten Raumtemperatur haben.

Da spezielle Backmargarine nur im Backfachhandel zu bekommen ist, können sie für den Privatgebrauch auf Sanella ausweichen.

P.S. Der Begriff Kletzköpp kommt aus dem Niederländischen und dieses Gebäck wird teilweise von einigen regionalen Bankettbakkers auch heute noch saisonal hergestellt.

Mit freundlichen Grüßen

K.H. Schmink

( Bäcker und Konditormeister)

Zusätzlich finden sie ein Original Holländisches Rezept im Anhang von der Niederländischen Fachschule für Bäcker und Konditoren aus Wageningen

> Amandelkletsoppen <

weiter nächste Seite

## ***Kletsch-Köpp (altes Klever Gebäck)***

Rezeptur :	1000 g Zucker
	250 g Wasser
	400 g Backmargarine ( weich )
	500 g WM 550
	250 g Mandeln gehackt ( oder Nüsse )
	15 g Zimt
	10 g Salz

---

Gesamtmenge :	2425 g
---------------	--------

---

Herstellung : Zucker und Wasser auflösen, Mehl , Zimt , Salz und Mandeln trocken vermischen, dann mit den restlichen Zutaten zu einer spritzfähigen Masse verrühren.  
Mit 10er Lochtülle auf mit Backpapier belegten Blechen aufspritzen und genügend Abstand halten.  
( Masse läuft sehr breit )

Backtemperatur : 200 °C

Backzeit : 4—6 min

Vorsicht beim Backen ! Die Plätzchen bräunen sehr schnell und backen nach.

Weiter nächste Seite

**Recept:**

500 g patentbloem	100%
400 g margarine	80%
1000 g basterdsuiker	200%
250 g water	50%
15 g kaneel	3%
250 g gepelde droge gehakte amandelen	50%
5-10 g zout *	1-2%

\* afhankelijk van al of niet gezouten  
margarine

**Aanbevolen werkwijze:**

- a. Roldeeg zetten (water met  
basterdsuiker mengen)  
Verdelen in gelijke stukken  
Pillen rollen  
Laten opstijven in de koelkast  
Snijden  
Op met siliconenpapier belegde  
platen zetten  
Bakken  
Koud laten worden  
Lossen

of

- b. Geroerd spuitdeeg maken  
Op met siliconenpapier belegde  
platen spuiten  
Bakken  
Koud laten worden  
Lossen

**Aanwijzingen:**

Baktemperatuur:  $\pm 230^{\circ}\text{C}$   
Gebakken gewicht:  $\pm 12$  stuks per 100 g  
Uitkomst: minimaal 1700 g

Von: gaby@

Gesendet: Dienstag, 2. März 2021 10:22

An: kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

Betreff: Kletzköpp

Sehr geehrte Damen und Herren,

hier sende ich Ihnen das Rezept meiner Mutter (80) für Ihre Kletzköpp.

Dieses wird inzwischen auch schon wieder von den Enkeln gebacken und bleibt somit hoffentlich der Familie erhalten.

Kleef'se Kletzköpp

3 Tassen Zucker  
1 Tasse Haferflocken  
1 Tasse gemahlene Haselnüsse oder Mandeln  
1 Tasse Mandelblätter  
1 Tasse Mehl  
1 Tasse Milch  
125 g Butter (keine Margarine!!)

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Häufchen setzen.

Vier in einer Reihe, da sie weit auslaufen.

Bei 180-200° Grad bei Ober-/ Unterhitze ca. 12-15 Minuten schön braun backen.

Sollten die Plätzchen ineinander laufen, diese erst nach dem Erkalten auseinander brechen.

Viele Grüße

Gaby Matenaar (55)

Von: Elisabeth Holtwick@

Gesendet: Dienstag, 2. März 2021 13:12

An: kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

Betreff: Kletzköpp

Hallo,mein Mann las ihren Bericht in der RP online im Kleverteil.

Ich backe sehr oft diese Kletzköpp,weil alle sie so gerne essen.

Ich hab das Rezept von meiner Nachbarin, die schon einige Jahre verstorben ist.

Sie hatte viele Verwandte im Kleverraum. Bei jedem Adventskaffee freuten wir uns auf diese Plätzchen.

Rezept:

125 Gramm Butter in einem flachen Topf auf dem Herd schmelzen,nun

3 Tassen Zucker dazu,weiter

1 Tasse Haferflocken

1 Tasse gemahlene Nüsse

1 Tasse geblätterte Mandeln

1 Tasse Mehl und

1 Tasse Milch

Nun ganz ganz kleine Häufchen aufs Blech geben, laufen aus und bei 170 Grad Umluft etwa 10 Minuten abbacken bis sie die gewünschte Bräune haben.

Es ergeben viele, so an die 16 Bleche voll;

Plätzchen etwas abkühlen und in eine Dose geben.

Leider ist letzte Woche die Dose wieder mal leer geworden, sonst hätte ich Fotos mitgeschickt.

Falls sie Fragen haben, hier meine Adresse:

Elisabeth Holtwick

47665 Sonsbeck

**Von:** Johannes van Lier@

**Gesendet:** Dienstag, 2. März 2021 18:20

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Klätzköpp

Vor einigen Jahren habe ich ein altes Familienrezept „Klätzköpp“ in der Zeitschrift des Heimatvereins „Die Düffel“ veröffentlicht. Der Artikel mit dem Rezept ist im Anhang.

Viel Freude beim Nachbacken!

Mit freundlichem Gruß

Maria van Lier

### ***Klätzköpp, ein altes Kirmesgebäck***

Noch vor zwei Generationen war die Kirmes in den Dörfern der Höhepunkt des Jahres. Am Kirmessonntag traf sich die Verwandtschaft. Außerdem boten die Kirmestage fast die einzige Gelegenheit, auszugehen, sich zu vergnügen und Leute kennen zu lernen. Wenn heute Goldhochzeit gefeiert wird, liest man in der Zeitung oft, dass sich das Paar auf der Kirmes kennen gelernt hat.

Der Kirmesmarkt war immer verbunden mit einem typischen Duft, der vom „Moppekroom“ ausging: Es roch nach gebrannten Mandeln, Liebesäpfeln, Lebkuchenherzen ... und – speziell hier in der Düffel – nach Klätzköpp.

Das ist ein herrliches Knusper- und Knabbergeback; wenn man einmal davon probiert hat, kann man nicht mehr aufhören zu essen, bis alles auf ist. Wenn meine Mutter als junges Mädchen zur Kirmes ging, musste sie immer eine Tüte Klätzköpp für Oma mitbringen.

Heute hat nicht nur die Kirmes an Bedeutung verloren, auch den Moppekroom mit seinen Düften findet man kaum noch. Aber Klätzköpp kann man leicht selbst backen nach diesem Rezept:

Weiter nächste Seite

125 g Margarine (in der Mikrowelle) schmelzen

Damit verrührt man der Reihe nach:

3 Tassen Zucker (normale Kaffeetassen, keine Becher)

1 Tasse Haferflocken

1 Tasse gemahlene Mandeln (oder Nüsse)

1 Tasse Mandelblätter

1 Tasse Mehl

1 Tasse Milch

Die Backbleche belegt man mit Backpapier, damit die Plätzchen nicht festkleben.

Auf das Backpapier setzt man kleine, etwa walnussgroße Teighäufchen, und zwar sehr weit auseinander, weil die Klätzköpp beim Backen ganz flach auseinander laufen.

Man backt sie bei 180°C, bis sie goldbraun sind. Dann lässt man sie auf dem Backpapier abkühlen und ... *Guten Appetit!*

---

**Eins der allerersten Rezepte, die wir bekamen:**

**„Rezept Nr. 3“**

Zutaten:

1 Tasse Zucker,

1 Tasse Haferflocken,

1 Tasse gemahlene Mandeln,

1 Tasse Mandelblätter,

1 Tasse Mehl,

1 Tasse Milch,

125 g gute Butter

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Auf ein Blech mit Backtrennpapier kleine Häufchen mit einem Teelöffel setzen, 4 in einer Reihe ergibt 16 Klätzköpp je Backblech (Anmerkung: laufen ja weit auseinander beim Backen.).

