Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 12 (1936-1937)
Heft: 3

Artikel: Weihnachtsgebäck : Winke zum guten Gelingen
Autor: M. v. W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066181

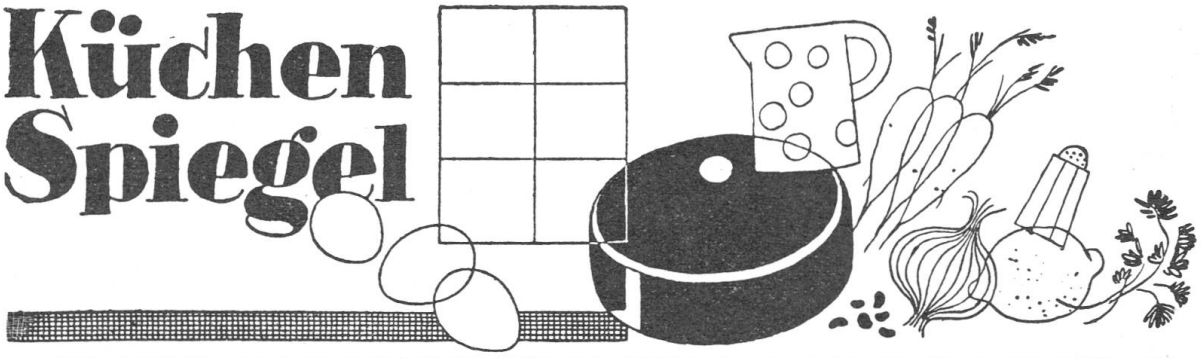
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 14.12.2025

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



WEIHNACHTSGEBÄCK

Winke zum guten Gelingen

Von M. v. W., Haushaltungslehrerin

1. Stets möglichst frische Eier verwenden, aber keine Trinkeier! Beim Aufschlagen des Eies muss Dotter und Eiweiss getrennt bleiben, auch achte man darauf, dass das Ei nicht etwa nach Heu riecht.

2. Der Eierschnee muss so steif geschlagen werden, dass er in der umgedrehten Schüssel hängen bleibt.

3. Immer mit kühlen Händen den Teig arbeiten, besonderer Sorgfalt bedürfen die Teige, die viel Butter enthalten; darum lässt man sie vor und eventuell auch nach dem Ausstechen gern etwas ruhen.

4. Der Teig darf nie zu dünn ausgerollt werden, sonst trocknen die Gutzi beim Backen zu fest aus oder verbrennen. Weihnachtskonfekt muss ganz exakt ausgestochen werden. Nie zu grosse Teigflächen ausrollen und Abfälle einer Partie nicht mit neuem Teig zusammenkneten, da die Gutzi beim Backen sonst rissig werden. Auch wenn Kinder beim Feste des «Gutzelns» mithelfen, können sie zu genauer Arbeit angehalten werden.

5. Backblech mit ausgelassener Butter bestreichen, kein Fett dazu verwenden, denn das Konfekt nimmt vom Fett einen unangenehmen Geschmack an.

6. Gutzi nach dem Backen sofort vom Blech lösen und sorgfältig in nur einer Lage auf ein Drahtgitter legen, bis sie abgekühlt sind. Nachher können sie auf dem Tische vollends erkalten. Wichtig ist, dass man sie nie aufeinanderlegt, solang sie noch warm sind, damit sie nicht die Form verlieren.

7. Das Konfekt darf erst in die Büchse versorgt werden, wenn es ganz kalt ist, sonst hält es nicht oder wird zum mindestens unansehnlich.

Anisbrötchen:
Etwa 100 Stück = Fr. 1.45

4 Eier
2 Löffel Anis
500 g Puder- oder Mehlzucker
1 Löffel Kirsch
500 g Mehl

Die ganzen Eier, der Puderzucker und der gesäuberte Anis werden miteinander 30 Minuten tüchtig gerührt. Das Mehl nachher sorgfältig unter gutem Rühren hineinsieben. Wenn der Teig dicklich ist, gibt man den Kirsch bei. Darauf wird der Rest des Mehles auf dem Wirkbrett unter den Teig gemengt und das Ganze kurz aber gut zusammengearbeitet. Partienweise wird der feste, aber noch feuchte Teig auf dem mit Mehl bestäubten Wirkbrett gut ½ cm dick ausgerollt, mit scharfen Förmchen ausgestochen und auf einem mit Butter bestrichenen Backblech 1—2 Tage bei gelinder Wärme trocknen gelassen. Für Anisbrötchen sind zackige

