Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 16 (1940-1941)
Heft: 3

Artikel: Weihnachtsgutzli : zeitgenössische Ratschläge über das Backen
Autor: B.S.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066926

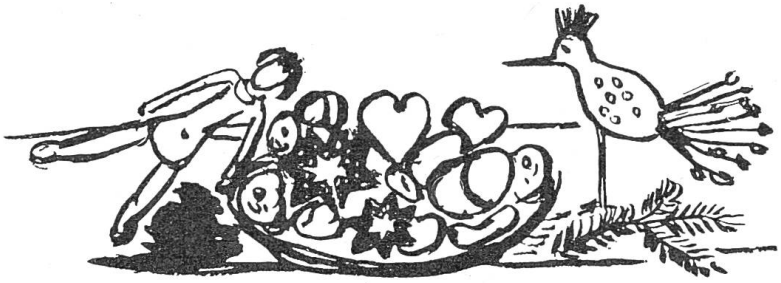
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 09.12.2025

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



Weihnachts-gutzli

Zeitgemässe Ratschläge über das Backen

Von Frau B. Sp.

Illustrationen von Anni Frey

Wer kann sich die Weihnachtszeit vorstellen ohne Gutzli ? Wir werden ja wohl dieses Jahr unsere Büchsen etwas weniger füllen als früher; aber wir möchten unsere Lieben trotz der Rationierung mit selbsthergestellten Gutzli erfreuen und überraschen.

Meistens machen wir zwei Sorten Gutzli:

1. solche aus gerührtem Teig, bei denen Butter, Eier und Zucker schaumig gerührt und die übrigen Zutaten nachher darunter gemischt werden;
2. Gutzli aus Makkronenmasse, wo Eiweiss, Zucker und gemahlene Nüsse miteinander vermischt werden.

Bei den ersteren ist oft sehr viel Butter vorgeschrieben. Wir können aber gut die vorgeschriebene Butter zum Teil durch Rahm ersetzen, den wir ausnahmsweise unserer Milch einmal abnehmen. Auch den oft verschmähten « Nidel » von gekochter Milch dürfen wir für diese Art Gebäck ruhig verwenden. Wenn wir schöne grosse Eier haben, können wir ohne weiteres eines weniger nehmen. Wir haben dadurch erst noch den Vorteil, dass der Teig nicht zu nass wird, so dass wir nicht, wie es gerne vorkommt, immer wieder Mehl zufügen müssen. Auch beim Auswallen, bei dem im allgemeinen viel zu viel Mehl vergeudet wird, können wir damit Mehl sparen. Zum Einfetten des Bleches verwenden wir mit Vorteil eine Speckschwarte. Wollen wir die Gutzli vor dem Backen mit Eigelb bestreichen, so verdünnen wir dieses mit Wasser. Wir können aber auch das ganze Ei gebrauchen, wenn wir es mit ein wenig Wasser verdünnen und gut zerquirlen.

Für Gutzli aus Makkronenteig verwenden wir meistens übriges Eiweiss, das wir gut zerquirlen, dann den Zucker und zuletzt die gemahlenen Nüsse zufügen. Bei dieser Art Gutzli können wir sehr gut Zucker sparen, indem wir anstatt gleichviel Zucker wie Nüsse zum Beispiel auf 250 g Nüsse nur 200 g Zucker nehmen. Die Gutzli werden dennoch reichlich süss genug. Wir müssen auch nicht immer nur Mandeln verwenden, da wir sie gut zur Hälfte durch die billigeren Haselnüsse ersetzen können. Sehr viel sparen wir ein, wenn wir Eiweiss durch Wasser ersetzen. Das tönt zwar fast unwahrscheinlich; aber ich habe es bei den Zimmetsternen schon oft ausprobiert. An Stelle der sechs Eiweisse nehme ich nur eines und ersetze die andern durch fünf bis sechs Esslöffel Wasser. An Stelle der Zuckerglasur, mit der wir früher die Gutzli nach dem Backen bestrichen, machen wir es nun wieder einmal wie unsere Mütter. Wir wenden die Gutzli vor dem Backen in Kristallzucker, sie sehen auf diese Art ganz hübsch aus.

Wichtig ist, dass wir das Gutzlibacken sorgfältig ausführen. Wir können wohl an Zutaten sparen, nicht aber an

Zeit. Wir dürfen zum Beispiel das Rühren des Teiges nicht abkürzen. Auch tun wir gut daran, das Mehl immer zu sieben, da dadurch die Masse luftiger wird. Wir achten darauf, den Teig möglichst gleichmässig dick auszuwallen, damit die Gutzli auch gleichmässig gebacken werden. Die Teigresten, die beim Ausstechen mit den Förmchen entstehen, kneten wir mit möglichst wenig Mehl wieder zusammen. Bei der Zubereitung der verschiedenen Makkrönli ist es ratsamer, Kirsch, Rhum und dergleichen wegzulassen, da sie sonst leicht auseinanderfliessen. Dafür fügen wir Zitronenschale oder -saft bei.

