

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 21 (1945-1946)
Heft: 3

Artikel: Weihnachtliche Desserts und Kuchen
Autor: M.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069427>

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: 15.02.2026

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

WEIHNACHTLICHE DESSERTS UND KUCHEN

von M. B.



Wir haben diesen Winter nicht so viel Obst zur Verfügung wie im letzten Kriegswinter. Die Spätfröste haben diese Kalamität, die sich besonders bei den kinderreichen Familien sehr bemerkbar machen wird, verursacht.

Was tun wir Hausfrauen aber, wenn das Obst mehr oder weniger fehlt und doch jedermann sich nach Süßem sehnt?

Wir versuchen zu zeigen, daß wir auch mit wenigem etwas zu leisten verstehen. Das ist im Christmonat besonders wichtig.

Da wir ja nicht mehr darauf zu sehen brauchen, doch ja den Notvorrat nicht anzugreifen, können wir endlich die wenigen Büchsen Kondensmilch, ob sie nun gezuckert oder ungezuckert ist, verbrauchen. Trockeneier haben wir zur Genüge, und billig sind sie auch. Und in den letzten Tagen und Wochen hat sich als erfreuliche Erscheinung das Angebot von Dörrfrüchten, Aprikosen, Pflaumen, Weinbeeren und Haselnüssen reichlich gesteigert. Ganz abgesehen davon, daß mit dem Kaffee und Tee auch Schokoladepulver und Kakao frei wurden und uns somit viele, noch vor wenigen Wochen verschlossene Möglichkeiten geboten sind.

Mit Trockeneiern und Milch, auch Kondensmilch, läßt sich ein herrlicher

Karamel-Pudding

herstellen. 4 bis 6 Trockeneier werden am Vortage nach Vorschrift eingeweicht. In einer kleinen Pfanne (ich verwende dazu das Eierplättli) wird unter ständigem Rühren Zucker goldbraun, aber nicht zu dunkel geröstet. Die dickflüssige Masse wird in eine ausgespülte Puddingform gegossen, eilig die Form gedreht und gewendet, so daß der Zucker den Boden und einen Teil der Wandung bedeckt.

Nun kommt in das Eiergemisch unter ständigem Aufschlagen eine Prise Salz, Zucker und Vanillin nach Vermögen und Geschmack, wenn man nicht gezuckerte Kondensmilch verwendet (aber auch da muß etwas, wenn auch bescheiden, nach-



gesüßt werden). Und schließlich $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter Milch oder halb Milch, halb Magermilch oder den etwas verdünnten Inhalt einer Büchse Milch.

Unterdessen habe ich den Bratofen gut vorgewärmt und ein Becken (Abwaschbecken) mit etwas heißem Wasser hineingestellt. Nun gieße ich die vorbereitete Masse in die Puddingform, schlage noch einmal gründlich mit dem Schneebesen auf, und gebe die Form in das Wasserbad im Ofen. (Aufpassen, daß das Wasser nicht über die Form hineinsprudelt, sobald es kocht.) Der Pudding ist fertig gekocht, wenn an einer, in der Mitte eingesteckten Stricknadel nichts mehr haften bleibt. Dann wird er herausgenommen, erkalten lassen und erst vor dem Servieren gestürzt.

Die Zuckerrückstände in Pfännchen und Form ergeben einen dünnen Sirup zum Übergießen.

Eine ausgezeichnete Vanillincrème (wenn dünner gemacht, Vanillin-Sauce), kann man mit den Trockeneiern herstellen.

Apricot-Fool

war einst etwas, das uns herrlich schmeckte. Auch jetzt noch ist es eine Süßspeise, die sich sehen lassen darf, wenn schon der Schlagrahm, der dazu gehörte, noch fehlt. Man hatte damals je $\frac{1}{3}$ Vanillincrème (schön dick!), weichgekochte und durchs Sieb getriebene Aprikosen, seien es frische oder sterilisierte oder gedörrte — und Schlagrahm kalt miteinander vermischt. Vom Schlagrahm behielt man etwas zurück, um garnieren zu können. Dazu wurden Löffelbiskuits gereicht. Wenn man statt des Schlagrahms eine halbe Büchse Kondensmilch beigibt, so ist die Crème zwar nicht ganz wie früher, aber immerhin noch sehr gut. Zur Abwechslung kann auch die Vanillincrème dünner gemacht werden, schichtweise Zwieback und die Aprikosencreme in eine Glasschale gegeben und das Ganze mit der Vanillin-Sauce übergossen werden. Damit erspart man sich die Milch.

Lieben Sie und Ihre Angehörigen Schokoladekuchen?

Hier folgen zwei verschiedene Rezepte. Das eine braucht Mehl, das zweite keines, dagegen etwas Zwieback und Grieß! (Sogar abgebrühter Hirsegrieß läßt sich im Notfall verwenden!)



Schokolade-Torte

a) mit Mehl.