Förmchen, z. B. Blumen und Vögel, sehr zierlich, die Füsschen kommen dabei am besten zur Geltung. Nach dem Trocknen sollen Anisbrötchen oben schön weiss, unten aber noch etwas feucht sein, denn wenn sie unten zu spröde sind, können die Füsschen nicht aufgehen. Diesem Übel kann abgeholfen werden, indem man die Anisbrötchen vor dem Backen leicht mit einem in Wasser getauchten Pinsel etwas befeuchtet. Die Gutzi werden in mässiger Hitze sorgfältig gebacken, damit sie schöne Füsschen bekommen.

Zu beachten: Puderzucker statt Kristallzucker verwenden; Kirsch nicht vergessen; Teig dick auswellen; jede Partie des Teiges für sich fertig verarbeiten. Darauf achten, dass Anisbrötchen nicht verschiedene Male transportiert werden müssen. So mache ich immer nur eine Portion miteinander, damit alle Gutzi auf dem Backblech trocknen können. Die Mühe, sich zwei- bis dreimal mit der Herstellung der gleichen Sorte Gutzli abzugeben, wird reichlich belohnt, wenn jedes Konfekt zur Zufriedenheit ausfällt.

Braunes (Brunsli)
70 Stück = Fr. 3.30

3 Eiweiss
3—4 Löffel Kirsch
200 g Zucker
200 g süsse, geriebene Schokolade
50 g bittere, geriebene Schokolade
500 g geriebene Mandeln
½ Kaffeelöffel Zimt

Die Eiweiss werden zu ganz steifem Schnee geschlagen. Die geriebene Schokolade, der Zucker, die fein geriebenen Mandeln, sowie der Zimt werden miteinander vermischt und unter den steifen Eierschnee gezogen. Der Kirsch wird beigefügt, die Masse mit der Hand zusammengearbeitet und der fertige Teig sofort partienweise auf Zucker gut ½ cm dick ausgerollt. Als Ausstecher für diesen brüchigen Teig nehme man am besten Förmchen, die wenig Zacken haben, wie zum Beispiel Halbmonde, Ringe, Kreuze usw. Brunsli werden auf gebuttertem Blech bei mittlerer Ofenwärme ziemlich

Da empfiehlt es sich, an Stelle des 20 Cts.-Döschens Knorrox-Bouillon, die

Gross-Packung à 140 gr.
für nur Fr. 1.—

zu kaufen. Speziell geschaffen für grössere Familien u Privat-Pensionen

SCHUSTER BLEIB BEI DEINEM LEISTEN

Warum sollten Sie sich abmühen, ein kompliziertes Medikament, wie es ein Kräftigungs- und Stärkungswein ist, selbst zuzubereiten und herzustellen ohne Sicherheit, dass es Ihnen gelingt? Überlassen Sie das dem Apotheker oder einem Spezialhaus. Diese allein können die wirksamen Ergänzungen für einen an sich schon würzigen und gehaltvollen Wein finden und durch die wohlüberlegte Vereinigung von Chinarinde (anregend), Fleischextrakt (muskelbildend), Lactophosphat (stärkend), eine sehr komplizierte Mischung erreichen, die in der Tat die Resultate erzielt, welche man von ihr verlangt. Der «VIN DE VIAL» gibt seit 60 Jahren alle diese Garantien. Die Treue seiner Kundschaft ist der beste Beweis seines Wertes

VIN DE VIAL

Wie fein! Zu jeder Zeit erhält man die kostbaren Spitzmorcheln in jedem guten Delikatessgeschäft

Grossbezug bei Joseph Stofer, Basel 2

rein vegetabil

NUSSELLA - Kochfett
gleichfalls.
NUXO-Mandelpüree
für Mayonnaisen und für Fruchtmilch.

Nuxo-Werk J. Kläsi, Rapperswil

Kuchen und Torten

werden luftiger, feiner im Geschmack und geraten Ihnen besser mit

rasch getrocknet. Bei schwacher Ofenwärme verlaufen sie gern, und wenn sie zu langsam getrocknet werden, sind sie innen nach dem Erkalten nicht mehr feucht und verlieren damit gerade ihren besonders feinen Geschmack. Sobald sie mit dem Messer vom Blech zu lösen sind und unten leicht glänzen, sind sie sorgfältig anzurichten.

