

# Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 7

PDF erstellt am: **20.09.2024**

## **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.



## Für d'Fasnacht wird kuedlet

**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, 1/2 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 um 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.

\*

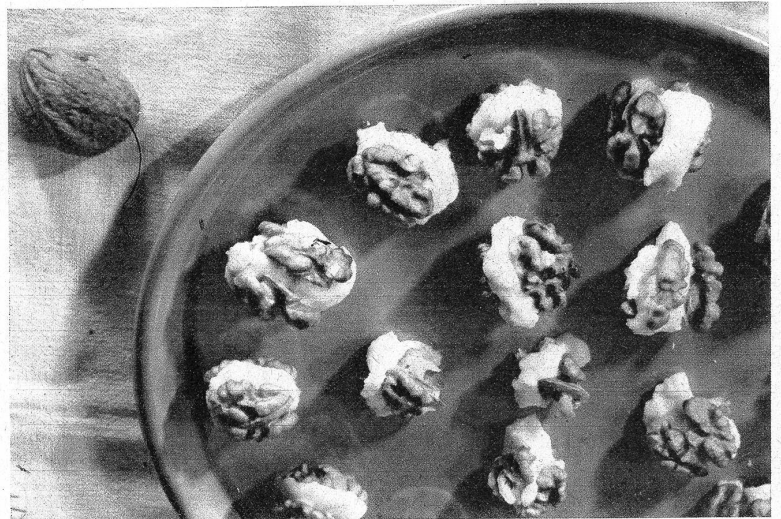
**Der Russenzopf:** Ein feines Hefengebäck mit Haselnuss oder Mandelfüllung. Zutaten: 500 g Mehl, halb Weissmehl, halb Einheitsmehl, 200 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 20 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 50 g Zucker. Füllung: 150 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 120 g geriebener Zwieback, 1/2 Löffel Zimt, 100 g Zucker und etwas Milch, Rahm oder auch Fruchtkonzentrat.

Die Hefe in lauwarmer 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 1/2 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?

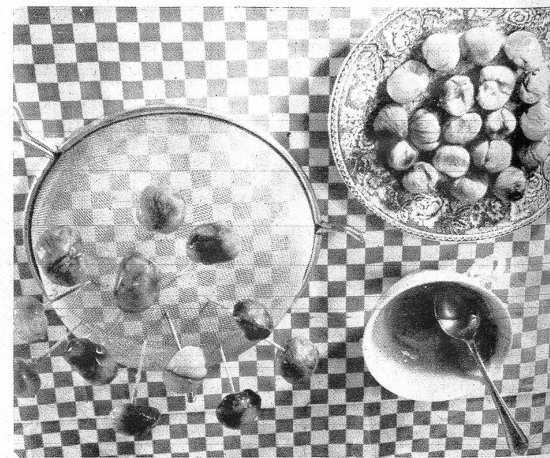


**Nussguetzli:** Dazu benötigt man halbe Nusskerne, Zucker, 1/2 Eiweiss, Kirsch oder Zitronensaft. Will man nicht so viele Guetzli machen, ist es ratsam, nicht ein ganzes Eiweiss zu verwenden, weil man zuviel Zucker braucht. Das halbe Eiweiss wird mit Puderzucker, etwa 4—5 Esslöffel, vermischt und etwa 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.