500 g Mehl,
1 Trockenei,
1 Tasse Haushaltrahm oder statt dessen 2 Suppenlöffel Öl,
200 g gemahlene Haselnüsse,
ein halbes Paket Backpulver,
100 g Weinbeeren oder Rosinen,
Zucker nach Vermögen oder nach Belieben, aber mindestens eine halbe Tasse voll,
wenn nötig Saccharin,
eine Prise Salz und Kakao nach Belieben,

bis der Teig davon schön dunkelbraun wird, Milch oder Kondensmilch (auf keinen Fall Wasser nehmen, es verdirbt alles!) genügend, um die Masse zu einem dickflüssigen Teig zu gestalten. In eine gut ausgefettete Springform einfließen lassen, in den kalten Backofen ein-

**Aller Anfang
ist schwer,
mit Banago
nicht so sehr.**



BANAGO, NAGOMALTOR,
sowie Choconago - Tafeln
mit oder ohne Füllung und
Praliné - Spezialitäten, alles
in beschränkten Mengen,
jedoch in traditioneller
Nago-Qualität.

M 69

CHOCO NAGO OLTEN

führen, 7 Minuten lang bei starker Hitze backen, nachher 40—60 Minuten bei mittlerer Hitze ausbacken. Diese Torte schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sie ist auch sehr nahrhaft. Wenn man dem Öl 50—100 g Butter begeben kann, ist der Kuchen noch besser.

b) ohne Mehl (billiger).

2 Tassen voll geriebener Zwieback werden mit $2\frac{1}{2}$ bis 3 Tassen geriebenen Nüssen oder Haselnüssen vermischt. Dazu kommen 2 Tassen Grieß, Zucker nach Vorrat (auch Konzentrat oder aufgelöster, kochfester Süßstoff kann verwendet werden), etwas Vanillin, 1 Paket Backpulver, Kakao nach Belieben, sowie 2 Tassen Milch, bis der Teig dick und zähe fließt. Backen wie vorher, aber in leicht ange-wärmten Ofen einschieben.

Da sowohl der Kakao wie die Schokoladeflocken nicht mehr rationiert sind, könnten wir auf Weihnachten wieder einmal einige Trüffel selber herstellen.

Schokolade-Trüffel

100 g Butter werden mit 250 g feinem Zucker schaumig gerührt. Wer es liebt, kann ein Tröpfchen Rum oder Kirsch begeben. Daraufhin wird soviel Kakao, besser noch Schokoladepulver oder Schokoladeflöckchen beigemischt, bis die Masse nicht mehr annimmt. Auskühlen lassen, kleine Trüffelnugeln formen, sie entweder in Kakao, gemahlenden Mandeln oder Haselnüssen oder in käuflichen «Schokoladewürmchen» wälzen und, ohne daß die Trüffel sich berühren, einige Stunden stehen lassen.

Da wir dieses Jahr zum ersten Male seit langer Zeit etwas besser mit Fett versorgt sind, können wir auch die Guetzli wieder mit einem bessern Gewissen und auch mit einer gewissen Annäherung an die Friedensrezepte zubereiten. Es hat sich erwiesen, daß gewisse Kuchen und



Guetzlisorten keine große Vereinfachung ertragen. Ich denke dabei an die Brezeli, die vielerlei Sorten Kuechli usw. Alle diese Herrlichkeiten lassen wir am besten ganz weg und erfreuen unsere Familie dafür lieber mit Dingen, die, auch wenn sie einfach sind, gut schmecken. So werde ich meine Haferration sparen, um verschiedene Arten von Haferguetzli zu machen; solche mit Konfitüre, andere mit Haselnüssen (ausgezeichnet!), wieder andere mit Schokoladebeimischung oder mit Gewürzen wie Zimt und Nägelipulver. Das Grundrezept für alle Guetzli ist das gleiche:

Haferguetzli

- 1 Tasse Mehl,
- 1 Tasse Haferflocken,
- 1 Tasse Zucker und etwas Vanillin,
- 2 Trockeneier (am Vortag aufgelöst),
eine Prise Salz,
ein Paket Backpulver und soviel
Milch, oder halb Milch, halb Wasser,
daß ein sehr dicker Teig entsteht.

Eier und Salz schaumig schlagen, Zucker darunter mischen, ungefähr $\frac{1}{3}$ Tasse Milch begeben, Mehl und Flocken gut mit dem Backpulver vermengen, dann hinzufügen. Zuletzt, wenn nötig, Milch nachgießen. Zutaten wie oben dazugeben (nur die Konfitüre nicht!), kleine Häufchen auf dem gefetteten Blech machen und bei mittlerer Hitze backen. Bei Konfitüreguetzli wird in das Häufchen auf dem Blech eine Vertiefung gedrückt und dort etwas Konfitüre beigefügt.

