Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 27 (1951-1952)
Heft: 3

Artikel: Meine Weihnachtsguetzli
Autor: M.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1071069

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

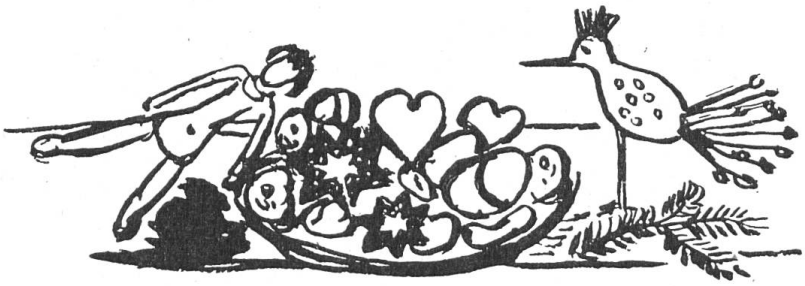
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.08.2025

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

Meine Weihnachtsguetzli

Von M. B.



Auch wenn man die Guetzli genau nach dem Rezept macht, geraten sie manchmal nicht. Eine erfahrene Leserin gibt hier Ratschläge, die nicht im Kochbuch stehen.

Zu meinen liebsten Jugenderinnerungen zählt das vorweihnachtliche Guetzlibacken bei Großmutter. Mit Mehl, Zucker, Butter und Eiern beladen, stellten sich meine Mutter und ihre beiden Schwestern im Elternhaus ein, und natürlich ließen wir Kinder uns nicht von dieser so wichtigen und höchst erfreulichen Aktion abhalten.

Da stand denn die Großmutter mit ihren Töchtern am großen Tisch in der Wohnstube, jede mit einer Schüssel und den übrigen Utensilien vor sich, und nun ging es an ein Abwägen, Rühren, Auswallen und Ausstechen um die Wette. Am Abend waren jeweils Körbe voll Anisguetzli, Zuckerbrötli und Mailänderli gebacken, und zum Schluß wurden die schönen alten Guetzlimodel — die wir Kinder beglückt wie ein Bilderbuch bewunderten — gesäubert und für ein ganzes Jahr wieder zur Ruhe gelegt.

Die Guetzlisorten

Die Freude am Guetzle ist mir geblieben, und als junge Hausfrau und Mutter ließ ich ihr so recht die Zügel schießen: bis zu einem Dutzend verschiedener Sorten habe ich jeweils aufs Fest gebacken; jedes Familienglied, auch unsere Haushalthilfe, durfte sich sein Lieblingsguetzli wünschen; daneben probierte ich alljährlich eine Anzahl neuer Rezepte aus. Als sich dann mit der Zeit herausstellte, daß bestimmte Sorten immer auf dem Wunschzettel figurierten, reduzierte ich mein Sortiment allmählich auf diese «Bevorzugten». Sie werden aber, mit Ausnahme der Albertli, ausschließlich nur auf Weihnachten gebacken und gehören unbedingt zum Fest.

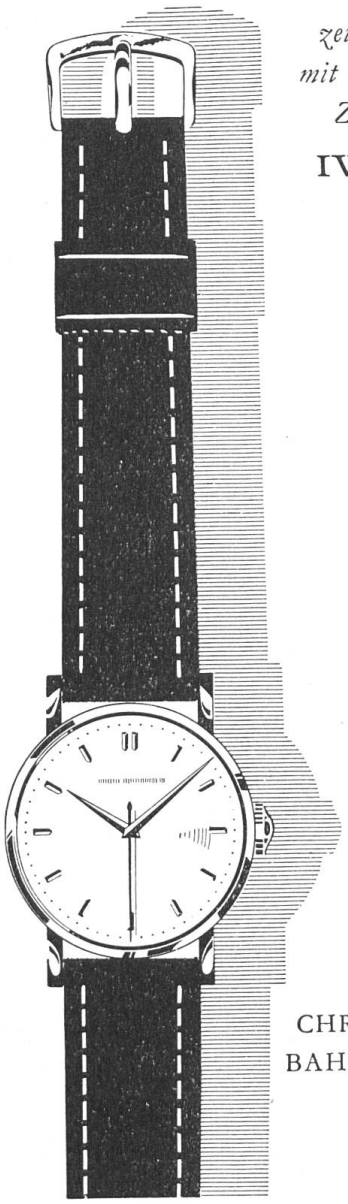
Es sind fünf Sorten: Neben den knusprigen Mailänderli und Albertli die feinen, zerbrechlichen Spitzbuben, dann die ganz besonders guten Berner Haselnußleckerli und schließlich die schon ihrer schönen Form wegen zum Weihnachtsfest gehörenden Zimtsterne.