Bei 180 - 200 Grad 12 - 15 Minuten backen.

---

Von: Karin Kersten@  
Gesendet: Dienstag, 2. März 2021 21:06  
An: kontakt@emmericher-geschichtsverein.de  
Betreff: Kletzköpp

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit großem Interesse habe ich ihren Artikel gelesen. Ich habe noch ein altes Rezept von der Großmutter (Jahrgang 1907) meines Mannes. Wie die Plätzchen heißen ist mir leider nicht bekannt, aber die Zutaten stimmen mit ihrer Schilderung überein.

Die Großmutter hat jedes Jahr zu Weihnachten eine riesige Menge für die gesamte Familie gebacken.

Hier das Rezept:

2 Pfund Mehl  
2 Pfund brauner Zucker  
3/4 Pfund Butter  
250 gr. gemahlene Haselnüsse  
4 Eier  
1 1/2 Päckchen Backpulver

Alles durchkneten, Rollen formen und über Nacht im Kühlschrank lassen,  
am nächsten Tag in Scheiben schneiden und bei 225 Grad ca.  
10 -12 Minuten backen.

Herzliche Grüße

Karin Kersten

47533 Kleve

**Ein Brief von Anna Lindemann aus 47551 Bedburg-Hau mit gleich drei Variationen!**

Betrifft:  
Kletzköpp

Bedburg-Hau, 03.03.2021

sehr geehrte Damen und Herren  
des Emmericher Geschichtsvereins e. V.  
In der Rheinischen Post vom Montag, dem 1. 3.,  
las ich in der Ausgabe „Grenaland am Rhein“  
den Artikel über „Kletzköpp“.  
In meiner Rezeptensammlung habe ich  
drei Variationen, die ich Ihnen gerne  
zusenden möchte. Ich würde mich freuen,  
wenn meine Rezepte in Ihrer Sammlung  
einen Platz finden würden.

Mit freundlichen Grüßen  
Anna Lindemann

## Kletzhöpp

Anna Krollmann  
Bielhauer Str. 11  
47551 Bedding-Plan

- 1 Ei, getrennt
- 1 1/2 gl. Honig
- 350 g Farinmücker
- 1-2 Teel. Thakaw
- 50g Zitronat, gehackt
- 50g Haselnüsse, gehackt
- 1 Teel. Zimt

- 170 g Mehl
- 1 geh. Teel Natron
- 1 1/2 gl Wasser

Eischnee schlagen, Eiweiß und Honig dazu schlagen, nach und nach alle Zutaten dazugeben. Dann vom Teig eine Rolle formen. Mit dem Messer kleine Scheiben abschneiden und in waagrechter Ausrichtung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, sie laufen aneinander. Mit der mittleren Schiene bei 170°C ca 12-13 Min. backen.

### Kletzhöpp

- 1 Tasse Butter
- 1 Tasse Zucker
- 1 Vanillinzucker
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Haferflocken
- 1 Msp. Natron
- 1/2 Teel. Backpulver

### Kletzhöpp

- 1/4 lb Butter
- 3 Tassen Zucker
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse gemahlene Mandeln
- 1 Tasse Haferflocken
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse gehackte Mandeln

**Von:** dieterrohloff@

**Gesendet:** Mittwoch, 3. März 2021 21:17

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** WG: Klezköpp

Absender:

Resi Baumann

46459 Rees

Sehr geehrte Damen und Herren,  
im Jahr 1957 -1958 war ich auf dem landwirtschaftlichen Lehrbetrieb bei Maria und Georg Bernstein auf Gut Elsepass bei Emmerich. Dort haben wir zu Weihnachten Klezköpp gebacken. Auch fand ich das gleiche Rezept 1967 im Kochbuch meiner Schwiegermutter Frau Sophie Baumann auf dem Sandenhof. Hier durften die Klezköpp auf dem Weihnachtsteller nicht fehlen. Bis heute gehören die Klezköpp immer noch zu den Lieblingsplätzchen unserer Kinder und Enkelkinder.

Nachfolgend das Rezept:

**Klezköpp:**

250 g Butter

3 Tassen Haferflocken (Köln  
Flocken)

3 Tassen Zucker

½ Tasse Mehl

½ Tasse Milch



Butter zerlassen, alle anderen Zutaten unterheben. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier legen. Die Masse zerläuft, daher reichlich Abstand halten. Bei 180 Grad goldbraun abbacken. Falls die Plätzchen nicht genug zerlaufen etwas Butter zugeben.

**Kleines Rezept:**

83 g Butter

1 Tasse Haferflocken

1 Tasse Zucker

1 Esslöffel Mehl

3 Esslöffel Milch

Mit freundlichen Grüßen

Resi Baumann

**Von:** nico.proest@

**Gesendet:** Sonntag, 7. März 2021 15:27

**An:** Kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Kletzköpp

Guten Tag,

erst heute habe ich ihren Artikel in der RP gelesen. Sofort erinnerte ich mich an meine Kindheit.

In meinem Elternhaus in Kleve wohnte eine ältere Dame unter dem Dach. Diese hat in der Weihnachtszeit immer köstliche Plätzchen gebacken. Und eben auch u.a. die von Ihnen beschriebenen Kletzköpp.

Sie hat mir gezeigt wie man sie backt. Zum Glück durfte ich mir ihr Rezept aus ihrem alten Kochbuch abschreiben. Die Dame ist leider vor über 30 Jahren gestorben.

Leider habe ich schon lange zu Weihnachten keine Kletzköpp mehr gebacken.

Aber ich werde es mir für dieses Jahr wieder vornehmen. Der Duft und der Geschmack riechen und fühlen sich dann bestimmt wieder so an wie in meiner Kindheit. Wo ich auf ihrer Couch saß und leckere Kletzköpp naschen durfte.

Schön war die Zeit!

Nicole Proest

41 Jahre aus Kleve

Weiter nächste Seite

## Kätzchen

Zutaten:

- 3 Tassen Zucker
- 1 Tasse Kaffeebohnen
- 1 " gemahlene Mandeln
- 1 " Mandelblätter
- 1 " Mehl
- 1 " Milch
- 125 g gute Butter

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Auf ein Blech mit Back-Trennpapier kleine Kätzchen setzen. (Nur einen halben Teelöffel) Vier Stück in einer Reihe, da sie weit auslaufen. Bei 180 bis 200 Grad 12 bis 15 Minuten Backen.

(Umluftheizung weniger)

Nicole Proest  
41 Jahre aus Kleve

**Von:** Gabriele Verwayen@

**Gesendet:** Mittwoch, 10. März 2021 18:49

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** SW "Kletzköpp"

Sehr geehrte Damen und Herren,

überraschend war für mich Ihren Artikel aus der Zeitung zugesandt zu bekommen von meiner Freundin aus Rindern mit dem Hinweis:" Kletzköpp verbinde ich immer mit einem Klön bei Dir ----".

Ich selbst wohne seit fast 20 Jahren in Ostwestfalen, in dem schönen Staatsbad Bad Salzuflen. Kontakte zum Niederrhein bestehen selbstverständlich noch.

Kletzköpp oder wie die tollen Plätzchen bei uns heißen: Klätzköpp gab und gibt es immer - zu jeder Jahreszeit -. Sie schmecken immer, werden jedesmal anders im Aussehen und werden mit Haferflocken gebacken.

Anbei das Originalrezept meiner Mutter, von ihr auf die Schnelle aufgeschrieben, als ich sie seinerzeit darum bat.

Für Ihr Gelingen wünsche ich viel Erfolg  
und sonnige Grüße an den Niederrhein

Ele Verwayen

Weiter nächste Seite

250 g Körnflöckchen, keimige  
225 g Butter, 125 Mehl  
1 P. Vanillezucker, 2 gestr. Teel.  
Backpulver, 1 Ei, 200 g = 150g  
Zucker.