Dem Backen im Ofen gehört unsere ganze Aufmerksamkeit. Wie schade, wenn auch nur ein einziges Gutzli oder gar ein ganzes Blech voll zu dunkel geraten. Wir Hausfrauen müssen das Backen ein bisschen im Gefühl haben. Nicht jeder Backofen ist gleich.

Wir merken uns, dass Gebäck mit ziemlich viel Butter und Mehl mittlere Hitze braucht, solches aus Nüssen, Zukker und Eiweiss schwache Hitze, das ist dann mehr ein Trocknen. Haben wir mehrere Bleche voll zu backen, ist es leicht möglich, dass die letzten nicht mehr so gut geraten wie die ersten, weil die Hitze trotz gleichbleibender Flamme im geschlossenen Backofen immer grösser wird. Da heisst es, früh genug auf ganz schwache Hitze einstellen, damit uns die Gutzli nicht zu rasch braun werden, ohne vorher recht aufzugehen. Nach dem Backen lösen wir sie, wenn nötig mit einem breiten Messer sorgfältig vom Blech und lassen sie auf dem Tortengitter auskühlen. Oft kommt es vor, dass sich die Makkrönli nicht gut vom Blech lösen lassen, besonders wenn die Masse zu feucht ist. Um dem vorzubeugen, legen wir Pergamentpapier auf das eingefettete Blech, fetten auch das Papier ein und legen die geformten Makkrönli darauf. Nach dem Backen heben wir sie samt dem Papier heraus, legen sie auf den nassen Küchentisch und das Gebäck löst sich von selbst.

Nun folgen einige altbewährte, gute Rezepte: Die Zutaten sind in der Reihenfolge aufgeschrieben, in der sie gebraucht werden.

Mailänderli:

100 g Butter	schaumig rühren
5—6 Esslöffel Rahm 1 Prise Salz 250 g Zucker 3 Eier ½ Zitronenschale	beifügen und 15 Minuten rühren
1 Messerspitze Backpulver 500 g Mehl	zuletzt hineinsieben und den Teig leicht zusammenkneten
Eigelb zum Bestreichen	

¼ Stunde ruhen lassen, knapp ½ cm dick auswallen, Backzeit zirka ¼ Stunde. Auf der untern Seite leicht hellbraun backen, oben nur hellgelb, sonst büssen sie an Geschmack ein.

Zimmetsterne:

1 Eiweiss	zerquirlt
400 g Zucker 5—6 Esslöffel Wasser 250 g Mandeln 250 g Haselnüsse 2 Esslöffel Zimmet	beifügen, gut vermischen u. kneten bis eine zusammenhängende Masse entsteht
Zucker zum Auswallen	

Der Teig wird auf Zucker gut ½ cm dick ausgewallt, Sterne ausgestochen, diese

leicht im Zucker gewendet und auf das bezuckerte Blech gelegt. Wir lassen die Gutzli einige Stunden ruhen, am besten über Nacht in warmem Raum. Backen bei schwacher Hitze (mehr Unterhitze), bis sie sich trocken anfühlen.

Kräbeli:

500 g Zucker 4 Eier	½ Stunde rühren
2 Esslöffel erlesener Anis 1 Messerspitze Triebsalz 500 g Mehl	darunter mengen und zu Teig verarbeiten

Der Teig wird zu fingerdicken Rollen geformt, diese in 7 cm lange Stücke mit abgeschrägten Enden geschnitten, macht zwei schräge Einschnitte, biegt die Stücke zu Halbkreisform, legt sie auf das eingefettete, leicht mit Mehl bestreute Blech und lässt sie an warmem Ort über Nacht ruhen. Backen bei schwacher Hitze, die Kräbeli sollen oben weiss bleiben und sogenannte Füsschen bekommen.

Schokolademakkrönli:

3 Eiweiss	zerquirlen
200 g Zucker 250 g Mandeln oder Haselnüsse 125 g gerieb. Schokolade 1 Esslöffel Wasser	zufügen und gut mischen
50 g geschälte Mandeln oder halbe Haselnüsse	zum Garnieren der Makkrönli nach Belieben

Formen länglicher Klösschen und setzen derselben auf das vorbereitete Blech. Die Gutzli können mit einem Mandelstreifen oder wenn sie rund geformt sind mit einer halben Haselnuss besteckt werden.

Die Schokolade und den Esslöffel Wasser können wir weglassen und dafür Zitronenschale und etwas Saft beifügen. Auf diese Art erhalten wir nach Belieben Mandel- oder Haselnussmakkrönli.

Pfeffernüsse:

250 g Zucker ½ Zitronenschale 2 Eier	schaumig rühren (15 Minuten)
60 g Mandeln gehackt 30 g Zitronat gehackt 1 Esslöffel Zimmet 1 Messerspitze Nelkenpulver ¼ Muskatnuss, gerieben	beifügen
250 g Mehl 3 g gereinigte Pottasche	hineinsieben und mischen

Aus dem Teig werden knapp nussgrosse Kugeln geformt, die man über Nacht liegen lässt. Backen bei mittlerer Hitze zu hellbrauner Farbe.