Meine Weihnachtsguetzli-Auswahl ist nichts Neues, und die Rezepte sind die allgemein

Eleganz, verbunden mit technischer Vollkommenheit, diese Ansprüche stellt der moderne Herr an seine Uhr. Aus unserer reichen Auswahl von Spitzenerzeugnissen zeigen wir hier ein Beispiel mit der praktischen, direkten Zentrumsekunde versehen:

IWC Schaffhausen

in Edelstahl ab Fr. 200.-
Gold 18 Karat Fr. 450.-



CHRONOMETRIE BEYER
BAHNHOFSTR. 31 ZÜRICH
GEGR. 1800

bekannten. Da ich aber immer wieder die Erfahrung mache, daß junge, noch unerfahrene Frauen, die beim Backen ganz aufs Kochbuch angewiesen sind, am Backtag oft bittere Enttäuschungen erleben, weil die Guetzli nicht so werden, wie man sie sich vorstellt, möchte ich hier auf Kleinigkeiten aufmerksam machen, die in keinem Kochbuch stehen, die aber für ein gutes Gelingen oft ausschlaggebend sind.

Die Genauigkeit

Außer den altbewährten Rezepten braucht es zum Guetzlibacken vor allem Zeit, Geduld und Genauigkeit. Man darf nicht pfuschen. Die Zutaten müssen exakt abgewogen werden. Das ist nicht Pedanterie — etwas mehr oder weniger Zucker oder Mehl kann nicht nur den Geschmack, sondern auch die Konsistenz des Guetzlis verändern. Auch die vorgeschriebene Rührzeit darf nicht abgekürzt werden. Exakt ausgestochene, sauber abgebürstete Guetzli präsentieren sich anders als unförmige, an denen noch Mehl haftet. Glasuren oder Eigelb trägt man mit einem feinen Pinsel bis nahe an den Rand auf, nicht aber darüber (beklexte Guetzli sehen nicht eben appetitlich aus).

Obacht beim Butterteig

Bei Butterteigen ist ganz besonders darauf zu achten, daß nicht nur alle Zutaten, sondern auch die Hände und die Unterlage kalt sind und das Verarbeiten möglichst rasch geschieht. Zum Ausstechen wird jeweils nur ein kleineres Teigstück ausgewallt; den restlichen Teig stellen wir unterdessen an die Kälte.
Sehr wichtig ist auch, daß das vorgeschriebene Quantum Mehl nicht wesentlich überschritten wird. Die Versuchung ist zwar groß, weil eben ein Teig mit viel Butter sehr viel Mehl aufnehmen kann; auch wird ja zum Ausstechen ständig noch Mehl benötigt. Wenn also Ihr Butterteig nach Beigabe des vorgeschriebenen Quantums Mehl noch klebt, so stellen Sie ihn eine Zeitlang recht kalt, nachher läßt er sich besser verarbeiten. Lassen Sie sich auch unter keinen Umständen verleiten, zuviel Eier zu nehmen in der Annahme, diese würden den Teig verbessern — er nimmt dann einfach entsprechend mehr Mehl auf und wird schwerer. Sind also im Rezept drei bis vier Eier vorgeschrieben, so kommen vier nur in Betracht, wenn sie ganz besonders klein sind.

