

Weihnachtsgebäck und Weihnachtsdekorationen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 51

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-649717>

Nutzungsbedingungen

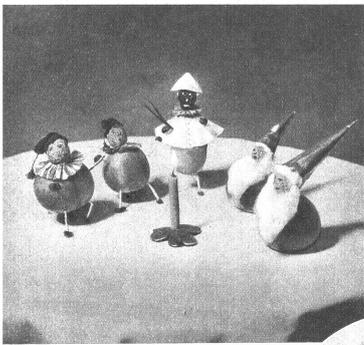
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



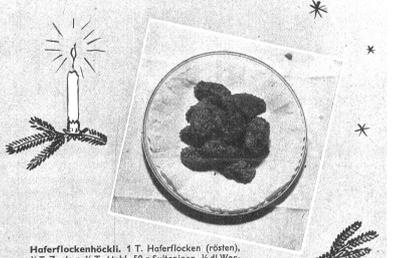
Weihnachtsgebäck und Weihnachtsdekorationen

Zu den schönsten Vorbereitungen zum Christfest gehört das Backen der „Weihnachts-Gutzli“. Gross und klein beteiligen sich an diesem wichtigen Geschäft, und mit Eifer werden die nötigen Lebensmittel zusammengefragt, um möglichst viele Arten von Süsigkeiten herzustellen zu können. In diesem Jahr dürfte das „Gutzli-machen“ 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.

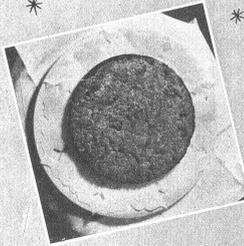


Tischfiguren mit Tannenzweigen und Kerze.

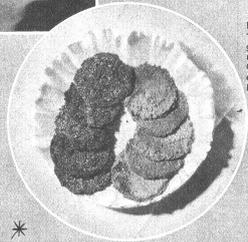


Haferlockenhöckli. 1 T. Haferflocken (rösten), 1/2 T. Zucker, 1/2 T. Mehl, 50 g Sahne, 1/2 dl Wermuth oder Süssmost, Saft und Schale einer halben Zitrone u. 1 Messerspitze Backpulver gut miteinander vermischen. Davon werden mit 2 Kaffeelöffeln Kugeln geformt und auf gut befeitetem Blech gebacken.

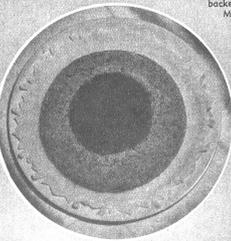
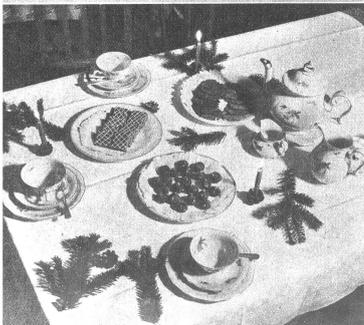
Tischgarnitur für einen Kindertisch. Die Figuren sind aus schönen roten Äpfeln, Baumnüssen, Zahnstochern und Sultaninen hergestellt. Aus Silber- oder Goldpulver wird Krone und Hut angefertigt. Bart und Haare sind aus Watte.



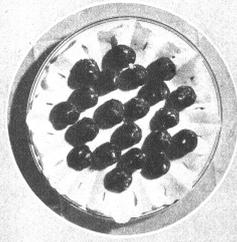
Nusskuchen. 1 Ei und 1 Tasse Zucker schaumig rühren, dazu 250-300 g geriebene Nüsse, 1 Tasse Grissli oder Mehl, 1 Tasse Milch und 1 Messerspitze Backpulver. Alles gut vermischen und in Tortenform backen.



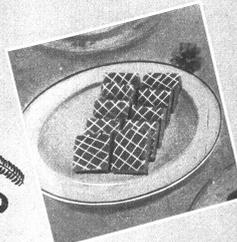
Teegebäck. 2 Eier (1 frisches und 1 Eigelb), 80 g Zucker, Zitronenschale, 4 Esslöffel geriebene Nüsse und 100 g Mehl oder Hirsgerst oder Mehl werden gut miteinander vermischt. Die Masse wird in kleinen Häufchen auf ein befeitetes Blech gegeben und geläutert gebacken. Man kann auch die Masse als Ganzes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



Paniermilkuchen. 1 Tasse feines Paniermehl, 1 Tasse gemahlene Haselnüsse, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Zitronensaft, 2 Esslöffel Backpulver und 1-1/2 Tasse Milch gut vermischen und in Tortenform backen.



Dörrrotgutzli. 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.



Gewürzschneitten. 40 g Butter oder Astra, 10 g Zucker, 2 Eier oder Eipulver, 50-100 g geriebene Nüsse, 2 Esslöffel Kakopulver, 1 Tasse Milch, 1/2 Päckli Backpulver und 250 g Mehl gut miteinander vermischen. Die Masse wird gut befeitet und bemehltes Papier auf ein befeitetes Blech ausgestrichen und in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man Schichten, die nach Wunsch garniert werden können.

Weihnachtlich gedeckter Teetisch.

