Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 11

Rubrik: [Für die Küche]

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

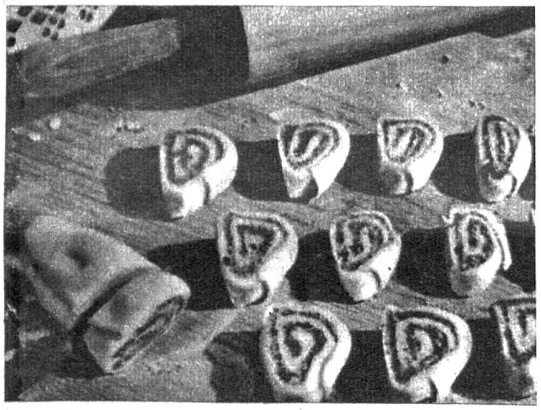
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

Download PDF: 01.08.2025

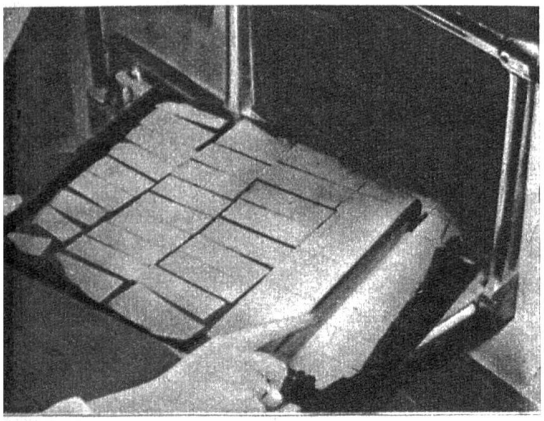
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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:

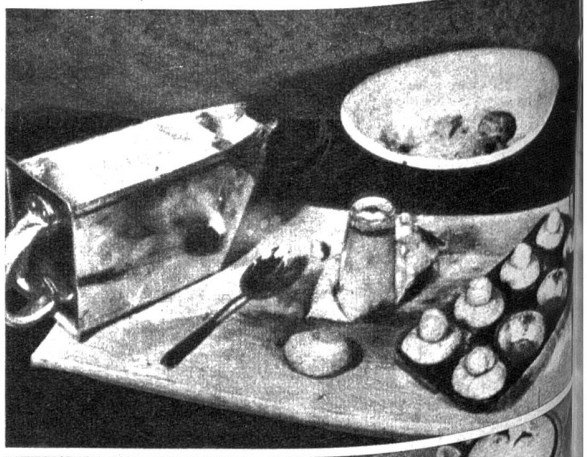
Gefüllte Törtchen

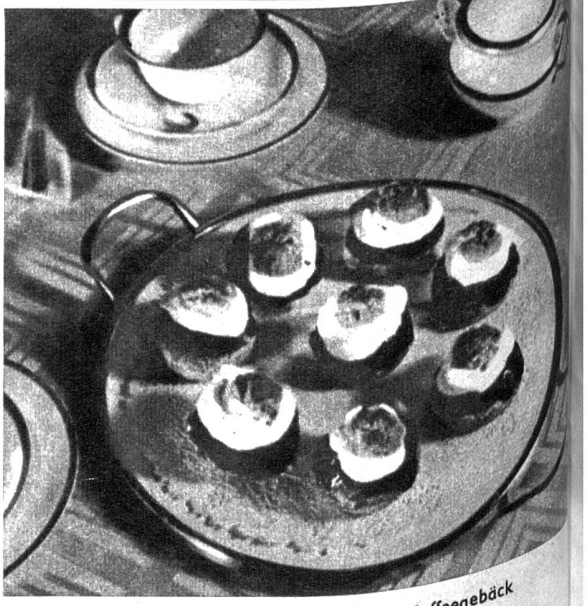
Aus 500 g Mehl, 75 bis 125 g Butter, 1 bis 4 Eiern, ¼ l Milch, 5 g Salz, 20 bis 75 g Zucker, 30 g Hefe wird ein Hefeteig bereitet. Man füllt damit kleine Förmchen und setzt änhlich wie bei Brioches eine kleine Kugel oben auf den Teig. Nach dem Backen schneidet man die Dekkelchen ab, füllt die Törtchen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