Es kann aber auch vorkommen, daß der Teig nicht alles vorgeschriebene Mehl aufnimmt (dies hängt hauptsächlich von der Größe der Eier, aber auch von der Temperatur ab). Am besten siebt man gut zwei Drittel des vorgeschriebenen Mehles zu den Zutaten und gibt den Rest nach Bedarf vorsichtig zu. Sobald der Teig sich verarbeiten läßt, ohne an den Fingern zu kleben, hört man mit der Mehlzugabe auf.

Butterkonfekt sollte fertig vorbereitet werden, bevor man mit dem Backen beginnt, denn die Verarbeitung wird schwierig, sobald die Küche sich erwärmt. Die ausgestochenen Guetzli werden auf die vorhandenen Bleche (es lohnt sich, deren mehrere zu haben), überzählige auf eine kalte, bemehlte Unterlage gelegt.

Das Blech und der Backofen

Die Bleche werden vor dem Gebrauch gut gesäubert, leicht angewärmt und dann mit einem Seidenpapier je nach Art der Guetzli mehr oder weniger eingefettet, hierauf mit Mehl bestäubt und abgeklopft, damit die Guetzliböden nicht fettig werden. Für Konfekt mit viel Butter braucht es ganz wenig oder gar kein Fett, für anderes mehr; Mandelkonfekt wird auf Papier gebacken. Nach dem Backen werden die Guetzli mit einem stump-

Füllhalter ab Fr. 47.–; Druckstift ab Fr. 17.25

Elegante Herrenhüte
Gediegene Herrenwäsche
Herren-Mäntel u. Anzüge
Exklusive Herrenschuhe

AUS DEM SPEZIALGESCHÄFT FÜR HERRENMODE

Fein-Keller
ZÜRICH
Bahnhofstr. 84 · Tel. 051 23 07 33
Sihlporte-Talstr. 82 · Tel. 051 23 07 55
Basel, Gerbergasse 48

Jetzt Reviso-Blutreinigung gegen zurückgebliebene Harnsäure im Blut, gegen Ablagerungen, Schmerzen und Müdigkeit. Die Heilwirkung auch auf Nieren, Leber, Magen und Darm richtend, entwässert Reviso die Gewebe und scheidet die schlechten inneren Körpersäfte kräftig aus. Das ist gesundheitswichtig. Heilkräuter und konzentrierten Knoblauch enthaltend, ist Reviso eine angenehme, wohlschmeckende KUR, ohne lästige Nebenerscheinungen. KUR Fr. 20.55, halbe Kur Fr. 11.20, Originalflasche Fr. 4.95 in Apotheken und Drogerien, wo nicht erhältlich, Versand durch Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich.

Jedem Schweizer seine Winterferien.
Das Berner Oberland hat Platz und Preise für jedermann.
Auskunft: V. B. O. Interlaken.

fen Messer sorgsam abgehoben und, wenn erkaltet, abgebürstet. Die Bleche werden gesäubert und wiederum frisch vorbereitet.
Ich habe mir angewöhnt, jeweils aufs Mal nur ein einziges Blech in den Backofen zu schieben. Es braucht wohl etwas mehr Zeit, aber die Guetzli profitieren davon.
Schwierig ist es, bestimmte Backvorschriften zu geben, weil das Backen von der Art des Herdes abhängt. Ich selber heize den Backofen, ob Gas- oder Elektroherd, immer vor, schiebe das Blech auf die zweitunterste Rille und gebe mehr Unter- als Oberhitze. Als Regel gilt bei Kleinbackwerk: je weniger Mehl der Teig enthält, desto schwächer die Hitze, je mehr Butter, desto stärker die Hitze, damit die Guetzli nicht zerlaufen. Bei jedem Rezept notiere ich mir die Heizregulierung, wie sie sich durch die Erfahrung ergibt.