Croquants

Etwa 140 Stück = Fr. 1.40

3 Eier
250 g Zucker
250 g Mandeln
250 g Mehl
Ei zum Anstreichen

Die ungeschälten Mandeln werden mit dem Messer in ganz feine Streifen geschnitten (wie gehobelt). Die ganzen Eier und den Zucker rührt man 10 Minuten schaumig und siebt das Mehl dazu, bis der Teig ziemlich fest ist. Der Rest des Mehles wird auf dem Wirkbrett hineingearbeitet. Jetzt lässt man den Teig ungefähr ½ Stunde an kühlem Orte ruhen, formt ihn dann wie Schenkeli zu fingerdicken Rollen und schneidet diese in 6 cm lange Croquants. Auf gebuttertem Bleche werden sie mit Ei bestrichen und in mittlerer bis starker Hitze 15—20 Minuten gebacken, bis sie schön hellbraun und knusperig sind. Croquants sind sehr leicht herzustellen, sind ausgiebig und munden gut.

Mailänderli

Etwa 100 Stück = Fr. 2.20

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier (event. 8 Eigelb der Brunsli oder der Zimtsterne verwenden)
1 geriebene Zitronenschale
600—650 g Mehl
2 Eigelb zum Anstreichen

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eier (vorteilhafter sind Eigelb, da die Mailänderli dadurch eine schöne gelbe Farbe erhalten), Zitronenschale beigegeben und das Ganze 10 Minuten tüchtig gerührt. Es ist wichtig, dem Luftig-

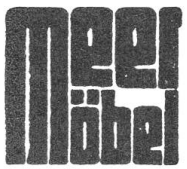
rühren dieses Zuckerteiges grosse Aufmerksamkeit zu schenken, damit die Mailänderli knusprig werden. Das Mehl wird hierauf unter gutem Rühren in den Teig gesiebt und der Rest auf dem Wirkbrett mit leichter Hand daruntergearbeitet. (Sorgfalt, da der Teig viel Butter enthält, ist er sehr zart.) Nach dem Kneten lässt man den Mailänderliteig ½—1 Stunde an kühlem Orte ruhen, dann rollt man ihn auf mehlbestäubtem Brett ½ cm dick aus. Die ausgestochenen Gutzi legt man auf ein leichtgebuttertes Blech und lässt sie nochmals eine Stunde an der Kühle ruhen. Vor dem Backen werden die Mailänderli gut mit Eigelb bestrichen, und zwar nur an der Oberfläche. Läuft das Eigelb an allen Seiten des Gutzlis herunter, so kann es nicht schön aufgehen, wird beim Backen zu rasch dunkel, klebt am Blech und zerbricht oft beim Anrichten. Mailänderli sollen unten schön gelb, oben aber hellbraun gebacken werden, bedürfen also guter Oberhitze.

Mailänderli geben ein sehr hübsches Weihnachtskonfekt, wenn sie mit einem Glas zu runden Plätzchen ausgestochen werden und nach dem Bestreichen mit Eigelb sternförmig mit halben geschälten Mandeln oder mit einer Sternblüte von feinscheibig geschnittenen Mandeln garniert werden. Die Mandelscheibchen werden dazu an eine Stecknadel gesteckt und etwas in das mit Eigelb bestrichene Mailänderli eingedrückt. Die Mandeln befeuchtet man mit Zuckerwasser, damit sie beim Backen hellbraun und glänzend werden.

