

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 7

Rubrik: Aus der 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: 14.01.2026

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



Für d'Sasnacht wird kühlet

Märmel: Zutaten: 400 g Mehl, 2 Esslöffel Backpulver, 2 Eier, 10 g Salz, 100 g flüssige Butter, 2 Deziliter Milch, Backfett.

Mehl und Backpulver vermischen und in die Teigschüssel sieben, Eier zerquirlen, Salz, flüssige Butter und Milch dazurühren, und mit dieser Flüssigkeit das Mehl rasch zu einem dicken Teig kneten. Den Teig zentimeterdick auswallen, dann runde Plätzchen von etwa 4—5 Zentimeter Durchmesser ausstechen und in heissem Fett bis hellbraun backen.

Wünscht man süsse Märmel, so gibt man noch 100 g Zucker zu obigem Teig und bestreut das fertige Gebäck mit Zucker und Zimt. Sie passen so ausgezeichnet zu Kaffee oder Tee.

*

Hefeküchlein: Zutaten: 500 g Mehl, 30—40 g Hefe, 3 Deziliter Milch, ½ Teelöffel Salz, 80 g Butter, 100 g Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 60 g Rosinen, 3 Eier, Backfett.

Aus den angegebenen Zutaten wird in gewohnter Weise ein Hefeteig hergestellt. Zu beachten ist, dass alle Zutaten gleichmässig schwach erwärmt, und die Hefe frisch ist. Man lässt den Teig schwach ums doppelte steigen. Das Backfett wird erhitzt, und vom Teig esslöffelgrosse Küchlein abgestochen und mit Zucker bestreut. Sie werden ganz langsam durchgebacken. Backdauer etwa drei Minuten. Sie werden nochmals mit Zimt und Zucker bestreut, und sind ganz fein zu Tee oder Kaffee. Diese Zutaten ergeben etwa 30 Stück Küchlein.

*

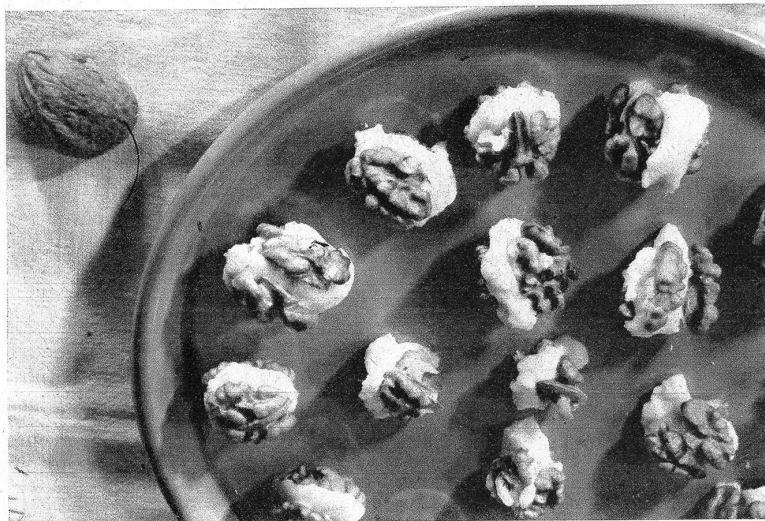
Der Russenzopf: Ein feines Hefegebäck mit Haselnuss oder Mandelfüllung. Zutaten: 500 g Mehl, halb Weissmehl, halb Einheitsmehl, 200 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 20 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 50 g Zucker. Füllung: 150 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 120 g geriebener Zwieback, ½ Löffel Zimt, 100 g Zucker und etwas Milch, Rahm oder auch Fruchtkonzentrat.

Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen, mit Ei, Zucker und einem Teil des Rahms vermischen und mit dieser lauwarmen Mischung die Mehlmischung anfeuchten. Wenn Kartoffeln zum Teig verwendet wurden, muss nachher darauf geachtet werden, dass der Teig nicht zu viel Flüssigkeit erhält, sondern dass er fest ist, weil er beim Aufgehen nachfeuchtet. Den Teig tüchtig klopfen und kneten, in einer Schüssel zugedeckt an die Wärme stellen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist. Haselnüsse oder Mandeln mit Zimt, dem Zwieback, eventuell Zucker mischen, und mit der Flüssigkeit zu einer weichen, gut streichförmigen Masse anrühren und ebenfalls warm halten bis zum Verwenden. Den Teig zu einem rechteckigen Stück auswallen, gleichmässig mit der Füllung bestreichen, das Teigende mit etwas Milch anfeuchten, den Teig aufrollen und das Ende leicht andrücken. Die ganze Teigrolle mit einem Messer der ganzen Länge nach halbieren, mit der Schnittfläche nach oben legen, und die beiden Teile zu einem Zopf verschlingen. Den Zopf auf einem Blech oder noch besser in einer Keksform nochmals während ungefähr ½ Stunde stehen lassen und dann bei mässiger Hitze backen. J. R.

Kleine Naschereien...

Wenn draussen so richtig d'Biise pfiift, dann sitzt man gerne in der warmen Stube und möchte etwas naschen. «Es isch eim z'längwillig

um d's Muul ume», sagte albeits mein Mueti. Und nun, was können wir selbst zubereiten? Hier zwei Vorschläge?

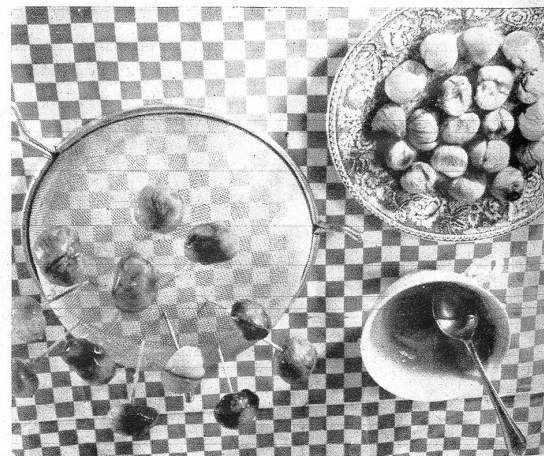


Nussguetzli: Dazu benötigt man halbe Nusskerne, Zucker, ½ Eiweiss, Kirsch oder Zitronensaft. Will man nicht so viele Guetzli machen, ist es ratsam, nicht ein ganzes Eiweiss zu verwenden, weil man zuviel Zucker braucht. Das halbe Eiweiss wird mit Puderzucker, etwa 4—5 Esslöffel, vermischt und etwa 30

Minuten lang gerührt, bis sich eine steife Masse bildet. Eventuell ist noch etwas Zucker beizufügen. Mit Kirsch oder Zitronensaft marinieren. Nun streicht man einen Kaffeelöffel voll der Masse auf eine Nusshälfte, setzt die zweite Hälfte darauf und lässt die Guetzli trocknen.

Marrons glacés

Die Kastanien lassen sich einfach aus der Schale drücken, wenn man sie nur auf einer Seite mit einem Kreuz bezeichnet, dann in den heissen Backofen schiebt. Nach 15 Minuten wird das Schälchen zur Lust und Freude. Auch wenn Sie Kastanien zum Rotkraut oder sonstwie verwenden möchten, lassen Sie dieselben nicht mehr im Wasser kochen, sondern machen Sie es auf diese Art. Sie ist ausprobiert und kann bestens empfohlen werden. Zu Mar-



rons glacés müssen die Früchte ganz bleiben. Man lässt dieselben in einem leichten Zuckersirup noch 20 Minuten

kochen, d. h. auf kleinem Feuer, damit sie ja nicht auseinanderfallen. Unterdessen kocht man einen Zuckersirup aus 120 g Zucker, 3 Esslöffel Wasser, einigen Tropfen Zitronensaft und einem Stäubchen Schokoladepulver. Der Sirup muss so lange gekocht werden, bis er klar ist. Nun steckt man jede Kastanie auf einen Zahnstocher (oder Hölzchen) und lässt die Frucht im Sirup überziehen. Zum Trocknen auf ein umgestülptes Sieb stecken.