Körnflöckchen, Zucker, Vanille  
mischen,  
Butter gut erhitzen, etwas  
kochen lassen (ca 1 Min) =  
gibt man über die Haferflöck

chen, gibt die übrigen Zuta-  
ten dazu, mit Hobelöffel  
durchrühren, Teig mit  
1 Ei mischen und sofort  
mit Teelöffel Häufchen  
auf's Backblech. 15-20  
Min. 200° - 225°.  
Gutes Gelingen!

Dieses Rezept wurde uns zugeschickt und kommt aus <https://www.bakkenderwijs.nl/recepten/koekjes/kletsoppen-recept/>

## BAKKENDERWIJS

*Aldoende bakt men...*

### Authentieke kletsoppen recept

Print



#### Ingrediënten

- 50 gram boter
- 200 gram suiker
- 50 ml water
- 100 gram bloem
- 5 gram kaneel (mag ook op gevoel)
- 50 gram gehakte amandelen
- snufje zout

#### Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Meng alle ingrediënten kort met elkaar
- Doe het beslag in een spuitzak met rond mondje (+- 13mm)
- Spuit nu kleine platte bolletjes van ong. 2 a 3 cm met een tussenruimte van 8-10 cm op een bakplaat met bakpapier. (Dit zijn zo'n 6 bolletjes op een gewone maat bakplaat)
- Bak ze in ong. 6 min. klaar. Houd de kletsopjes goed in de gaten want ze kunnen snel te bruin worden!
- Haal ze gelijk voorzichtig van de hete plaat en laat ze verder afkoelen op een rooster.

Weiter nächste Seite

Authentieke klets koppen recept. Een klets kop is een dun, hard en knapperig koekje met een lange geschiedenis. Lees [hier de geschiedenis over de klets kop](#).

Deze klets koppen koekjes zijn niet moeilijk te maken. Het beste kan je wel in je achterhoofd houden, niet teveel kneden. Want hoe korter je kneed hoe brosser het klets kopje en dus lekkerder.

Je zal meerdere keren klets koekjes afbakken in de oven doordat het koekjes zijn die uitlopen en daardoor redelijk wat plaats in beslag nemen. Het is dan ook een beetje uitproberen. Mijn eerste lading was wat te klein en in het midden nog niet helemaal goed genoeg uitgelopen. Daarom kun je als je beslag wat dikker is de hoopjes iets plat te drukken. Zodat ze uiteindelijk gelijker afbakken. Maar ook als de eerste lading niet helemaal lukt, is deze al heerlijk om te eten, dus zeker niet weggooien!

Authentieke klets koppen worden origineel met amandelen gemaakt. Zo ook in het recept hieronder. De klets koppen uit de winkel zijn vaak de goedkopere variant. Deze worden in dat geval gemaakt met pinda's

En een ding is zeker als je dit recept gaat maken zal je huis heerlijk naar kaneel gaan ruiken.

## Übersetzung

### Zutaten

50 Gramm Butter  
200 Gramm Zucker  
50 ml Wasser  
100 Gramm Mehl  
5 Gramm Zimt (kann auch nach Gefühl sein)  
50 Gramm gehackte Mandeln  
Prise Salz

### Zubereitung

Heizen Sie den Backofen auf 220°C vor.

Alle Zutaten kurz mischen.

Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit runder Öffnung (+- 13mm).

Spritzen Sie nun kleine flache Kugeln von ca. 2 bis 3 cm mit einem Abstand von 8-10 cm auf ein Backblech mit Backpapier. (Das sind etwa 6 Kugeln auf einem normal großen Backblech).

Backen Sie sie in etwa 6 Minuten. Behalten Sie die Schnattertassen gut im Auge, da sie schnell zu braun werden können!

Nehmen Sie sie vorsichtig von der heißen Platte und lassen Sie sie auf einem Gitterrost weiter abkühlen.

Authentisches Kletzkoppenrezept. Ein Kletzkop ist ein dünnes, hartes und knuspriges Gebäck mit einer langen Geschichte. [...]

Diese Kletzkoppen sind nicht schwer zu machen. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel kneten. Denn je kürzer man knetet, desto mürber und damit schmackhafter ist die Plaudertasche.

Sie werden Kletzkoppen-Plätzchen mehrmals im Ofen backen, da die Plätzchen sprießen und daher viel Platz benötigen. Es handelt sich also um eine Art Probetrieb. Meine erste Ladung war ein bisschen zu klein und in der Mitte nicht ganz richtig genug. Deshalb können Sie, wenn der Teig etwas dicker ist, die Stapel ein wenig abflachen. Damit sie am Ende gleichmäßiger braten. Aber selbst wenn die erste Ladung nicht ganz klappt, ist sie schon lecker zu essen, also nicht wegwerfen!

Echte Kletzkoppen werden ursprünglich mit Mandeln hergestellt. Das Gleiche gilt für das folgende Rezept. Die Kletzkoppen aus dem Laden sind oft die günstigere Variante. In diesem Fall werden sie mit Erdnüssen hergestellt.

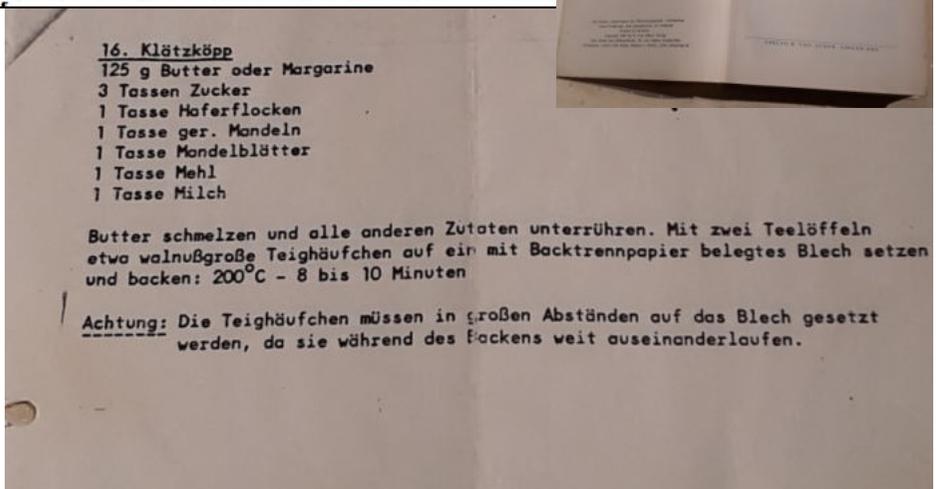
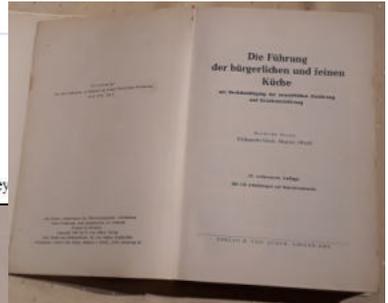
Und eines ist sicher, wenn Sie dieses Rezept machen, wird Ihr Haus nach Zimt duften.

---

Fünf auf einen Streich bekamen wir von Anne Weyers, eins für Kletzköpp:



Von: weyers, anne  
Gesendet: Mittwoch, 17. März 2021 12:40  
An: kontakt@emmericher-geschichtsverein.de  
Betreff: Rezepte  
  
Guten Tag, ich sende Ihnen Fotos von Rezepten für Haferkekse. Viele Grüße, Annegret Wey



Für zwischendurch:

## Zur Geschichte und dem Namen zwei Erzählungen aus dem Niederländischen

### Die Geschichte vom Kletzkopp

Quelle: <https://www.bakkenderwijs.nl/geschiedenis/de-geschiedenis-van-de-kletzkopp/>

Der Kletzkopp ist ein dünnes, hartes, knuspriges Gebäck. Über den Ursprung des Plätzchens wird immer noch diskutiert. Die Städte Brügge und Veurne in Belgien sind berühmt für diese Plätzchen unter der Bezeichnung Glatzköpfe. Sie werden beide

behaupten, dass der Ursprung des Kletschopp in ihrer Stadt liegt. Die Brügger Plätzchen werden auf Französisch "dentelles de Bruges" genannt. (Brügger Spitzen)

Neben den Belgiern werden auch die französischen Pâtisseries behaupten, dass ihre "Mignots" (benannt nach einem Pariser Konditor aus dem 18. Jahrhundert) mehr oder weniger die Vorläufer ihrer berühmten Tuiles (Ziegel) sind, die eine ähnliche Grundzubereitung wie die "Kletschöpfe" haben.

