[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

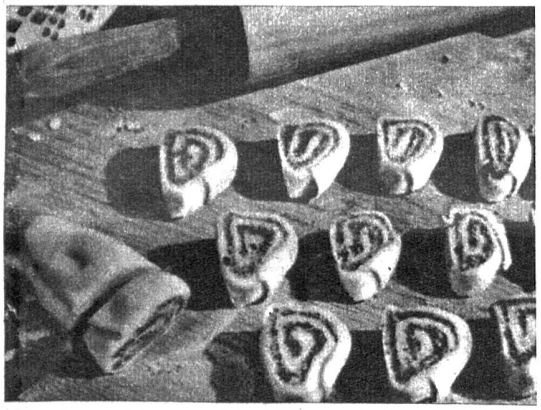
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

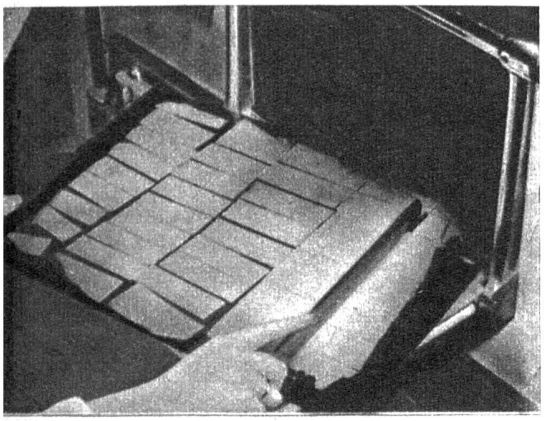
http://www.e-periodica.ch

Kleines Konfekt ist immer teuer und da wir jetzt doch wieder etwas Mehl und Butter bekommen, machen wir die Guetzli selbst. 250 g Mehl, wenn immer möglich weisses, wird mit 50 g Zucker, Zimt, 1 Prise Salz, Vanillezucker, dem Saft und das Abgeriebene einer Zitrone vermischt. Eine Orange auspressen und den Saft ebenfalls darunter geben. 50 g Butter leicht flüssig werden lassen und mit 1 ganzen Ei gut verquirlen. Aus allen Zutaten einen leicht rollbaren Teig wirken, messerrückendick ausrollen und mit dem Förmchen ausstechen. Zuletzt mit aufgelöstem Trockenvollei anstreichen. Im Ofen hellgelb backen lassen.

Sonntagsguetzli



Nußschnecken. Das Geheimnis bei den Nußschnecken besteht darin, dass man Caketeig mit dem Makronenteig mischt. Ein Stück Caketeig (250 g Mehl, 1 Ei, 100 g Butter, 1 Esslöffel Büchsenmilch, 2 Esslöffel Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker) wird ausgerollt und mit Makronenmasse (2 Eiweiss, 80 g Zucker, 120 g geriebene Nüsse, etwas Zitronenschale) bestrichen. Dann rollt man den Teig zusammen, lässt ihn etwas an der Kühle stehen und schneidet Scheiben, die auf gefettetem Blech gebacken werden. Kann man Zitronat oder Orangeat bekommen, so fügt man davon der Makronenmasse bei.



Hippenstreifen: Noch heiss muss der Teig in Streifen geschnitten werden, damit er nicht hart wird und springt

Rechts:

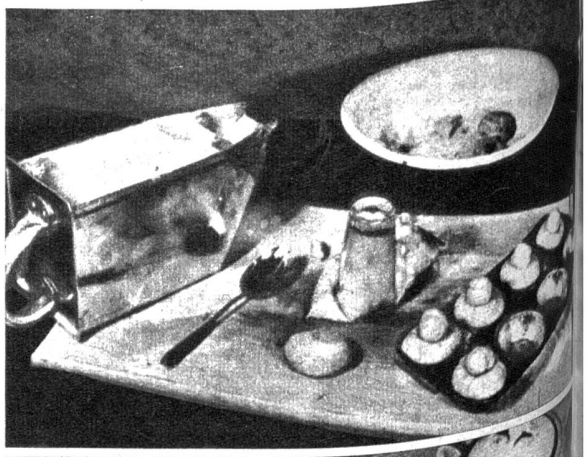
Gefüllte Törtchen

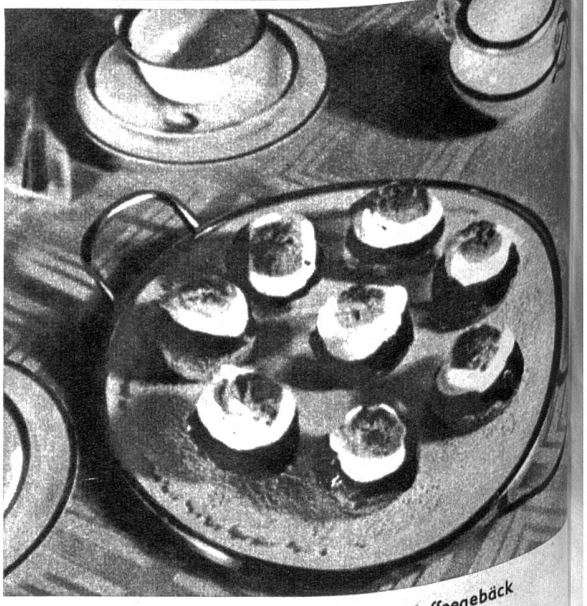
Aus 500 g Mehl, 75 bis 125 g Butter, 1 bis 4 Eiern, ¼ l Milch, 5 g Salz, 20 bis 75 g Zucker, 30 g Hefe wird ein Hefeteig bereitet. Man füllt damit kleine Förmchen und setzt änhlich wie bei Brioches eine kleine Kugel oben auf den Teig. Nach dem Backen schneidet man die Dekkelchen ab, füllt die Törtchen mit Konfitüre und einer dicken Vanillecreme und setzt die Deckelchen wieder oben auf. Sie sind bei einem Sonntagszvieri besonders willkommen.

Links:

Hippenstreifen

1 Ei, 40 g Zucker, etwas Vanille, 50 g Mehl, 1 Esslöffel Milch. Ei und Zucker werden schaumig gerührt und Mehl und Milch beigefügt. Ein Backblech wird gut gefettet, der Teig dünn darauf ausgestrichen und rasch lichtbraun gebacken. Noch wenn der Teig ganz heiss ist, wird er in Streifen geschnitten. Diese Guetzli müssen in Blechbüchsen aufbewahrt werden, sonst werden sie weich und verlieren an Geschmack.





Gefüllte Törtchen, ein hübsches Kaffeegebäck