Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 5 (1929-1930)
Heft: 10

Rubrik: Der kulinarische Völkerbund. 10. Kanadische Süssigkeiten

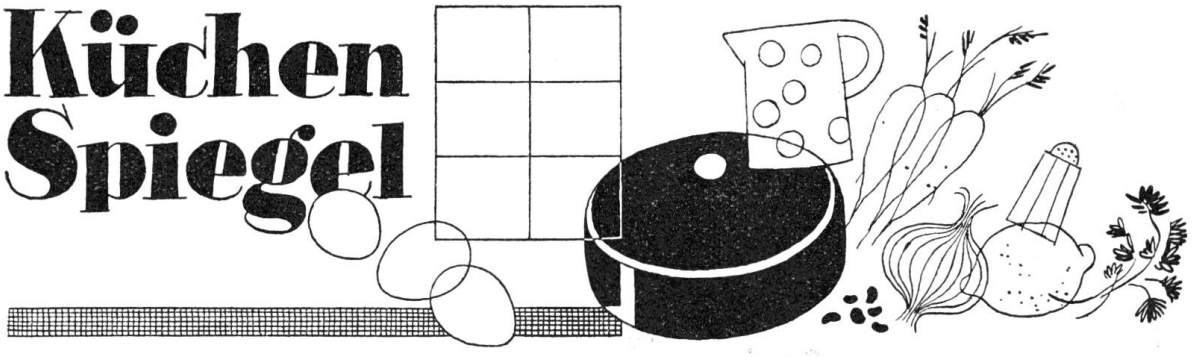
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 30.12.2025

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



DER KULINARISCHE VÖLKERBUND

10. Kanadische Süssigkeiten

Brownies

Man siebe 2 Tassen Mehl und 2 Teelöffel Backpulver, füge 2 Tassen Zucker und 1 Tasse Schokolade (eventuell ¾ Tasse Kakao) bei und vermische alles gründlich miteinander.

Nun lässt man ½ Tasse Butter langsam zergehen, füge 4 gut geschlagene Eier nebst 4 Teelöffeln Vanilleextrakt hinzu und vermenge ebenfalls alles gut miteinander. Erst jetzt fügt man die zweite Mischung der ersten bei.

Der Teig soll, gut durchgearbeitet, so steif sein, dass man kleine Bällchen von Walnussgrösse davon formen kann, die man auf gut bestrichenen Blechen im Ofen bäckt.

Haselnusskäse

4 ungeschlagene Eiweiss werden mit ½ Pfund feinem Puderzucker vermischt. Dazu gibt man ½ Pfund fein gemahlene Haselnüsse und ein wenig Vanille.

Mit einem Löffel setzt man Häufchen auf gestrichene Bleche und bäckt bei gelinder Hitze, bis sie aussen kross sind.

Rocks

1 Tasse Zucker wird mit ⅔ Tasse Butter zu einer schaumigen Masse gerührt. Dann fügt man 1½ Tassen gesiebtes Mehl, 2 Eier, je 1 Pfund gehackte Walnüsse und gehackte Rosinen, 1 Teelöffel Zimtpulver, einen schwachen Teelöffel Nelkenpulver, sowie einen Teelöffel doppelkohlensaures Natron hinzu. Dieses wird in einem Esslöffel Essig aufgelöst.

Den gründlich verarbeiteten Teig legt man teelöffelweise auf gut gestrichene Bleche und backt ihn im Ofen.

Diese Kuchen halten sich sehr lange gut. Der Teig muss sehr steif sein. Als Garnitur kann man jedem Häufchen vor dem Backen eine halbe Walnuss aufdrücken.

Saure Rahmkringel

Man schlägt 3 Esslöffel sauren Rahm und fügt 3 Esslöffel Grieszucker bei. 6 Eigelb werden mit einer abgeriebenen Zitronenschale zu Schaum geschlagen und beigefügt. Nun gibt man so viel gesiebtes Mehl in den Teig, dass man ihn zu kleinfingerdicken Würstchen rollen kann, aus denen man Kringel formt. Backfertig sollen diese 2 Stunden ruhen. Sie werden bei gelinder Hitze hellgelb gebacken.