Aus einem Dokument vom Anfang des 17. Jahrhunderts geht jedoch hervor, dass die 'kletschoppen', damals 'zeerehoofdjes'(wunde Köpfchen oder Kopfgrind) genannt, aus den Niederlanden kamen. Um genau zu sein, stammen sie aus Leiden.

Sie lautet nämlich wie folgt. In Leiden war der Kletschopp Teil der Backprüfung, die man bestehen musste, bevor man als Meister in die Bäckerzunft aufgenommen wurde.

Ein aus Antwerpen-Belgien geflohener Drucker, Zaccharias Heyns (1566-1631), schrieb 1602 über diese 'kletschoppen':

'Dat syn van die flat, ronde dinghen,  
Die ons de "schorftenhoofden" genoemd  
Se syn met botter, suiiker en caneel bebloemt,  
Noyt besser kosten en heb ghy genoemd!

Es ist lustig, dass das Dokument, das beweist, woher die "Kletschoppen" stammen, von einem Belgier geschrieben wurde. Dieses Dokument aus dem Jahr 1602 ist das älteste gefundene Dokument über den Kletschopp.

Aber woher kommt der Name Kletschopp?

Wo Zaccharias Heyns in seinem Gedicht noch von 'schorftenhoofden' (Schorfköpfe)sprach, hieß das Gebäck im 16. Jahrhundert in Leiden noch 'kanteling'(Kant bedeutet auch Spitze), das im Volksmund aber schon als Schorfköpfe bekannt war.

In den Armenvierteln der Stadt herrschte zu dieser Zeit die Krätze. So manches Baby wurde mit Schorf auf dem Kopf geboren. Bald wurde der Vergleich mit der Oberfläche des

Gebäcks gemacht. Später wurde daraus die "Kletskoppen". Was ein Synonym für 'einen Wunden Kopf' ist, genauer für die Krankheit Favus, die den Schorfköpfen aus dem 16. Jahrhundert sehr ähnlich ist.

Zum Glück schmeckt das Gebäck viel besser als die etwas unappetitliche Herkunft des Namens.

Das Originalrezept hat sich im Laufe der Jahre verändert. In den Kriegsjahren waren nicht viele Mandeln verfügbar und statt der Mandeln wurden Haferflocken verwendet. Die Mandeln wurden manchmal durch Erdnüsse ersetzt oder es wurde eine Mischung aus beidem verwendet. Neben der süßen Variante gibt es auch eine herzhaftere Variante. Diese Kletsköpfe bestehen hauptsächlich aus Grießen und werden oft zur Dekoration verwendet.

## **Speykjes**

Quelle [https://www.bakkersinbedrijf.nl/recept\\_artikelen/recept-kletskoppen-van-speijkjes](https://www.bakkersinbedrijf.nl/recept_artikelen/recept-kletskoppen-van-speijkjes)

In einem Rezeptbuch von 1934 werden Kletskoppen auch Van Speykjes genannt. Vielleicht sind sie nach Jan Carel Josephus van Speijk benannt. Er war ein niederländischer Kanonenbootkommandant während der belgischen Revolte. Am 5. Februar 1831 erhielt Van Speijk den Auftrag, nach Oosterweel zu segeln, um die Schiffsladungen zu überprüfen, wie er es in diesem Winter schon viele Male zuvor getan hatte. Doch dann trieb sein Schiff aufgrund eines starken Nordwestwindes und eines defekten Ankers an das Ufer der Schelde, wo sich ein wütender Mob von Antwerpener Arbeitern auf sein Schiff stürzte und die Flagge beschlagnahmte. Dabei soll Van Speijk die historischen letzten Worte gesprochen haben: "...und ein berüchtigter Brabander werden? Dann lieber in die Luft gehen". Indem er seine Zigarre in das Schießpulver steckte, brachte er das Schiff zur Explosion. Ein Kajütenjunge, der in seiner Nähe stand und seine Absichten verstand, warnte einige weitere Kameraden und sprang über Bord. Die Explosion tötete 28 der 31 Besatzungsmitglieder, einschließlich Van Speijk selbst, und eine unbekannte Anzahl von Antwerpenern.

Übersetzt mit Unterstützung durch [www.DeepL.com/Translator](http://www.DeepL.com/Translator) (kostenlose Version) \*\*\*

**Aus einem niederländischen Electro Kookboek**

## 11. Kletsoppen

125 g donkerbruine basterdsuiker	40 g bloem
50 g boter	25 g amandelen

Doe de bloem, boter en suiker in een kom, snijd de boter in kleine stukjes en kneed alle bestanddeelen tot een samenhangenden bal.

Kook de amandelen even op in kokend water, pel ze en hak ze in vrij grove stukken. Kneed de amandelen door het deeg. Maak kleine balletjes ter grootte van een knikker en leg ze op eenigen afstand van elkaar op een beboterd bakblik. Schuif ze midden in den kouden oven en bak ze ongeveer 15 minuten bij volle sterkte (boven en onder) en daarna ongeveer 5 à 10 minuten stroomloos. Haal de kletsoppen voorzichtig van het bakblik als ze nog warm zijn en laat ze bekoelen.

125 g Farinzucker  
50 g Butter  
40 g Mehl  
25 g Mandeln

Mehl, Zucker und Butter in eine Schüssel, die Butter in kleine Stücke geschnitten. Alle Bestandteile zu einer Kugel kneten. Mandeln kochen, schälen und hacken, dann in den Teig kneten. Kleine Kugeln formen etwa wie Knickerkugeln und großzügig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Backblech auf mittlerer Schiene in den kalten Ofen schieben, ca. 15 Minuten bei voller Ober- und Unterhitze backen, danach ca. 5 bis 10 Minuten ohne Hitze im Ofen lassen. Kletsoppen vorsichtig vom Backblech heben solange sie noch warm sind und abkühlen lassen.

**Von:** Hein & Ina Pastor@

**Gesendet:** Samstag, 15. Dezember 2020 10:29

**An:** gahafri-Hans@gmx.de

**Betreff:** Re: Kletzköpp bzw. Alt Emmerich

Guten Morgen Hans,

im alten Kochbuch (noch deutsche Schrift) stand das Rezept leider nicht. Es war auch mehr in Holland bekannt. Dann habe ich meine Kegel- und Canastafreundin Marianne angerufen. Sie gab mir folgendes Rezept:

Rezept Kletzköpp der ehemaligen Bäckerei Verwayen in Emmerich am Neuen Steinweg - Ecke Tillmannstege von Marianne Verwayen:

Zutaten:

- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Haferflocken
- 1 Tasse gemahlene Mandeln
- 1 Tasse Mandelblätter,
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Milch
- 125 g gute Butter

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Auf ein Blech mit Backtrennpapier kleine Häufchen mit einem Teelöffel setzen, 4 in einer Reihe ergibt 16 Kletzköpp je Backblech.

(Anmerkung Marianne: laufen ja weit auseinander beim Backen.)

Bei 180 - 200 Grad 12 - 15 Minuten backen.

Liebe Grüße

Ina

Und nur ein Rezept kam doppelt! Trotzdem vielen Dank! Denn wenn alle sowas befürchtet hätten, hätten wir keine Post bekommen. Und wer der oder die Erste ist, bestimmt auch der Zufall.

Von I. Blanik-Zweering aus Hüthum

*altes Niederländisches Rezept*

*Übersetzung*

**Kletsoppen**

150 gr. Mehl  
300 gr brauner Zucker  
100 gr. Butter  
100 gr. Gehackte Mandeln  
etwas Zimt  
etwas Wasser

Zucker und Butter schaumig rühren und Mehl, Zimt, Wasser und gehackte Mandeln unterkneten. Man forme aus diesem Teig Bällchen, etwas größer als Murmeln. Danach lege man die Bällchen mit einem Zwischenraum von ca. 5 cm auf ein gebuttertes Backblech. Im heißen Backofen braun backen, ± 15 Minuten. Auf ein gutes Gelingen!

