

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 20 (1944-1945)
Heft: 3

Rubrik: Wenig Weihnachtsguetzli, aber ganz gute

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: 14.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL



Weihnachten ist bei uns der Tag im Jahr, an dem nichts vom Kriege gesprochen werden darf und an dem man auch nichts von Rationierung merken soll. Schon lange vorher wird gespart und eingeteilt, und auch im sechsten Kriegswinter wird man unserm Weihnachtstisch nichts von Rationierung anmerken. Vor dem Kriege wurde jeweils den ganzen Dezember hindurch gebacken, und eine Woche vor Weihnachten waren alle verfügbaren Büchsen mit Guetzli aller Sorten gefüllt. Seit dem Kriege ist nun die Quantität jedes Jahr kleiner geworden, aber die Qualität ist geblieben, und von den vielen Sorten backe ich noch diejenigen, ohne die wir uns Weihnachten nicht

denken können: die Gewürzguetzli. Denn zur Vorfreude dieses schönsten Festes ist es unbedingt nötig, daß ein ganz bestimmter, würziger, weihnachtlicher Duft das ganze Haus durchzieht. Früher dauerte unser Guetzlivorrat bis weit in den Februar hinein, jetzt ist meist am nächsten Tag nichts mehr übrig.

Wenn es früher hieß «man nimmt», so tut man heute gut, sich nach dem Rezept zu richten «ich habe». So habe ich mir zusammengespart:

300 g Butter
1 kg Weißmehl
1 kg Kristallzucker
250 g Puderzucker
4 Eier.

Dazu kaufe ich:

500 g gemahlene Haselnüsse
1 Orange
(wenn ich keine Zitrone aufreiben kann)
1 dl Kirsch

und ergänze, soweit nötig, die Gewürzbüchse.

Mit diesen Zutaten backe ich:
Vanilleguetzli, Gewürzsterne, Zimtsterne und Ingwerplätzli.

*



Anni Frey



Ein Leckerbissen im 6. Kriegsjahr!

3 Chalet-Vorteile: *Erstens:* Wunderbar mild, läßt sich wie Anken aufs Brot streichen. *Zweitens:* Sie erhöhen Ihre Käseration um 50% - für nur 150 Käsepunkte erhalten Sie 4 kleine Schachteln oder eine große zu 225 Gramm. *Drittens:* Was nicht gegessen wird, bleibt schön frisch.

Teig für die Gewürz- und Zimtsterne

3 Eiweiß
500 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
400 g Kristallzucker
das Abgeriebene einer halben Orange.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, die Haselnüsse, 300 g Zucker und das Abgeriebene der halben Orange gut darunter gemischt und dann der Teig halbiert.

In die eine Hälfte kommt:

1 gehäufter Teelöffel Nügelipulver
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1 Messerspitze Vanillepulver
1 Messerspitze Zimt
ein wenig Muskatpulver.

Die Gewürze werden gut unter die eine Hälfte des Teiges gemischt, auf Kristallzucker ausgewalzt, mit Sternenförmchen ausgestochen und in schwacher Hitze gebacken. Dies gibt die *Gewürzsterne*.

Für die *Zimtsterne* nehme ich:

2 gehäufte Teelöffel Zimtpulver
1 Messerspitze Nügelipulver
1 Teelöffel Kakaö
und verfahre wie oben.

Vanilleguetzli

3 Eigelb
700 g Weißmehl
400 g Kristallzucker
250 g Butter
2 Päckli Vanillezucker
Saft einer halben Orange oder Zitrone. Die Butter wird schaumig gerührt, die drei Eigelb, das Mehl, der Zucker und die übrigen Zutaten werden gut verrührt, die Guetzli ausgestochen und in guter Hitze gebacken.

Glasur: Mit Puderzucker und Kirsch oder Orangen- oder Zitronensaft wird eine ziemlich dicke Glasur gerührt und die Guetzli noch heiß damit bestrichen.

Ingwerplätzli

50 g Butter und ein ganzes Ei

250 g Weißmehl
 200 g Zucker
 das Abgeriebene der andern Hälfte
 der Orange sowie deren Saft
 2 gehäufte Teelöffel Ingwerpulver
 1 Messerspitze Zimt
 1 Messerspitze roter Pfeffer
 1 Prise Salz
 Kirsch.

Die Zutaten werden gut verrührt und, sofern der Teig zu trocken ist, wird noch Kirsch dazugegossen. Aus dem geschmeidigen Teig werden Plätzchen geformt und

in guter Hitze gebacken. Nach dem Bakken mit einer Kirschglasur bestreichen.

Aus diesen sicher bescheidenen Zutaten backe ich im ganzen etwa 2 Kilo Guetzli. Ich gebe sie alle auf eine große Platte. Dazu kommen wenn möglich Mandarinen, Nüsse und Pralinés. Außerdem wird die Schale mit «Klöpfere», Tannenzweigen und ein paar frischen Blumen garniert und bildet so auf dem Weihnachtstisch das Entzücken der großen und kleinen Kinder.

Yala

O wie reizvoll, wie praktisch!
 Just, was ich mir wünschte,
 werden Sie ausrufen, wenn
 Sie diese liebliche YALA-
 Garnitur unter dem Weih-
 nachtsbaum finden. Wie
 hübsch ist das Nachthemd
 mit der effektvoll gerüschen-
 ten Achselpartie, den puf-
 figen Ärmeln und der duftig
 zarten Stickerei Unter-
 rock und Hemd in der
 gutschützenden Büstenform
 sind, wie das Höschen,
 entzückend brodieret. In den
 meisten guten Geschäften
 erhältlich.

Fabrikanten:
JAKOB LAIB & CO.
 Amriswil