Wenn ich dann schließlich den ganzen Guetzlisegen vor mir sehe, lege ich in ein paar nette, kleine Schachteln Seidenpapier und fülle einen Teil der Guetzli hübsch ein. Diese Schachteln schenke ich einigen berufstätigen, alleinstehenden Frauen aus meinem Bekanntenkreis, die mehr Freude daran haben als an irgendeinem Gelegenheitsgeschenk. Gerade in Festzeiten entbehrt die Alleinstehende doppelt viel, und wenn sie sich nicht den Luxus einer Wohnung leisten kann, hat sie nicht einmal die Möglichkeit, sich aufs Fest etwas zu backen. Hausgemachte Weihnachtsguetzli sind ja nicht allein ihrer Güte wegen so geschätzt, sondern auch so mancher Erinnerung zuliebe, die sie erwecken.

Mailänderli

330 g Butter — 330 g Zucker
200 g Mandeln — 500 g Mehl
3—4 Eier — Schale einer Zitrone.

Butter und Zucker 45 Minuten rühren, die Eier und die ungeschälten, gemahlenen Mandeln zugeben, zuletzt das Mehl darunter-sieben. Rasch zusammenwirken und ein paar Stunden kalt stellen. Dann 4 mm dick auswallen und mit Förmchen ausstechen. Die Mailänderli mit Eigelb, dem man ganz wenig Honig oder Zucker beigibt, bestreichen und bei mittlerer Hitze backen.
Diese Mailänderli sind etwas teuer; wer sparen möchte, kann auch nur je 250 g Butter und Zucker und 125 g Mandeln (oder gar

keine) mit den übrigen Zutaten verwenden; die Guetzli schmecken auch so recht gut und sind leichter zu verarbeiten.

Albertli

125 g Butter — 250 g Zucker
500—600 g Weißmehl — 3—4 Eier
1 Päckli Vanillezucker
½ Päckli Backpulver.

Butter schaumig rühren, vorsichtig abwechselnd Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und wieder schaumig rühren, dann das Mehl und das Backpulver dazusieben. Nicht zu dünn auswallen, mit einem gewölbten, bemehlten Reibeisen leicht betupfen, rund ausstechen (zirka 5 cm ⌀). Da die Albertli aufgehen, darf man sie auf dem Blech nicht zu nahe aneinander legen. In mittlerer Hitze hellbraun backen.
Albertli können ebensogut eine knusperige wie recht trockene Angelegenheit sein. Hier müssen die für Buttergebäck gegebenen Ratschläge genau beachtet werden. Dieses Konfekt ist nicht kostspielig, leicht herzustellen und recht ausgiebig.

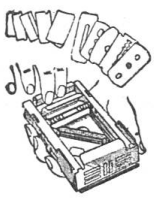
Berner Haselnußleckerli

250 g Haselnüsse — 250 g Mandeln
500 g Zucker — 70 g Zitronat —
70 g Orangeat — 1—2 Eßlöffel Honig
1 Messerspitze Zimt — 4 Eiweiß.

Mandeln und Grießzucker zwei- bis dreimal durch die Mandelmühle nehmen, das feingeschnittene Zitronat und Orangeat (man kann es neuerdings zugeschnitten in kleinen Kartons kaufen) nebst den übrigen Zutaten daruntermengen und zu einem glatten Teig wirken. Sehr dick auswallen in kleinen Stücken, in einen Model drücken und zerschneiden. Auf ungebuttertem Papier nicht zu nahe aneinander aufs Blech legen und langsam hellbraun backen. Sobald die Leckerli aus dem Ofen kommen, mit dünner Zuckerglasur bestreichen. Die Glasur soll nicht weiß wie bei den Basler Leckerli, sondern nur glänzend werden.
Glasur: 1 dl Wasser mit 100 g Puderzucker stark aufkochen und sofort aufpinseln.
Nach dem Originalrezept sollen die Leckerli auf Zucker ausgewallt und gemodelt werden. Dies ist aber eine solch klebrige Sache, daß ich davon abgekommen bin und statt dessen

Das Geschenk, das jeder Herr zu schätzen weiß!

Dieser herrliche, kleine, weltbekannte Apparat verleiht den Rasierklingen vollendete Schärfe und eine unbegrenzte Haltbarkeit. Das Rasieren wird zu einer wahren Freude.



