Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 32 (1942)
Heft: 51

Artikel: Weihnachtsgebäck und Weihnachtsdekorationen
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-649717

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

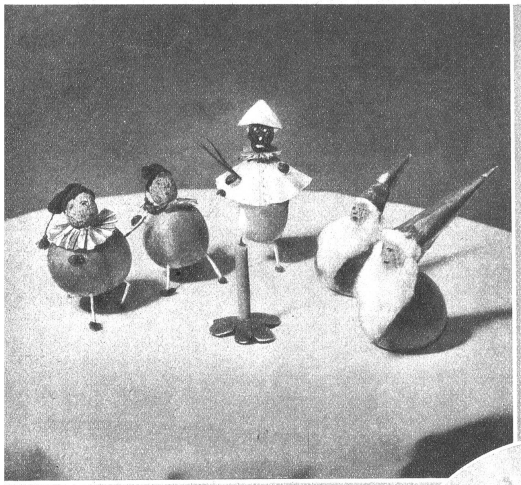
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.08.2025

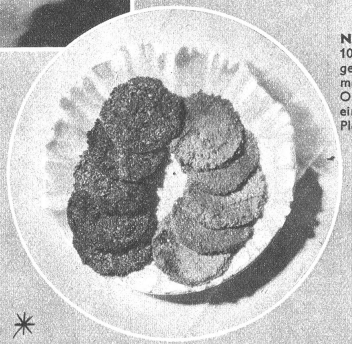
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Weihnachtsgebäck und Weihnachtsdekorationen

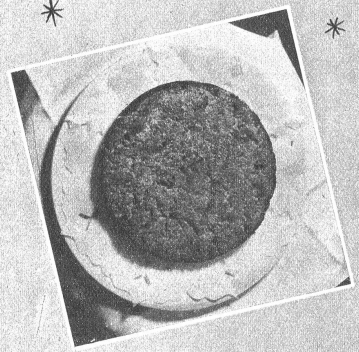
Zu den schönsten Vorbereitungen zum Christfest gehört das Backen der „Weihnachts-Gutzeli". Gross und klein beteiligen sich an diesem wichtigen Geschäft, und mit Eifer werden die nötigen Lebensmittel zusammengetragen, um möglichst viele Arten von Süssigkeiten herstellen zu können. In diesem Jahr dürfte das „Gutzelimachen" etwas schwieriger geworden sein: aber ganz darauf verzichten, müssen wir doch nicht. Immer gibt es noch Lebensmittel, die nicht rationiert sind, und sicher hat jede Hausfrau in Gedanken auf Weihnachten schon lange doppelt gespart und ein wenig Mehl, Zucker, Eier und Butter zurückgelegt, um sie jetzt verwenden zu können. Die nebenstehenden Rezepte und Tischdekorationen wurden speziell für die heutige Zeit zusammengestellt und uns in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellt von der Haushaltungsschule Bern, Fischerweg 3.



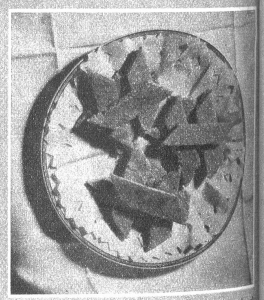
Tischgarnitur für einen Kindertisch. Die Figuren sind aus schönen roten Aepfeln, Baumnüssen, Zahnstochern und Sultaninen hergestellt. Aus Silber- oder Goldpapier wird Kragen und Hut angefertigt. Bart und Haare sind aus Watte.



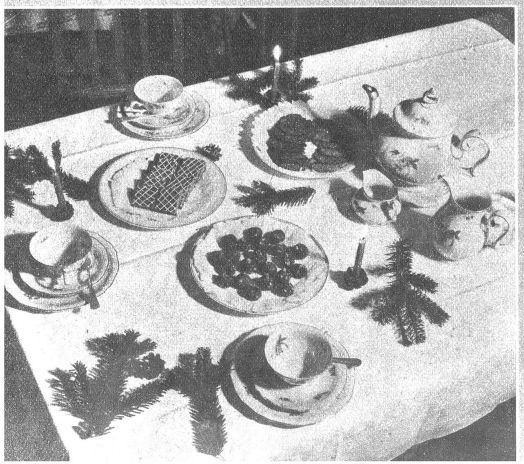
Nussplätzli, (speziell für die Landfrauen). 100 g Baum-, Hasel- und Buchnüsse werden gerieben, dazu kommen 100 g Mohnkuchenmehl und 5—7 Esslöffel Zuckerrüben- oder Obstkonzentrat. Von der Masse werden auf einem befetteten und bemehlten Blech dünne Plätzli ausgestrichen und knusperig gebacken.

