Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 5

Artikel: Eis draussen, Eis drinnen
Autor: Müller-Guggenbühl, Elisabeth
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1070697

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

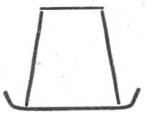
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 02.10.2025

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

Eis draußen Eis drinnen



Von Elisabeth Müller-Guggenbühl

«Welch eigenartige Idee, einem Gast Glace zu servieren, wenn man, dem Schnee und eiskalten Wind entronnen, endlich in der gemütlich warmen Stube sitzt», denken wohl die meisten meiner Gäste, die ich auch jetzt, mitten im Winter, oft mit einem Glace-Dessert überrasche. Und wahrscheinlich war Ihre Reaktion die gleiche, als Sie den Titel lasen.

Aber genau wie meine Gäste werden auch Sie — von den Kindern nicht zu reden — nach einem einzigen Versuch begeistert sein. Warum auch keine Glace im Winter? Stillen wir nicht im Sommer unsern größten Durst mit einer Tasse heißem Tee?

Also seien Sie kühn und überwinden Sie Ihre Vorurteile. Es wird sich lohnen. Voraussetzung für die Herstellung dieser Rezepte ist ein Kühlschrank mit einer Gefrierschublade.

Bananenglace

Das ist eine einfache, verhältnismäßig billige Glace, die nie mißraten kann und ausnahmslos alle gern haben.

Rühren Sie schaumig: 2 reife Bananen, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 kleiner Eßlöffel Butter, und vermischen Sie alles mit 2 dl geschwungenem Nidel. Nun geben Sie die Masse in die Eisschublade.

Schokoladeglace mit gebutterten Nüssen

Sie ist etwas komplizierter herzustellen. Auf ganz kleinem Feuer oder noch besser über kochendem Wasser schmilzt man 50 g dunkle Schokolade. Dazu gibt man eine halbe Büchse (zirka 220 g) gezuckerte Kondensmilch und kocht alles zusammen unter öfterem Rühren, etwa fünf Minuten lang, bis die Masse dicklich wird. Man nimmt das Pfännchen vom Feuer, gibt $^2/_3$ Tasse Wasser und etwas Vanillezucker dazu. 1½ dl Nidel wird geschlagen. Bevor er ganz steif ist, zieht man ihn unter die gekühlte Schokolademasse, und nun wird alles in der Eisschublade gefroren, bis die Masse dicklich ist.

Ja nicht verwechseln,
sei im Bild,
Weisflog Bitter!
ist angenehm und mild

Die
Schweizer Hausfrau
näht mit
Mettler
FADEN
aus Rorschach

In einem Pfännchen schmilzt man einen Teelöffel Butter, wendet darin eine halbe Tasse zerbrochener Baumnußkerne, gibt eine kleine Prise Salz dazu und schüttet die Nüsse in das halbgefrorene Mus, das mit dem Schneebesen in einer gekühlten Schüssel luftig, aber nicht flüssig gerührt wurde, und gefriert die Masse zur gewünschten Härte. Die Glace wird besser, wenn man sie während des Gefrierens noch ein- bis zweimal umrührt.

Festtagsglace

Ich bereite diesen wahrhaft königlichen, schmelzenden Dessert, wenn ich meiner Familie oder meinen Gästen etwas Außergewöhnliches bieten will.

In einer Pfanne schmelze und koche ich während einer Minute über kleiner Hitze ⅔ Tasse Rohrzucker und 2 Eßlöffel Butter. Dann gebe ich eine halbe Tasse Wasser dazu, koche alles, bis es glatt und dickflüssig wird, und schütte es langsam und unter tüchtigem Rühren an 4 zerquirlte Eigelb. Ich koche wiederum und unter stetem Rühren alles auf kleinem Feuer, bis die Masse schaumig und leicht ist.

2 dl geschwungenen Nidel, eine kleine Prise Salz und wenig Vanillezucker zieht man unter die abgekühlte Crème und gibt alles in die Gefrierschublade.

Der eisige Zitronenschaum

ist das Lieblingsdessert der Kinder (oder des Kindes im Manne!). Er hält, was sein glustiger Name verspricht.