Ausstecherli

Wer wegen des Gases sehr große Backsorgen hat, dem kann mit folgendem Rezept geholfen werden. Bei einer Backzeit von genau *drei Minuten* entstehen sehr gute Guetzli, wenn man

- 140 g Zucker und Vanillin oder
ganz fein gehackte Zitronenrinde,
- 140 g Mehl,
- 2 Trockeneier (angerührt, wie
immer!),



Reizende Bébé-Kleidung

Warme Unterwäsche

mollie

Maruba

SCHAUMBAD

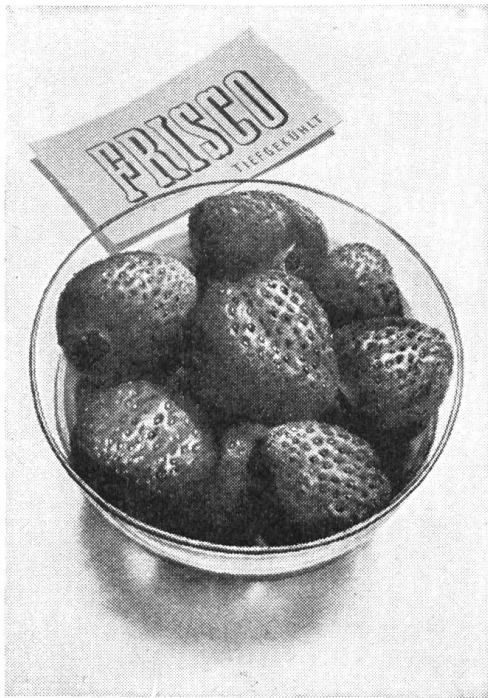
BAIN DE MOUSSE

Ein willkommenes Festgeschenk

Über eine Flasche Maruba-Schaumbad freut sich die ganze Familie! Schon nach wenigen Schaumbädern stellen Sie fest, daß die Haut weich, fein und straff wird. Falten und Runzeln verschwinden unmerklich. Sie erhalten ein gepflegtes jugendfrisches Aussehen.

Verlangen Sie die vorteilhafte $\frac{1}{2}$ Flasche à 11.75 oder die $\frac{1}{4}$ Flasche à 20.50 ausreichend für 60 resp. 120 Vollbäder.

In Apotheken, Drogerien, Parfumerien
und beim guten Coiffeur



30 g Öl oder Butter,
Salz und Backpulver

zu einem Teig verarbeitet, der sich auswallen läßt, Ausstecherli auf das Blech setzt, sie wenn immer möglich 7—8 Stunden an der Wärme gehen läßt (sehr wichtig!) und sie dann im vorgewärmten Backofen drei Minuten bei guter Hitze bäckt.

Diese Ausstecherli sind sehr gut und mürbe — niemand merkt ihnen die «Biligkeit» an.

Nun aber zum Schluß noch ein Rezept, das aus bessern Zeiten stammt. Vielleicht gibt es auf dem Land glückliche Frauen, für welche die Zutaten schon heute erschwinglich sind. Für alle andern sei es eine Lektüre, die teils schöne Erinnerungen, teils Vorfreude auf Kommenendes weckt.

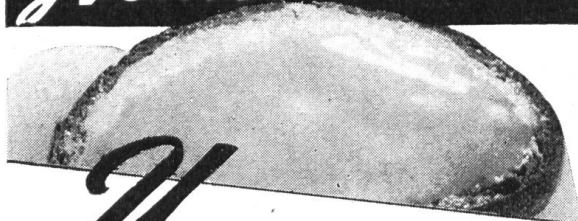
Schokolade-Mandelkuchen

200 g Butter,
6 Eier,
250 g Zucker,
ein Paket Vanillezucker,
200 g geriebene Mandeln,
200 g Kakaopulver oder geriebene Schokolade,
50 g Paniermehl,
eventuell 1 Teelöffel Kirsch.

Die Butter mit dem Eigelb schaumig rühren, den Zucker unter tüchtigem Umrühren beifügen. Mandeln, Kakaopulver, Paniermehl und zuletzt den Kirsch und das geschlagene Eiweiß darunter mischen. Der Kuchen wird in mäßiger Hitze gebacken.

Illustration von Isa Hesse

Feiner Kunsthonig



**Unsere Kinder
müssen mehr Kalorien
bekommen!**

Kalorien sind für die Kinder das gleiche, was für den Ofen das Holz oder für die Maschine der Treibstoff. Ein kalorienreiches Frühstück, und es geht leichter mit der Schularbeit. Der beliebte **Steiner-Kunsthonig** aus türkischen und spanischen Zuckertrauben enthält 3230 Kalorien/kg, was durch genaue wissenschaftliche Analysen bewiesen ist.

Couponfrei

An unsere Leser!

Als Abonnent des Schweizer Spiegels haben Sie gewiß gelegentlich die Möglichkeit, uns einen neuen Abonnenten für unsere Zeitschrift zu gewinnen. Sie erweisen damit Ihren Bekannten und uns einen Dienst. Wir entschädigen Sie für Ihre Mühewaltung mit einem wertvollen Buch. Wir erteilen Ihnen gerne nähere Auskunft.

SCHWEIZER - SPIEGEL - VERLAG
Hirschengraben 20 Zürich