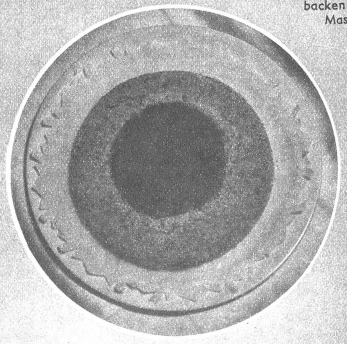


Nusskuchen. 1 Ei und 1 Tasse Zucker schaumig rühren, dazu 250—300 g geriebene Nüsse, 1 Tasse Griess oder Mehl, 1 Tasse Milch und 1 Messerspitze Backpulver. Alles gut vermischen und in Tortenform backen.

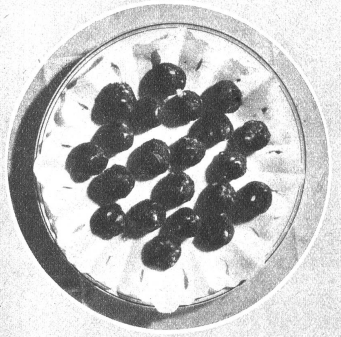


Teegebäck. 2 Eier (1 frisches und 1 Eipulver), 80 g Zucker, Zitronenschale, 4 Esslöffel geriebene Nüsse und 100 g Mais oder Hirsegriess oder Mehl werden gut miteinander vermischt. Die Masse wird in kleinen Häufchen auf ein Blech gegeben und goldgelb gebacken. Man kann auch die Masse als Ganzes auf das Blech geben und nachher in Schnitten schneiden.

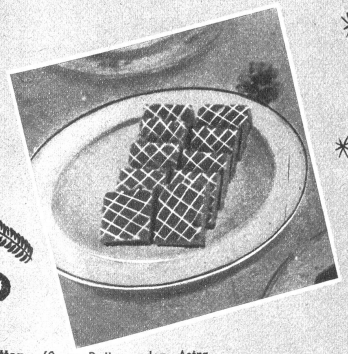




Paniermehlkuchen. 1 Tasse feines Paniermehl, 1 Tasse gemahlene Haselnüsse, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 Teelöffel Zimt, Zitronenrinde, 1 Päckli Backpulver und 1—1½ Tasse Milch. Alles gut vermischen und in Tortenform backen.



Dörrobstgutzli. 100 g Äpfel und 100 g Aprikosen einweichen und 100 g Zwetschgen und 100 g Feigen, uneingeweicht, zusammen mit den eingeweichten Früchten durch die Hackmaschine treiben. Dazu kommen 50 g geriebene Nüsse und 2 Löffel Birnenkonzentrat. Davon formt man mit Hilfe von Paniermehl kleine runde Kugeln.



Gewürzschnitten. 40 g Butter oder Astra, 100 g Zucker, 2 Eier oder Eipulver, 50—100 g geriebene Nüsse, 3 Esslöffel Kakaopulver, 1 Tasse Milch, ½ Päckli Backpulver und 250 g Mehl gut miteinander vermischen. Die Masse wird mit einem befetteten und bemehlten Papier auf ein Kuchenblech ausgestrichen und in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man Schnitten, die nach Wunsch garniert werden können.

Tischfiguren mit Tannenzweigen und Kerze.

Haferflockenhöckli. 1 T. Haferflocken (rösten), ½ T. Zucker, ½ T. Mehl, 50 g Sultaninen, ½ dl Wermuth oder Süssmost, Saft und Schale einer halben Zitrone u. 1 Messerspitze Backpulver gut miteinand. vermischen. Davon werden mit 2 Kaffeelöffeln Höckli geformt und auf gut befettetem Blech gebacken.

Weihnachtlich gedeckter Teetisch.