↓

 **KOEKJES**

warm, aan de chocolademassa toe. Leg bergjes van dit mengsel op een met boter bestreken bakblik en bak de roetsjes bij zeer matige warmte gaar in plm. 25 minuten.

**KLETSKOPPEN**

Breng de amandelen met zoveel water, dat ze juist onderstaan, aan de kook. Neem het pannetje van het vuur zodra het water kookt en pel de amandelen. Droog ze in een schone doek en hak ze in tamelijk grove stukken. Roer de suiker met de boter tot room, kneed er de bloem, water, kaneel en de amandelen door en vorm van dit mengsel balletjes, iets groter dan kniekers. Leg ze met een tussenruimte van plm. 5 cm op een beboterd bakblik en bak de kletsoppen in een hete oven bruin en gaar in plm. 15 min. Laat de koekjes goed afkoelen.

**GEVULDE KLETSKOPPEN**

Bak de koekjes, als in het vorig recept aangegeven, maar zonder amandelen. Rol ze, wanneer ze nog warm zijn, om een stokje, zodat een hoortje ontstaat en vul het met slagroom, die met wat suiker en vanillesuiker is stijfgeklopt.


**Von:** Marlene Verfondern@

**Gesendet:** Sonntag, 7. März 2021 16:30

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:**

### Kleef'se Klätsköp.

3 Tassen Zucker

1 Tasse Haferflocken

1 " Mandeln gemahlen

1 " " Blätter oder Splitter

1 " Mehl

1 " Milch und

125 g Butter, weich zu einem Teig verarbeiten.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Häufchen formen.

Nur 4 in eine Reihe legen , da sie weit auseinander laufen.

Bei 180 - 200 Grad 12 - 15 Min. schön braun backen.

---

Frau Anni Fockenberg

~~Kranenburg~~ in Kranenburg-Nütterden hat uns telefonisch das Rezept durchgegeben:

### Kletzköpp

250 gr Margarine

1 Tasse Kokosraspel

1 ¼ Tasse brauner Zucker

1 ½ Tasse Haferflocken

1 ¼ Tasse Mehl

½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Natron

1 Vanillezucker

1 Ei

Mit einem Teelöffel auf ein Backblech geben

Bei 180 Grad backen

**Von:** W.Maeuser@

**Gesendet:** Donnerstag, 4. März 2021 15:33

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Anfrage zu Kletzköpp / RP 01.03.2021

Viel Spaß und Erfolg !

Anneliese Mäuser

Betreff : Klätschköpp / Kletzköpp

RP 01.03.2021

Hier das Rezept :

3Tassen Zucker

1Tasse Haferflocken

1Tasse gem. Mandeln

1Tasse Mandelblätter

1Tasse Mehl

1Tasse Milch

120 g Butter

120 gr. Butter schmelzen , alle Zutaten damit vermengen.

Kugeln formen, auf Backblech legen und mit einer Gabel flachdrücken!

Viel Erfolg und Spaß

Anneliese Mäuser

**Von:** Jutta Polm@

**Gesendet:** Donnerstag, 4. März 2021 11:36

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Kletzköpp

Guten Tag!

Bezugnehmend auf den Zeitungsartikel in der Rheinischen Post vom 01.03.2021 sende ich ihnen im Anhang das Rezept meiner seit etlichen Jahren immer wieder zu Weihnachten gebackenen Kletzköpp, die unter vielen anderen Plätzchen besonders gut ankommen.

Das Rezept stammt ursprünglich von meiner Schwester Jahrgang 1942, die dieses von ihrer Hauswirtschaftsschule in Kleve in den fünfziger Jahren bekommen hat.

Mit freundlichen Grüßen.

Jutta Polm

## **Kletzköpp**

200 g Butter

200 g Farinazucker

1 Ei

100 g Mehl

200 g Mandeln

1 TL Zimt

Die Mandeln mit Schale grob hacken.

Alles miteinander vermengen und runde hohe Häufchen auf das Blech weit auseinander setzen.

Bei 175 Grad backen. Sobald die Plätzchen auseinander gelaufen sind, vorsichtig mit einem Pfannenwender vom Backblech nehmen und abkühlen lassen.

**Von:** Vera Tübbing@

**Gesendet:** Mittwoch, 3. März 2021 16:10

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Kletzköpp

Sehr geehrter Geschichtsverein,

Ich habe ihren Zeitungsartikel über die Kletzköpp gelesen. Hiermit schicke ich ihnen gerne das Rezept, was ich von meiner Oma vererbt bekommen habe.

Ich würde mich über eine kurze Rückmeldung freuen ob diese Mail bei ihnen angekommen ist.

Mit freundlichen Grüßen

Vera Tübing

### Kleefse Kletzköpp

Zutaten:

125 g weiche Butter

3 Tassen Zucker

1 Tasse Haferflocken

1 Tasse Mandelblätter

1 Tasse gemahlene Haselnüsse

1 Tasse Milch

1 Tasse Mehl

➔ Tasse= kleine Kaffeetasse

Zubereitung:

1. Alle Zutaten werden gemeinsam in einer Schüssel zu einer einheitlichen Masse vermengt.
  2. Der Backofen wird auf 190° vorgeheizt.
  3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
  4. Mit Hilfe von einem Löffel wird der Teig in kleinen Häufchen auf dem Blech verteilt (max. 6 pro Blech)
- ➔ Tipp: Die Kletzköpp gehen beim Backen sehr stark in die Breite. Es werden dünne knusprige Plätzchen, deswegen unbedingt genug Platz zwischen den Häufchen lassen.

**Von:** ursuladerksen@

**Gesendet:** Mittwoch, 3. März 2021 11:07

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Artikel in der RP vom 01.03.2021 - Kletzköpp

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich möchte auf Ihren Artikel vom 01.03.2021 antworten.

Gebürtig komme ich von Grietherort und koche und backe schon sehr lange. In einer meiner ältesten Kochkladden ist ein „Kletzköpp“ Rezept.

Wir hatten zu Hause eine Großtante Lisbeth die aus Empel kam und früher bei Feierlichkeiten zum Kochen ins Haus kam (Hochzeiten, Kommunionen, Geburtstage, zum Schlachten aber auch vor Weihnachten.) Von Ihr stammt das Rezept.

Die Mengen sind in Tassen angegeben. Es sind „normale“ Tassen gemeint nicht die heute so beliebten Kaffeepötte.

Rezept: 3 Tassen Zucker

1 Tasse Haferflocken kernig

1 Tasse gem. Mandeln

1 Tasse Mandelblätter oder Stifte

1 Tasse Mehl

1 Tasse Milch

125 g Butter

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen, kleine Haufen von einem Löffel auf ein Backblech mit Backpapier geben – mit ausreichend Abstand

Backtemperatur im vorgeheizten Backofen 180 ° C – ca. 13 – 20 Min.  
goldbraun backen

Gut das es heute so tolles Backpapier gibt. Somit lassen sich die Plätzchen gut abkühlen. Aufgrund des hohen Zuckeranteiles sind die Kletzköpp sehr heiß und klebrig. Sie zerbrechen am Rand sehr schnell. Nach dem Abkühlen lösen sie sich gut ab vom Backpapier

Mit freundlichen Grüßen  
Ursula Derksen

Die nächsten beiden Seiten brachte uns Meint Geertsema aus Emmerich.

1.3.2021

E-mail - jochien geertsema - Outlook



11:18 Ma 1 mrt

Kletsoppen - Google

google.com



Luuk's Bakery  
Kletsoppen  
Porties: 18

Visit

"Kletskep" ist in Holland jemand der/die viel und gerne (Unsinn) redet!

(Rezept ist auf Holländisch, falls nötig übersetzen wir gerne!)