Rühren Sie 1½ Tassen Zucker in 2 Tassen Wasser und kochen Sie dieses Zuckerwasser, ohne umzurühren, während zwei Minuten. Geben Sie 3 Eßlöffel Maizena in ¼ Tasse Wasser angerührt in den siedenden Zuckersirup und kochen Sie alles während 5 Minuten auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Umrühren. In die leicht abgekühlte Masse leeren Sie ½ Tasse Zitronensaft, und wenn das ganz kalt ist, ziehen Sie 4 steif geschlagene Eiweiß darunter. Der Schaum gefriert in der Eisschublade in 4—5 Stunden und wird mit folgender Sauce serviert: Zu 4 leicht zerquirlten Eigelb geben Sie ¼ Tasse Zucker, 1 kleine Prise Salz, und zuletzt leeren Sie langsam unter Rühren 2 Tassen kochende Milch dazu. Alles zusammen kommt zurück in die Pfanne und

SIM
MEN

Traugott SIMMEN & CIE. A.G. Brugg/Aarg.,
Möbelwerkstätten., Zürich, Uraniastrasse 40
Lausanne, 47, Rue de Bourg.

Ein Angestellter wünscht:

Ein Haupttreffer . . .

und ich kaufe
ein Originalbild!

11. Februar Ziehung

Interkantonale Landes-Lotterie

Zum Heiraten braucht's nur 2

zum

Fondue-Genuß

mindestens 2

Fondue-Rezepte gratis durch:
Propagandazentrale der Milchwirtschaft
Laupenstrasse 12, Bern

BETTY KNOBEL

Dänische Reisebriefe

mit etwa 100 Illustrationen
von Werner Lauper
Brosch. Fr. 5.—

Unter Mitwirkung der Schweizerisch-Dänischen Gesellschaft erscheint hier ein Werklein, das wie kein anderes geeignet ist, die Eigenartigkeiten und Schönheiten Dänemarks kennenzulernen und zu genießen.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG
Hirschengraben 20, Zürich 1

wird auf sehr kleiner Flamme ohne zu kochen so lange gerührt, bis es anfängt, dicklich zu werden. Die abgekühlte Crème verfeinert man mit etwas Vanillezucker, Rum oder geriebener Zitronenschale.

Die erkaltete Sauce wird in einem Krüglein serviert und erst am Tisch über die einzelnen Portionen des Zitronenschaums geleert.

Prussiennes

Ein knusperiges, leichtes Guetzli ist eine fast unentbehrliche Zugabe zu jeder Glace. Bestens bewährt haben sich an meinem Familientisch die Prussiennes.

Man wallt Blätterteig auf Zucker nicht zu dünn in der Form eines Rechteckes aus, rollt die beiden kürzeren Enden gegeneinander auf, bis sie sich in der Mitte berühren, und zerschneidet die Rolle in etwa 2 mm dicke Scheibchen, die man auf einem befetteten Blech bei guter Hitze hellgelb bäckt. Da die Prussiennes sehr schnell Farbe annehmen, ist es ratsam, sie beim Backen sorgfältig zu überwachen.

Ingwerplätzli

Sie sind wegen des bei uns wenig bekannten Ingwergewürzes etwas Besonderes. Es werden schaumig gerührt 125 g Butter oder Margarine mit einer halben Tasse Zucker; dazu kommen 1 Ei, ½ Tasse Melasse. Nun werden zusammen gesiebt und mit den obigen Zutaten vermischt: 2½ Tassen Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, ¼ Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Ingwer. Der Teig wird etwa eine Stunde an die Kälte gestellt (im Eiskasten ist er, in Wachspapier eingewickelt, mehrere Tage haltbar), dann auf Mehl ziemlich dünn ausgewallt und mit einem Förmli oder Eierbecherli ausgestochen. Die Plätzli werden in mittlerer Hitze 15—20 Minuten hellbraun gebacken.

Zabaione-Glace

6 Eßlöffel Zucker, 2 dl Weißwein, 4 Eigelb und 1 Eßlöffel Zitronensaft werden über schwach kochendem Wasser oder auf sehr kleinem Feuer so lange schaumig gerührt, bis die Crème das dreifache Volumen erreicht hat. Unter diese Masse, die zuerst kalt geschlagen wird, zieht man 2 dl geschwungenen Nidel und gefriert alles in der Eisschublade zu einer nicht zu harten Glace.