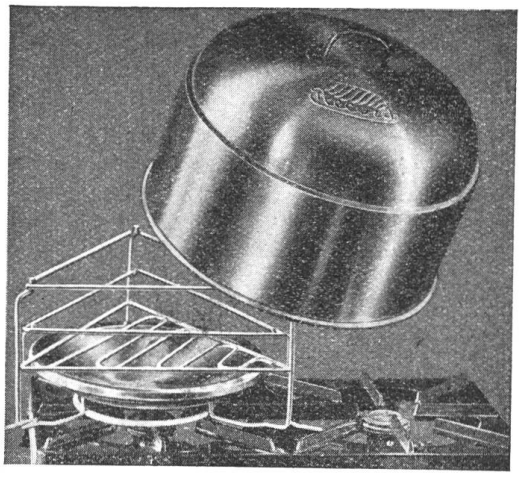
Das Eiweiss kann zu Makronen gebraucht werden.

Kaffee-Makronen

½ Pfund Mandeln werden geschält und gemahlen. Sie werden mit einem Esslöffel Kaffeextrakt, mit 2 Tassen feinem Puderzucker und dem Schnee von vier Eiern vermischt. Der Teig wird löffelweise auf gefettete Bleche gegeben und im Ofen gebacken.

Mandel-Bretzeln

1 Tasse Butter wird mit einer Tasse Zucker zu Sahne gerührt. 2 Eigelb und 2 ganze Eier werden nach und nach beigefügt, sowie ½ Pfund geschälte, gemahlene Mandeln und 2 Tassen Mehl. Der Teig wird tüchtig gemischt, zu einer dicken Wurst geformt und ruhen gelassen.



„RECORD"

Der beste Apparat
zum Backen und Braten
mit Garantie nur Fr. 22.—
Prospekt B 1 gratis und franco

Magazine zum Globus
Zürich - Basel - St. Gallen - Chur - Aarau

Knorr Haferflocken

im
Birchermüesli
das ideale
Frühstück
und
Abendessen.

Verlangen Sie die
durchsichtigen
Cellophane-Beutel à ½ Kilo

Nachdem er an einem kühlen Orte fest geworden ist, schneidet man walnussgrosse Stücke davon ab. Aus diesen formt man Würstchen, die zum Ring oder zur Bretzel geformt werden.

Teebrötchen

Man rührt ½ Pfund Butter zu Sahne und gibt nach und nach 1 Pfund Grieszucker hinzu. 5 grosse Eier, 5—8 Löffel Zimtpulver werden beigefügt und gerührt bis alles eine leichte Masse bildet. Nun gibt man 2 Pfund Weizenmehl, 1 Teelöffel Backpulver nebst einer Tasse süsser Milch zum Teig und verarbeitet alles gehörig miteinander, bis der Teig vom Zimt nicht mehr streifig gefärbt ist.

Nun bricht man Teigstücke ab, aus denen man fingerdicke Würstchen rollt. Davon schneidet man 6 cm lange Stückchen ab, die man durch Eindrücken eines Messerrückens garniert. Das Gebäck muss vorsichtig auf die Bleche gebracht und im Ofen goldbraun und nicht zu dunkel gebacken werden.

Feigengebäck

½ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, die man gut zu schlagen hat, ½ Teelöffel Zimt, 2 Esslöffel saure Sahne, vermischt mit einem Teelöffel Backsoda und 1 Tasse gehackte Feigen werden gut untereinandergemengt. Dann fügt man soviel Mehl bei, dass der Teig ausgerollt werden kann.

Man sticht Formen aus, die man auf Blechen im Ofen bäckt.

Sämtliche Rezepte stammen von W. Mosimann in Edam (Kanada).

Sie sehen, dass im « kulinarischen Völkerbund » Rezepte aus allen Ländern Europas erscheinen. Vielleicht haben Sie eine Schwester in China, die chinesische Rezepte kennt, oder Sie brachten selber einmal von einer Auslandsreise ein Spezialitätenrezept nach Hause. Wollen Sie diese Rezepte bei uns auf ihre Verwendbarkeit für den « Schweizer-Spiegel » prüfen lassen ?

Ich werde sie ausprobieren und, falls sie geeignet sind, im « Schweizer-Spiegel » abdrucken. *Helen Guggenbühl.*