ME G Meint + Jochien Geertsema

(Kletsoppen/Kekse kann man übrigens in (fast) jeden Supermarkt in Holland kaufen!)



MLG  
Die dat moet weten

Meint Geertsema  
Hinter der alten Kirche 19  
D-46446 Emmerich am Rhein  
T. 0049 2822 981711  
M. 0049 1522 8587761  
meintgeertsema47@gmail.com

<https://outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQMkADAwATY3ZmYAZS04NW15LWZkODQIMDACTAwCgBGAAADPr>

## Kletskoppen

Oh zo simpel, maar ook oh zo lekker: kletskoppen. Voor je het weet zijn al deze lekkere koekjes alweer op nadat je ze hebt gemaakt.



Porties: 18 stuks

### Ingrediënten

- 30 gram ongezouten roomboter
- 100 gram witte basterdsuiker
- 20 gram melk
- mespunt kaneel
- mespunt zout
- 30 gram blanke amandelen (fijngehakt)
- 50 gram Zeeuwse bloem

### Instructies

1. Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg de kaneel, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar. Meng als laatst de bloem door het mengsel.
2. Je kunt met twee theelepels hoopjes beslag op een met bakpapier beklede bakplaat scheppen, maar zelf vulde ik een spuitzak en spoot kleine beetjes deeg op de bakplaat. Zorg ervoor dat je ruim afstand houdt tussen de koekjes en niet te dicht bij de randen van de bakplaat begint, de kletskoppen lopen namelijk flink uit in de oven.
3. Bak de koekjes in 8-10 minuten op 220 °C (boven- en onderwarmte).
4. Houd de koekjes goed in de gaten, want ineens gaat het heel snel met verkleuren en voor je het weet zijn ze verbrand.
5. Laat de kletskoppen een paar minuten afkoelen op de bakplaat tot ze steviger zijn geworden, verplaats ze dan naar een rooster. Ik legde een **vetletje** keukenpapier op het rooster zodat dit het vette laagje aan de onderkant van de koeken kon opnemen.

### Tips

Geen Zeeuwse bloem in huis? Je zou dit ook kunnen vervangen door gewone bloem, dan worden het ook hele lekkere kletskoppen.

### Bewaren

Bewaar de koekjes in een afgesloten trommel, ze blijven een klein weekje goed.

**Von:** Agnes Jay@

**Gesendet:** Dienstag, 2. März 2021 19:08

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Kletzköpp

Sehr geehrter Herr Kleipaß,

Zunächst möchte ich mich kurz vorstellen: Ich bin als Beisitzerin seit einigen Jahren im Vorstand des Reeser Geschichtsvereins RESSA, im Jahr 2017 erschien mein erstes Buch über das Reeser Platt im November 2020 das zweite.

Dieser Tage fand ich in der Rheinischen Post unter der Überschrift "Überraschende Anfrage zu Kletzköpp" Ihre Suche nach einem Rezept.

Bei meinen Recherchen bin ich auf zahlreiche "Rezepte" alter Speisen wie Klätzköpp gestoßen, die alle eines gemeinsam haben: sie nennen nur die Zutaten aber nicht die Mengenangaben. Erfahrene Köche / Köchinnen können zumeist damit arbeiten.

Ein Chance zu einer exakten Anleitung mit genauen Mengenangaben wird man nur in alten privaten in der Regel handgeschriebenen Kochrezepten finden.

In meinem ersten Band von 2017 heißt es:

1. **Klättskopp** m. unreiner, mit Grind behafteter Kopf, niedl. kletschopp
2. Glatzkopf, Kahlkopf (auf den man so gerne schlagen möchte, das es klatscht)
3. **Klättsköpp** ein knuspriges, dunkelbraunes, dünnes, halb durchsichtiges Kirmesgebäck aus Mehl, Zucker oder Sirup mit Mandeln, Nüssen.

Die Information stammt aus dem interessanten Buch von Berthold Heizmann "Die rheinische Mahlzeit" Zum Wandel der Nahrungskultur im Spiegel lokaler Berichte, erschienen 1994 beim Rheinlandverlag. Die Beschreibung der Klätzköpp wird dort Rees-Millingen zugeordnet.

Weiter nächste Seite

Klätzköpp gibt es aber auch linksrheinisch. Im 1998 erschienenen zweibändigen "Wortschatz des unteren Niederrheins" heißt es auf S. 163:

Klättskopp, m.; Klättsköpp - Gebäck, Zuckergebäck mit Nüssen; eigentlich: 'Kleffse Klättsköpp' (= ein traditionelles Kirmesgebäck)  
Klätts(kopp) dobbele = Adventsbrauch z.B. in Winnekendonk.

Vielleicht habe ich mit diesen Informationen ein kleines bisschen weitergeholfen, ich wünsche Ihnen Glück, dass sich tatsächlich jemand findet, der ein vollständiges Rezept vorlegen kann, Klätzköpp waren nämlich sehr lecker, ich habe sie in der Jugend gerne gegessen.

Mit freundlichen Grüßen  
Agnes Jay

---

**Von:** Erika Saggau@

**Gesendet:** Mittwoch, 3. März 2021 18:07

**An:** Emmericher Geschichtsverein

**Betreff:** Re: Mailinformation des Emmericher Geschichtsvereins <251

Sehr geehrte Damen und Herren,

am Donnerstag, den 04.03.21 zwischen 14:00 und 16.00 Uhr würde ich gerne den Stadtplan, passend zu den Straßennamen- Büchern von Herrn Axmacher bei Ihnen abholen (wie mit Herrn Kleipaß besprochen).

Außerdem habe ich gestern in der Bäckerei Tenbült in Hüthum Klätz Köpp gekauft.

Rezept: Butter, Farinzucker, Rübenkraut, Nüsse, Mandeln, Eiweiß, Mehl, Backpulver, Zimt und Rum Aroma.

Mit freundlichen Grüßen

Erika Saggau

**Von:** Horst Derksen@

**Gesendet:** Dienstag, 2. März 2021 11:46

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Altes Rezept Kletzköpp

Sehr geehrte Damen und Herren,

habe ein Rezept von meiner Mutter, Klara Derksen geb. in Emmerich 1921, gefunden, einfach zu backen, sehr lecker!

Brauner Zucker oder Farinzucker 250g

Mehl 50g

Gemahlene Mandeln 100g

Butter (heiß / flüssig) 125g

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

Backpulver ½ Teelöffel

Den Teig auf Backpapier mit einem Kaffeelöffel auftragen und mit den Fingern plattdrücken, rund und flach, ca. 5cm Durchmesser, Backofen zwischen 180 – 200Grad, Backzeit beobachten, je nach Bräunungsgrad zwischen 10 und 12 Minuten +-!

Mit freundlichem Gruß

Horst Derksen

Kleiner Staffellauf:

**Über:** Lore Unkrig@]

**Gesendet:** Dienstag, 2. März 2021 10:41

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Fw: Rezept Kletzköpp

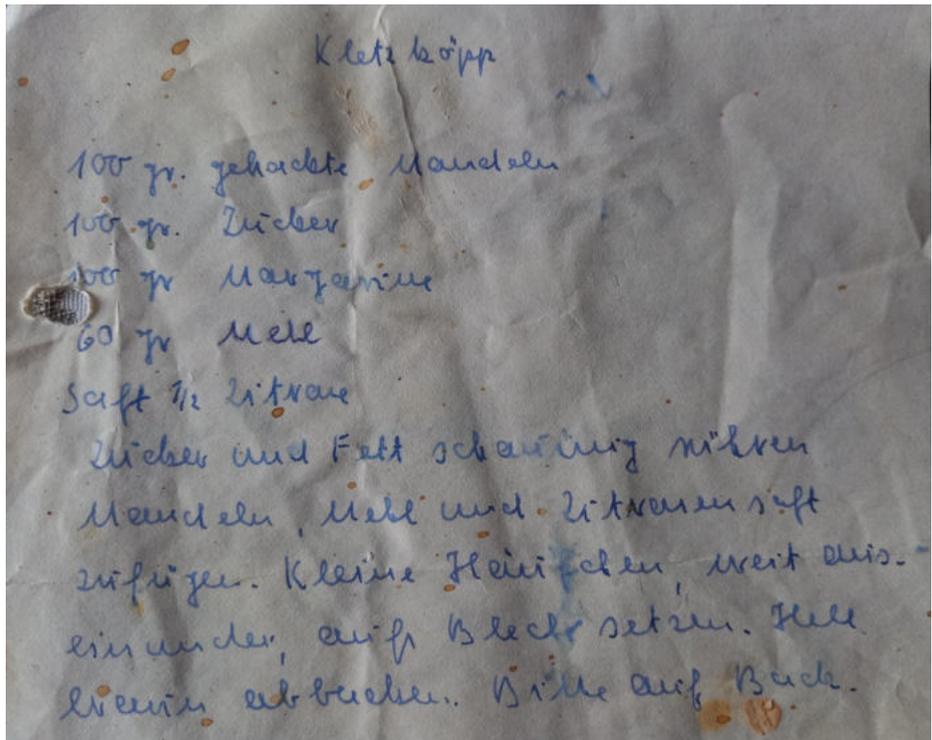
**von**

**Gesendet:** Montag, 01. März 2021 um 17:54 Uhr

**Von:** "Heidi Baumann" <heidrun-baumann@>

**An:** "....Handy" <loreunkrig@>

**Betreff:** Rezept Kletzköpp



Von: Marianne Krüsel@....

Gesendet: Montag, 1. März 2021 16:09

An: kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

Betreff: Kletzköpp

An Emmericher Geschichtsverein!

Anbei sende ich Ihnen unser Rezept für Kletzköpp. Es stammt von meiner Mutter (gebürtige Vrsasselterin) und wird bei uns jedes Jahr in der Adventszeit gebacken. Sehr lecker. Vielleicht probiert es ja jemand mal aus.

Rezept Kletzköpp

Drei Tassen Haferflocken  
zwei Tassen Zucker  
Eine halbe Tasse Mehl  
Eine halbe Tasse Milch

Butter schaumig rühren, Haferflocken, Zucker und Mehl mischen und zugeben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Blackblech setzen.

Viel Spass beim backen.

Mit freundlichen Grüßen

Marianne Krüsel  
Rees



**Von:** koester.heinz-josef@

**Gesendet:** Montag, 1. März 2021 14:28

**An:** Geschichtsverein Emmerich

**Betreff:** FW: Kletsch-Köpp

Hallo zusammen,

Ich habe ein altes Rezept meiner Mutter:

3 Tassen kleine Haferflocken

1 Tasse Mehl

3 Tassen Zucker

1/4 Pfd. Butter

1 Tasse Milch

Butter auflösen, alle anderen Zutaten unterrühren.

Jeweils 1 Teel. Masse auf ein leicht gefettetes Backblech (heute Backpapier) weit auseinander setzen (verlaufen).

200/210 Grad Ober-/Unterhitze (190 Grad Umluft) backen. Zeit: müssen schön braun und knusprig sein, also schauen und probieren. (Auch mit der Temperatur, jeder kennt seinen Backofen am besten. )

Viel Spaß beim Backen,  
herzliche Grüße

Maria Köster  
46446 Emmerich

**Von:** Elisabeth Kolditz@

**Gesendet:** Montag, 1. März 2021 10:47

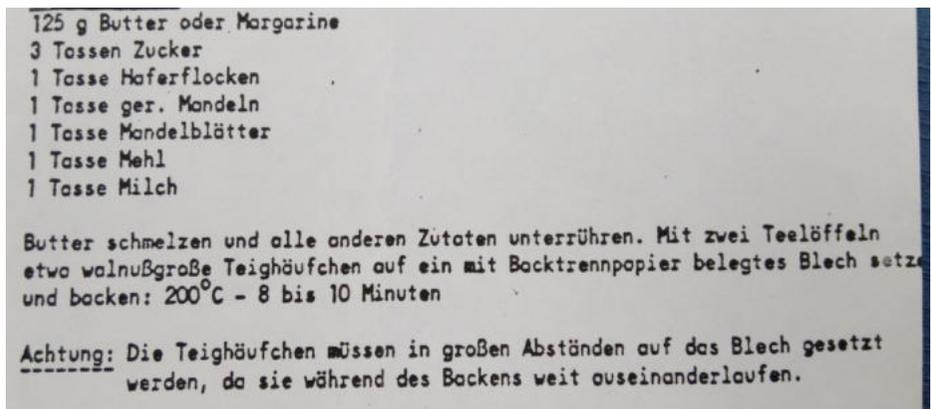
**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Kletzkoepepp

Sehr geehrte Damen und Herren, ich habe in der Rheinischen Post Ihren Aufruf gelesen. Das Rezept habe ich mal von einer Bekannten bekommen. Viel Erfolg, alles Gute und bleiben Sie gesund.

Elisabeth Kolditz....

47559 Kranenburg



---

Monika Friedland aus 47551 Bedburg-Hau schrieb einen eiligen Brief:

### Kletzköpp

3 Tassen Haferflocken

3 Tassen Zucker

1 Tasse Mehl

1 Tasse Milch

1 Päckchen Vanilliezucker

125 g zerlassene Butter

Kleine Häufchen aufsetzen, im heißen Ofen backen

Das Rezept ist 80 Jahre alt

**Von:** josefine Quartier@

**Gesendet:** Montag, 1. März 2021 09:33

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

**Betreff:** Rezept Klätzköpp

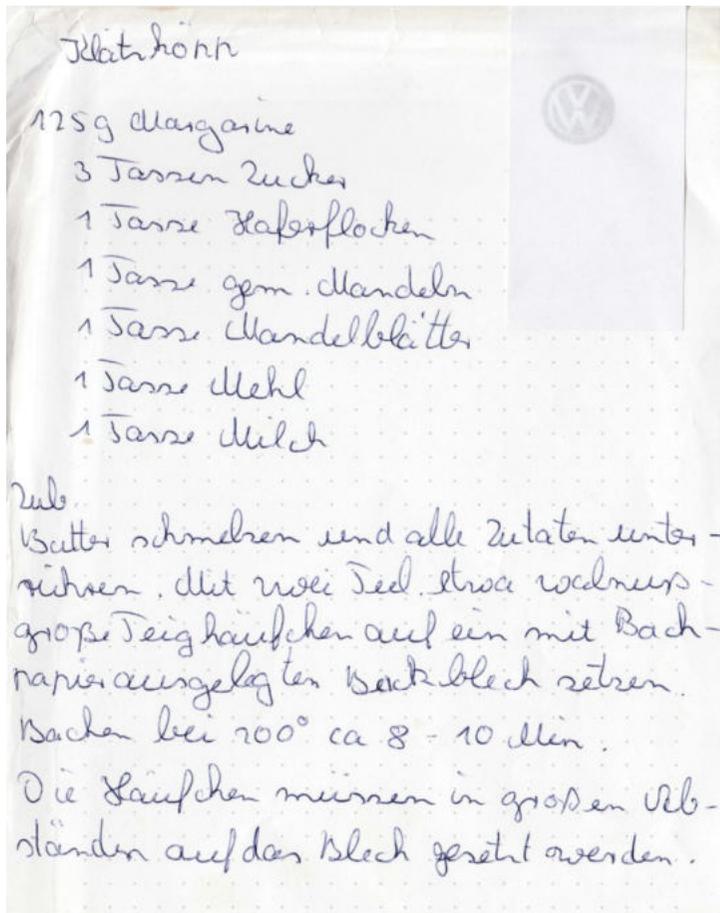
Josefine Quartier

47533 Kleve

Sehr geehrte Damen und Herren,  
in der Anlage finden Sie mein Rezept. Bei der Veröffentlichung dürfen Sie  
meinen Namen bekanntgeben.

Mit freundlichen Grüßen

Josefine Quartier



**Von:** J. H. Schneider@

**Gesendet:** Freitag, 26. Februar 2021 12:43

**An:** Emmericher Geschichtsverein

**Betreff:** Re: Mailinformation des Emmericher Geschichtsvereins <251

Lieber Herr L., wahrscheinlich schmecken die Dinger gut ...!  
Ergänzend > schauen Sie mal unter "Kletz" bei Wikipedia nach,  
da gibt's Einiges! Herzliche Grüße!