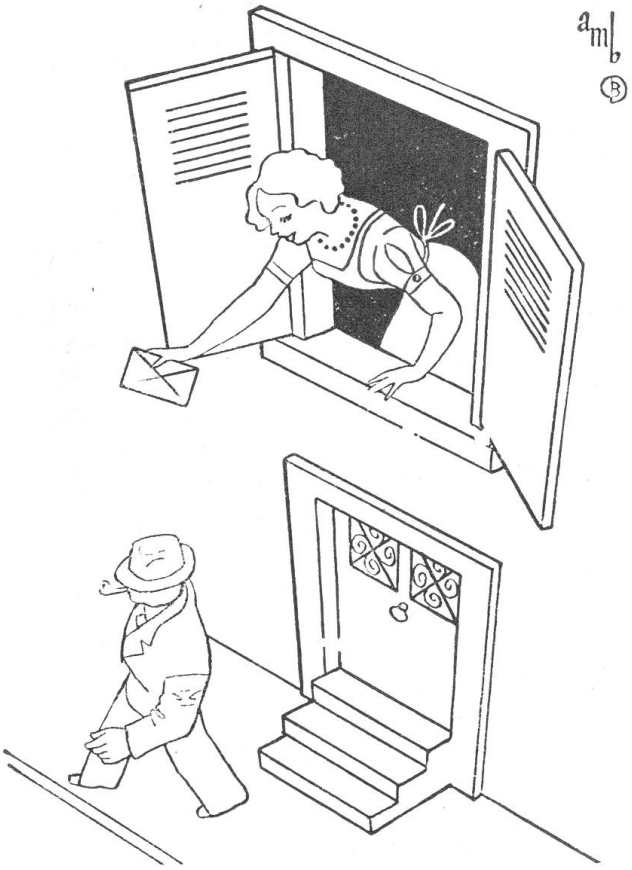
Zu den *Pfaffenkäppchen* wird der obengenannte Mailänderliteig messerrückendick ausgerollt und zu runden Plätzchen ausgestochen. ½ Kaffeelöffel einer guten Marmelade, zum Beispiel Himbeer, Aprikosen, Preiselbeer usw. wird in die Mitte des Plätzchens gelegt. Darauf formt man ein Dreieck, indem man den Teil oben zusammennimmt und leicht zusammendrückt, gleich einem Dreispitzhut. Die

Ihr seht hier Braut und Bräutigam!

Und zwar kam das so: Sie hat da bei einer Freundin etwas von einer Schrift „Wie wollen wir wohnen?" gehört. Nun — was beschäftigt Brautleute wohl mehr? Und so haben denn „Sie" und „Er" selbander um die Broschüre geschrieben, sind dann über dem Schreiben in Träumereien über ihr zukünftiges Heim geraten, worüber er natürlich vergass, den Brief mitzunehmen. Jedermann, der sich Gedanken über die Einrichtung oder Neu-Einrichtung seines Heimes macht, verlange ebenfalls von Hartmann, Meer & Cie. in Luzern diese aufschlussreiche Schrift. Das kostet schlimmstenfalls 20 Rappen, bringt aber durch seligeres Wohnen Gewinn für ein ganzes Leben.



Luzern, Ausstellung Centralstrasse 18/A



Hütchen werden auf ein bestrichenes Backblech gesetzt, sorgfältig mit Eigelb bestrichen und in mittlerer Hitze gelbbraun gebacken. Wie bei allem Gebäck von Mailänderliteig, muss auch hier mit leichter, kühler Hand gearbeitet werden. Da der Teig gern klebt, achte man darauf, das Wirkbrett und den Ausroller mit etwas Mehl zu bestäuben; vor dem Ausstechen aber muss das übrige Mehl mit einem Pinsel oder Tuch abgewischt werden, damit die Gutzi ihre gelbe Farbe nicht einbüssen.

Spekulatius
140 Stück = Fr. 2.10

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
2 Eier
100 g ungeschälte, gerieb. Mandeln
½ geriebene Zitronenschale
½ Kaffeelöffel Hirschhornsalz
2—3 Löffel Milch

Mehl, Zucker, Mandeln, Hirschhornsalz und fein geriebene Zitronenschale werden miteinander vermischt. Die in kleine Stücke geschnittene Butter wird wie beim Mürbeteig sorgfältig unter die obige Masse gerieben. Ist nun alles gleichmässig, so formt man auf dem Wirkbrett einen Kranz, giesst in die Mitte die beiden verklopften Eier und rührt den Teig damit an (eventuell muss man noch mit 2—3 Löffeln Milch nachhelfen). Der Teig wird solang gewirkt, bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Auf mehlbestäubtem Brett rollt man ihn sofort ½ cm dick aus, sticht Vögel, Sterne usw. davon aus und legt diese auf ein gebuttertes, mit Mehl bestäubtes Blech. Die Spekulatius werden mit kalter Milch überpinselt und im heissen Ofen gebacken, bis sie sehr krokant und goldgelb sind. Beim Abkühlen dürfen die Spekulatius nicht an der Zugluft stehen, sonst verziehen sie sich; auch ist beim Lösen vom Blech darauf zu achten, dass sie nicht die Form verlieren. Ausser dieser kleinen Schwierigkeit sind die Spekulatius aber sehr leicht herzustellen.

