

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

Heft: 40

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: 13.01.2026

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

Backen ein Vergnügen

1 Makronen: Zutaten: 2 Eiweiss, 80 g Zucker, 120 g geriebene Nüsse, etwas Vanille oder Zitronenschale. Die Eiweiss werden zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker noch 10 Minuten weiter gearbeitet. Dann fügt man die geriebenen Nüsse und das Gewürz bei und gibt kleine Häufchen auf ein gut gefettetes Blech, die man mit einer Mandel garniert. Statt dessen kann man mit einem Löffelstiel kleine Vertiefungen in die Makrönchen drücken und sie mit Konfitüre füllen.

2 Punschschnitten: Aus 4 Eiern, 120 g Zucker, 60 g Mehl und dem Abgeriebenen einer Zitronenschale wird ein Biskuitteig bereitet, indem man Zucker und Eigelb miteinander schaumig röhrt, dann fügt man die abgeriebene Zitronenrinde darunter, sowie den steif geschlagenen Eierschnee und das Mehl. Diese Masse füllt man in ein rechteckiges Backblech mit hohem Rand, das mit einem sehr gut gefetteten Pergamentpapier ausgelegt ist. Der Teig wird nur hellgelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Schnitten geschnitten. Diese beträufelt man mit Arak oder Rum, bestreicht sie mit Konfitüre und setzt je zwei zusammen. Dann bestreicht man sie oben mit einem Zuckerguss, den man, nachdem er fest geworden ist, noch mit Konfitüre verzieren kann.

3 Keks: Zutaten: 250 g Mehl, 1 Ei, 100 g Butter, 1 Esslöffel Büchsenmilch, 2 Esslöffel Zucker, 1/2 Päckchen Vanillezucker. Aus den Zutaten, von denen man etwas Eiweiss zurückbehaltet, bereitet man einen geschmeidigen Teig, den man in eine grosse Rolle formt und ein Weilchen kalt legt. Dann schneidet man davon Scheiben ab, denen man mit einer Raffel ein Muster aufdrückt. Man gibt sie auf ein gefettetes Kuchenblech, streicht etwas von dem verquirten Eiweiss darüber und backt sie 10 - 15 Minuten.

4 Einfache Windbeutelchen: Dazu braucht man 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Milch, 1 Ei und 7 - 8 gut gefettete Backförmchen. Milch und Ei werden langsam zum Mehl gerührt und das Ganze 5 Minuten geschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann werden die Förmchen halbvoll mit Teig gefüllt und 20 - 25 Minuten gebacken. Man darf ja nicht zu früh nachsehen, sonst fallen die Windbeutelchen wieder zusammen. Die fertigen Windbeutelchen nimmt man aus der Form und kann sie mit Vanillesauce essen oder mit Konfitüre oder auch geschlagener Nidle füllen. Als pikante Beigabe zu einer kalten Platte kann man sie auch mit russischem Salat füllen.

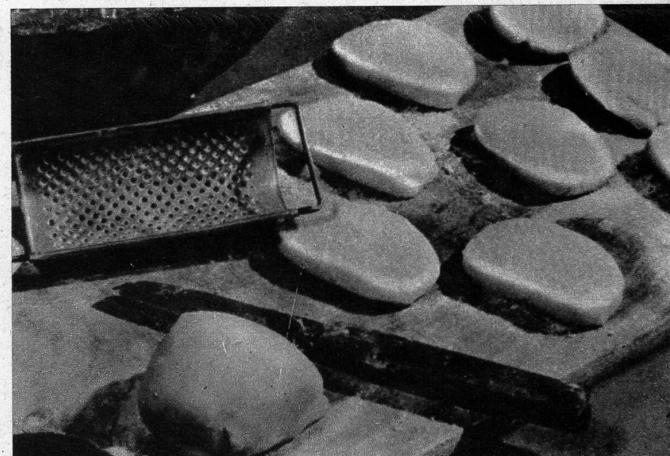
1 Makronen werden auf das Backblech gesetzt und nett verzieren



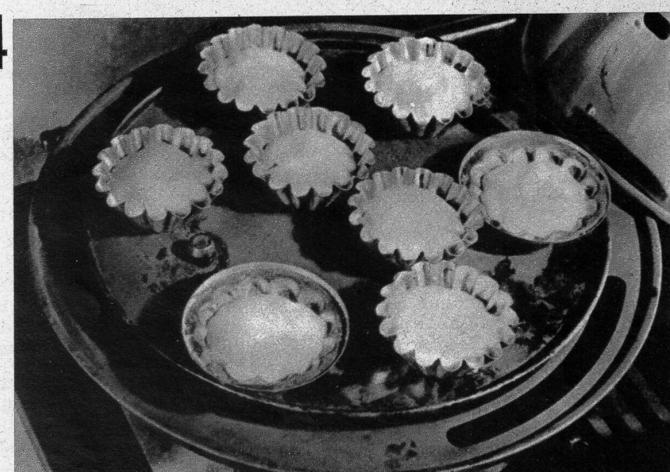
2 Die Punschschnitten werden mit Marmelade gefüllt und mit Rum beträufelt



3 Die Punschschnitten werden zusammen-
gesetzt und glasiert Zuletzt werden sie mit Marmelade
hübsch verziert



4 Keks schneidet man vom Teigblock und drückt mit der Reibe ein Muster auf



Windbeutelchen: man füllt die Förmchen nur halbvoll