Der **Allegro**-Schleif- u. Abzieh-Apparat ist in allen einschlägig. Geschäften erhältlich. Preise: Fr. 15.60 und 18.70. Streichriemen für Rasiermesser Fr. 7.80.

Prospekte gratis durch

INDUSTRIE AG ALLEGRO
Emmenbrücke 59 (Luzern)

Ihre Haut braucht
NIVEA

die unübertroffene Crème für die tätige Frau

Pilot AG., Basel

KALODERMA
Gelee
NIE MEHR RAUHE HÄNDE

Gesunder Stuhlgang ist viel wert!
Jeden Abend eine Tasse Dr. med. Knobels Blutreinigungs- und Abführtee. (Knobeltee) Regelt den Stuhlgang, verhindert Blähungen u. übermässigen Fettansatz, reinigt das Blut.
Preis nur Fr. 1.30

In Apotheken und Drogerien

Vater, Mutter, Tochter, Sohn, sie alle

kaufen ein schönes, wertbeständiges
Weihnachtsgeschenk

Größte Auswahl in
Fauteuils zu Fr. 98.-, 108.-, 123.-, 128.-, 136.- usw.
Klubtischen zu Fr. 39.-, 41.-, 49.-, 68.-, 75.- usw.
Umbauten zu Fr. 148.-, 152.-, 196.-, 225.-, 267.- usw.
Couchbetten zu Fr. 263.-, 278.-, 288.-, 315.-, 325.- usw.
Kombis zu Fr. 288.-, 290.-, 331.-, 341.-, 442.- usw.
Schreibtischen zu Fr. 187.-, 225.-, 236.-, 265.-, 275.- usw.

Sowie ein wundervolles Assortiment in verschiedenen Klein- und Einzelmöbeln

Möbel-Pfister AG
Zürich, Bern, Basel, Lausanne, Bellinzona
Fabrik in Suhr bei Aarau

Mehl verwende, natürlich so sparsam wie möglich. Es ist wichtig, daß die Leckerli dick werden, denn sie sollen inwendig weich bleiben. Zum Modeln nehme ich einen Änisguetzlimodel, der vier Bilder hat. Man muß darauf achten, daß der Teig durch das Andrücken nicht zu dünn wird. Die ungebackenen Lekkerli sollen einen Zentimeter dick sein. Das vierfache Guetzli wird vorsichtig vom Model abgehoben und in die einzelnen Bilder zerschnitten.

Da die Leckerli auf dem Blech kleben, habe ich allerhand ausprobiert und schließlich herausgefunden, daß eine Unterlage aus weißem, ungebuttertem Schreibmaschinen-Durchschlagpapier sich am besten eignet. Wenn die Glasur gut trocken ist, werden die einzelnen Bogen mit den daranhaftenden Leckerli auf ein in möglichst heißem Wasser nicht zu fest ausgewrungenes, mehrfach zusammengefaltetes, sauberes Küchentuch gelegt. Schon nach kurzer Zeit ist das dünne, weiche Papier durchfeuchtet. Die Guetzli können abgehoben werden, und falls sie leicht feucht geworden sind, werden sie zum Trocknen noch liegengelassen. Natürlich dürfen sie keinesfalls naß werden. Die ganze Prozedur ist nicht so kompliziert, wie es den Anschein macht. Die Haselnußleckerli sind so delikat, daß sich die Arbeit lohnt.

Zimtsterne

250 g Mandeln — 250 g Puderzucker — 2 Eiweiß — 12 g Ceylon-Zimt — Etwas Zitronensaft und -schale.

Zucker und Eiweiß rührt man eine halbe Stunde lang, man mengt die feingemahlenen Mandeln, Zimt, Zitronenschale und den Saft darunter und wallt den Teig auf Zucker 1 cm dick aus. Man sticht Sterne aus und setzt sie auf Papier (siehe Haselnußleckerli), bestreicht sie mit Eiweißglasur und bäckt sie bei schwacher Hitze (sie sollen weich bleiben).
Glasur: 1 Eiweiß mit einer Gabel etwas klopfen, nach und nach zirka 4 Eßlöffel Puderzucker beifügen und die dickflüssige Glasur eine Viertelstunde gut rühren.