---

Von: Johanna Jans@

Gesendet: Montag, 1. März 2021 10:38

An: kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

Betreff: Kletzköpp

Sehr geehrte Damen und Herren,

nachstehend, das in meiner Familie bekannte Rezept:  
Klätzköpp!

200g Butter, 400g Zucker - schaumig rühren

1 Ei, 1 TL Zimt, 200g Mehl - unterrühren

200g Nüsse o. Mandeln - unterheben (gemahlen oder  
grob gehackt)

Kleine Häufchen auf ein Blech setzen (mit Abstand)

175 Grad, 20 Minuten

Mit freundlichen Grüßen

Johanna Jans

Von: BookGraMa GmbH@

Gesendet: Freitag, 26. Februar 2021 12:26

An: Emmericher Geschichtsverein

Betreff: Re: Mailinformation des Emmericher Geschichtsvereins <251

Fand etwas -

**QUEN APPELIT P.P.P.**  
10-12 Min

**KLETZ WÖPP**  
(Leue)

3 Tassen zarte  
Nafspocken

1 Tasse Mehl

3 Tassen Zucker  
(braun)

250 g Butter

90 U. Luft 150-160°

falls der Teig zu  
krümelig etwas  
Wasser oder Mehl  
hin zufügen.

hl. Hörpfen mit  
Stiel auf ein Bledz  
setzen

Echt weicher Zucker!!



**Von:** mosterts.emmerich@

**Gesendet:** Freitag, 26. Februar 2021 09:22

**An:** 'Emmericher Geschichtsverein'

**Betreff:** AW: Mailinformation des Emmericher Geschichtsvereins <251

Herrlicher Beitrag! Ich erinnere mich gut, dass meine Oma zur Weihnachtszeit auch immer diese Plätzchen gebacken hat und das diese dann bis zu den Feiertagen gut versteckt wurden, damit sie nicht schon vorher in "ungebetene" Hände bzw. Münder gelandet sind.

Ich freue mich auf die Rezepte und mir läuft jetzt schon das Wasser im Mund zusammen.

**Mit freundlichen Grüßen aus Emmerich am Rhein**

*Albert H. Mosterts.*

---

**Von:** walter@schieck....

**Gesendet:** Freitag, 26. Februar 2021 11:54

**An:** 'Emmericher Geschichtsverein'

**Betreff:** Kletzköpp

Hallo Herr Kleipaß,

natürlich kenne ich Kletzköpp. Meine Mutter hat sie immer um die Weihnachtszeit gebacken. Ich werde versuchen, das mir zurzeit unbekanntes Rezept „auszugraben“. Beim Lesen Ihrer Nachricht hatte ich sofort den Geschmack der Kletzköpp gedanklich „im Mund“. Herzliche Grüße aus der Eltener Straße

Walter Schieck

## Anonymes Rezept:

### Kletsoppen

50 gram boter	25 gram amandelen
125 gram lichtbruine basterdsuiker	(of pinda's) zout
40 gram bloem	

Roer de boter met de suiker licht van kleur. Voeg de gezeefde bloem toe en de fijngehakte amandelen (of pinda's). (Voeg zo nodig water toe.) Maak van het deeg kleine balletjes, leg ze op grote afstand op een beboterd bakblik. Plaats het blik in de bovenste helft van een hete oven en bak ze gedurende 5 min. heel lichtbruin van kleur. Laat ze bekoelen tot ze taai geworden zijn, haal ze voorzichtig van het bakblik en laat ze platliggend bekoelen.

50-g-Butter¶

125-g-hellbrauner-Puderzucker¶

40-g-Mehl¶

25-g-Mandeln-oder-Erdnüsse¶

Salz-¶

Rühre die Butter mit dem Zucker zu einer hellen Masse. Füge das gesiebte Mehl und die feingehackten Mandeln (oder Erdnüsse) hinzu. (Füge nach Bedarf Wasser hinzu.) Mache kleine Kugeln aus dem Teig und lege sie mit großzügigem Abstand auf das gebutterte Backblech. Schieb das Blech in die obere Hälfte eines heißen Ofens und backe 5 Minuten lang, sehr hellbraun. Lasse sie abkühlen, bis sie zäh geworden sind, nimm sie vorsichtig vom Backblech und lassen sie flachliegend abkühlen.¶

**Von:** Dr. Flintrop@

**Gesendet:** Montag, 15. März 2021 20:03

**An:** 'Emmericher Geschichtsverein'

**Betreff:** AW: Mailinformation des Emmericher Geschichtsvereins <251

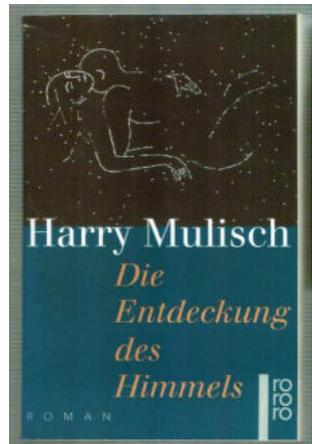
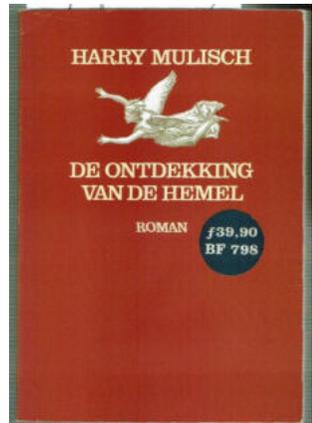
Sehr geehrte Damen und Herren,

der (niederländisch) „kletskep“ hatte es vor mehr als 20 Jahren sogar in Harry Mulischs berühmten und erfolgreichen Roman „De ontdekking van de hemel“ geschafft. Irgendjemand wollte mir seinerzeit eine Freude machen und hat mir die deutsche Übersetzung geschenkt. Da hatte ich das Original schon längst gelesen. Immerhin hat mir die in der Übersetzung gewählte Formulierung „runde, braune Mandelkekse“ gezeigt, dass sich „kletskep“ nicht überzeugend ins Deutsche übersetzen lässt. Interessant finde ich, dass das Wort „kletskep“ erst seit 1884 im Niederländischen verwendet wird. Ich denke das Rezept wird viel älter sein.

Herzliche Grüße

Dr.-Ing. Helmut Flintrop

---



**Von:** I.Rentmeister@

**Gesendet:** Donnerstag, 18. März 2021 15:27

**An:** kontakt@emmericher-geschichtsverein.de

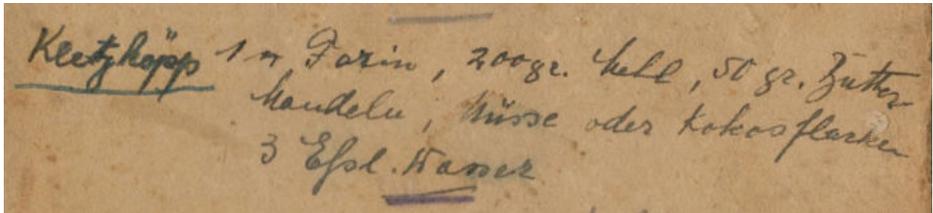
**Betreff:** Kletzköpp

Sehr geehrte Damen und Herren des EGV,  
auch ich möchte einen kleinen Beitrag zur Pflege des Emmericher  
Weltkulturerbes leisten.

Im Henriette Davidis Kochbuch meiner Großmutter aus Emmerich  
schlummerte ihr handschriftliches Kletzköppbackrezept, siehe Anhang.

Mit freundlichen Grüßen

I. Rentmeister



1 Pfund Farinazucker

200 g Mehl

50 g Butter

Mandeln

Nüsse oder Kokosflocken

3 Esslöffel Wasser

---

**Das ist das Ende**

**Ein herzlicher Dank an alle  
die mitmachten!**