Nusskügelchen

70 Stück = Fr. 2.10

150 g Butter
450 g Mehl
150 g gehackte Nüsse
250 g Zucker
1 Löffel Kirschwasser
½ dl Wasser
1 Messerspitze Zimt
Nusskerne zum Garnieren

Das Mehl wird auf das Wirkbrett genommen und die in kleine Stücke geschnittene Butter damit verrieben, was mit kühlen Händen geschehen muss, damit die Butter nicht zu weich wird. Die Nusskerne werden mit dem Wiegemesser gehackt (nicht mit der Mandelmühle gemahlen, sonst wird der Teig zu ölig) und mit dem Zucker und dem Zimt der Masse beigegeben. Den Teig befeuchtet man mit etwas Wasser und Kirsch, knetet ihn dann zusammen und verarbeitet ihn, bis er schön zusammenhält. Jetzt lässt man den Teig ½—1 Stunde an kühlem Orte ruhen, sticht dann mit einem Kaffeelöffel von dieser Masse ab und formt daraus mit der Hand runde, gleichmässige Kügelchen. Diese legt man auf ein gebuttertes Blech, drückt sie etwas platt und garniert sie mit einer halben ungeschälten Nuss. Mit Zuckerwasser überpinselt man die Nüsse und bäckt nun die Nusskügeli in mässiger Hitze wie die Brunsli.

Nusskonfekt Fr. 1.90

80 g Nusskerne
100 g Tafelbutter
60 g Zucker
1 Eigelb
150 g Mehl
Nusskerne zum Garnieren
Glasur: 1 dl Wasser
100 g Zucker

Die frische Tafelbutter wird 10 Minuten lang gut schaumig gerührt, mit dem Zucker, dem Eigelb und den fein gemahlenen Nüssen vermischt. Das Mehl wird dieser Masse beigegeben und der Rest davon auf dem Wirkbrett dazugearbeitet. Auch diese Nussmasse wird gut, aber nur kurze Zeit gewirkt, dann an der Kühle zirka 1 Stunde stehengelassen. Wenn der Teig fest ist, wird er auf Zukker 1 cm dick ausgerollt, und nun schneidet man die Masse zu beliebig grossen, verschobenen Vierecken zu. Mit einem Messer löst man sie vom Wirkbrett, ordnet sie auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, belegt sie mit einem halben Nusskern und bäckt das Nusskonfekt in mittlerer Ofenwärme schön gelb. Noch heiss wird es mit einer zum Faden gekochten Zuckerglasur überpinselt.

Wenn der Teig immer kühl gehalten und mit leichter Hand verarbeitet wird, so ist ein Misslingen dieses Rezeptes ausgeschlossen.

Eine Art, das Leben zu verlängern, besteht darin, uns Ihre Wäsche anzuvertrauen, statt sich selbst mit dem Waschtag abzuplagen

Waschanstalt Zürich AG.
Zürich-Wollishofen, Tel. 54.200

Ein Loch im Portemonnaie
hat die Hausfrau, wenn sie nicht ordentlich Buch führt. — Das kann sie leicht mit dem vorzüglichen
„Kaiser's Haushaltungsbuch"
Preis Fr. 2.—
Verlag Kaiser & Co AG., Bern
Erhältlich in Buchhandlungen und Papeterien
Alle Schweizer Familien- und Frauen-Zeitungen empfehlen dieses Buch wärmstens

MD

für billige, nahr- u. schmackhafte Hafergerichte

Seit uralter Zeit ist Hafer als billiges Nahrungsmittel bekannt, dessen Nährwert einzig dasteht! Bei richtiger Zubereitung begeistern Hafergerichte auch den verwöhntesten Gaumen! Für Kinder lässt sich eine idealere Nahrung überhaupt nicht denken!

Wer Haferspeisen kocht, spart Geld, denn Hafer ist billig! Versuchen Sie die 28 Rezepte des „Kentaur"-Kochbüchleins, welches Sie in Nahrungsmittelgeschäften gratis erhalten. „Kentaur"-Haferprodukte sind altbekannt, werden am meisten verkauft und sind daher immer frisch! Achten Sie deshalb auf die Schutzmarke mit dem Kentaur!

Kentaur

Haferprodukte

HAFERMÜHLE LÜTZELFLÜH A-G