Haferflockengutzli

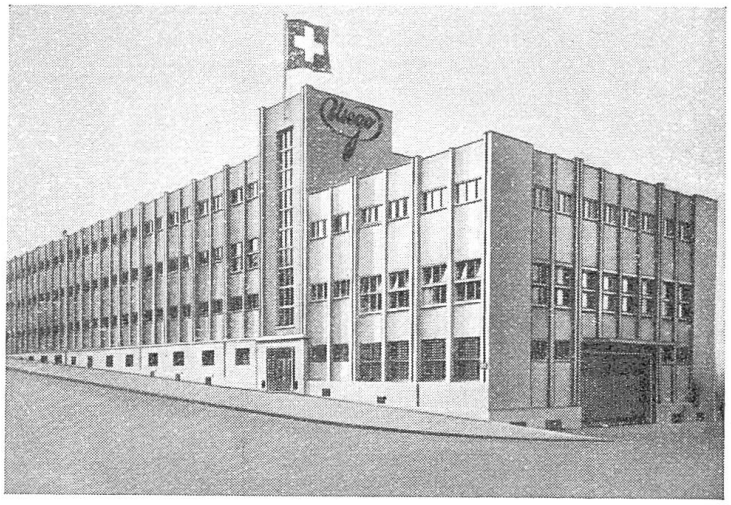
(ein billiges Weihnachtsgebäck):

100 g Butter 450 g Zucker 1 kleine Prise Salz	schaumig rühren
200 g Haferflocken zirka 2 dl Milch 1 Esslöffel Vanillezucker	zur gerührten Masse fügen
1 Löffel Backpulver 450 g Mehl	hineinsieben und mischen

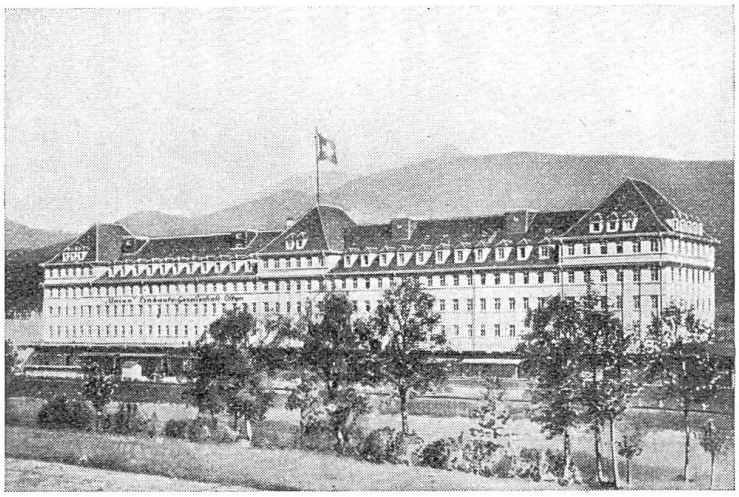
Mit zwei Kaffelöffeln Häufchen auf ein eingefettetes Blech setzen. Diese dürfen beim Backen ein wenig auseinanderlaufen. Backen bis sie leicht hellbraun sind, nachher mit zu Faden gekochtem Zucker bestreichen.

3 Bollwerke

für die Landesversorgung sind die drei Lagerhäuser der USEGO



Winterthur

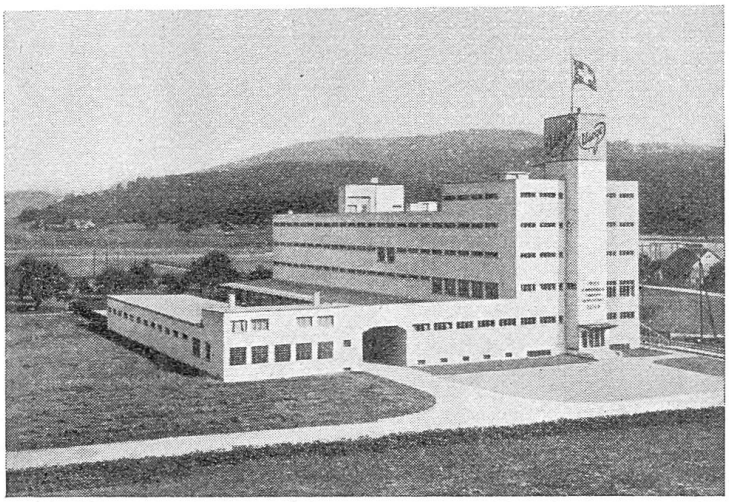


Olten

3974 selbständige Lebensmittel- und Gemischtwarengeschäfte aus der ganzen Schweiz sind in der UNION USEGO OLTEN zusammengeschlossen. Die Umsätze der USEGO betrugen pro 1939 über 94 Millionen Franken.

Usego

gute Ware billig



Lausanne