Spitzbuben

125 g Zucker — 200 g Tafelbutter
250 g Mehl — 2 Eigelb —
½—1 Päckli Vanillezucker.

Alle Zutaten werden rasch zu einem feinen Teig zusammengewirkt. Er wird 2 mm dick ausgewallt und in Form runder Plätzchen von 4 cm Durchmesser ausgestochen. Man legt sie vorsichtig mit einem breiten Messer auf das Blech und bäckt sie in Mittelhitze hellgelb. Nach dem Erkalten werden je zwei Plätzchen mit Himbeer- oder Johannisbeergelee zusammengeklebt und beidseitig mit Puderzucker bestäubt.

Spitzbuben sind ein besonders feines, zerbrechliches Konfekt. Da sie beim Backen rasch Farbe annehmen, müssen sie gut kontrolliert werden. Wenn der Ofen nicht ganz gleichmäßig bäckt, nimmt man jeweils die fertigen schnell vom Blech und schiebt die restlichen nochmals ein. Beim Füllen streicht man etwas Gelee vorsichtig von der Mitte aus gegen den Rand und legt das zweite Plätzchen mit leichtem Druck darauf, so daß es haftet, das Gelee aber nicht heraustritt. Dann siebt man mit dem Teesieb Puderzucker darüber. Sehr hübsch sieht es aus, wenn ein Teil der Spitzbuben mit einem fingerhutgroßen Loch versehen wird, durch welches das rote Gelee sichtbar wird. Die gelochten und ungelochten Plätzli müssen aber unbedingt gleichzeitig gebacken werden, indem man sie abwechselnd reihenweise aufs Blech legt. Bödeli und Deckeli werden separat auf der Außenseite bepudert und erst dann das Gelee eingefüllt, damit es klar bleibt. Beim Zusammenfügen der Plätzchen wird natürlich darauf geachtet, daß sie möglichst gut zusammenpassen.

Lösung der Denksportaufgabe von Seite 18

Lösung: Der Student holte am Buffet eine Flasche Limonade und schenkte sie in ein Glas ein. Er konnte sie sehen, konnte ihr leichtes Zischen hören, konnte sie riechen, und indem er seine Zunge dem Glas auf wenige Zentimeter näherte, konnte er ihr Prickeln nicht nur fühlen, sondern sie auch schmecken.

Hilfe für Nerven-

schwache, die ihre überarbeiteten Nerven stärken und beruhigen möchten; mit dem gut empfohlenen **NEO-Fortis.** Familienpackung Fr. 14.55, Originalpackung Fr. 5.20. Bald nehmen Nervenkraft und Nervenruhe beachtlich zu, weil das hier empfohlene Präparat Stoffe enthält (Lecithin, Calcium, Magnesium usw.), die für die Gesundung der Nerven notwendig sind. In Apoth. u. Drog. erhältl., wo nicht diskr. Postversand **Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.**

ARISTO

WEISFLOG'S EIERCOGNAC

einfach fein und herrlich. Sie sind gut beraten, wenn Sie diese Marke wählen.

Erhältlich in Drogerien, Apotheken und Spezialgeschäften

Höhensonne für Sie und Er!

täglich ein paar Minuten wirken Wunder!

Neue Modelle mit Infrarot komb. ab Fr. 286.–, 375.–, 415.– oder mit Kaufabonnement monatlich ab Fr. 15.–. Verlangen Sie Prospekte und Offerte.

Quarzlampen-Vertrieb

Zürich 1	Limmatquai 3	Telefon (051) 34 00 45
Basel	Freie Straße 59	Telefon (061) 3 77 88
Bern	Marktg.-Passage 1	Tel. (031) 2 65 20

OVOMALTINE
Das willkommene
Weihnachtsgeschenk
A 579