

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 30 (1954-1955)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Weihnachts-Gebäck  
**Autor:** M.v.W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1071221>

### **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:** 12.01.2026

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



*Rezepte für Weihnachtsgutzli sind überall zu finden, aber erstens sind die alten, traditionellen wirklich die besten, und zweitens hängt das gute Gelingen — die Zartheit der Mailänderli oder der feine Geschmack der Brunsli — nicht nur vom guten Rezept, sondern auch von Kleinigkeiten bei der Ausführung ab. Auf beides weist der folgende Aufsatz, welcher der jungen Hausfrau Altbewährtes vermittelt, hin.*

#### ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

1. Stets frische Eier verwenden, aber keine Trinkeier! Beim Aufschlagen des Eies muß Dotter und Eiweiß getrennt bleiben.
2. Der Eierschnee muß so steif geschlagen werden, daß er in der umgedrehten Schüssel hängen bleibt.
3. Immer mit kühlen Händen den Teig arbeiten, besonderer Sorgfalt bedürfen die Teige, die viel Butter enthalten; darum läßt man sie vor und eventuell auch nach dem Ausstechen etwas ruhen.
4. Der Teig darf nie zu dünn ausgerollt werden, sonst trocknen die Gutzli beim Backen zu fest aus oder verbrennen. Weihnachtskonfekt muß ganz exakt ausgestochen werden. Nie zu große Teigflächen ausrollen und Abfälle einer Partie nicht mit neuem Teig zusammenkneten, da die Gutzli beim Backen sonst rissig werden. Auch wenn Kinder beim Backen mithelfen, können sie zu genauer Arbeit angehalten werden. (Ist das nötig? Die Redaktion ist hier anderer Ansicht.)
5. Backblech mit ausgelassener Butter bestreichen, kein Fett dazu verwenden, denn das Konfekt nimmt vom Fett einen unangenehmen Geschmack an.

6. Gutzli nach dem Backen sofort vom Blech lösen und sorgfältig in nur einer Lage auf ein Drahtgitter legen, bis sie abgekühlt sind. Nachher können sie auf dem Tische vollends erkalten. Wichtig ist, daß man sie nie aufeinanderlegt, solange sie noch warm sind, damit sie nicht die Form verlieren.

7. Das Konfekt darf erst in die Büchse versorgt werden, wenn es ganz kalt ist, sonst hält es nicht oder wird zum mindesten unansehnlich.

#### REZEPTE

##### ★ Anisbrötchen ★

- 4 Eier
- 2 Löffel Anis
- 500 g Puderzucker
- 1 Löffel Kirsch
- 500 g Mehl

Die ganzen Eier, der Puderzucker und der Anis werden miteinander 30 Minuten tüchtig gerührt. Das Mehl nachher sorgfältig unter gutem Rühren hineinsieben. Wenn der Teig dicklich ist, gibt man den Kirsch bei. Darauf wird der Rest des Mehles auf dem Wirkbrett unter den Teig gemengt und das Ganze kurz, aber gut zusammengearbeitet. Partienweise wird der feste, aber noch feuchte Teig auf dem mit Mehl bestäubten Wirkbrett gut  $\frac{1}{2}$  cm dick ausgerollt, mit scharfen Förmchen ausgestochen und auf einem mit Butter bestrichenen Backblech 1—2 Tage bei gelinder Wärme trocknen gelassen. Für Anisbrötchen sind zackige Förmchen, z. B. Blumen und Vögel, sehr geeignet, die Füßchen kommen dabei am besten zur Geltung.

Nach dem Trocknen sollen Anisbrötchen oben schön weiß, unten aber noch etwas feucht sein; denn wenn sie unten zu spröde sind, können die Füßchen nicht aufgehen. Diesem Übel kann abgeholfen werden, indem man die Anisbrötchen vor dem Backen leicht mit einem in Wasser getauchten Pinsel etwas befeuchtet. Die Gutzli werden in mäßiger Hitze gebacken, damit sie schöne Füßchen bekommen.

*Zu beachten:* Puderzucker statt Kristallzucker verwenden; Kirsch nicht vergessen; Teig dick auswallen; jede Partie des Teiges für sich fertig verarbeiten. Darauf achten, daß Anisbrötchen nicht verschiedene Male transportiert werden müssen. So mache ich immer nur eine Portion miteinander, damit alle Gutzli auf dem Backblech trocknen können. Die Mühe, sich zwei- bis dreimal mit der Herstellung der gleichen Sorte Gutzli abzugeben, wird

reichlich belohnt, wenn jedes Konfekt zur Zufriedenheit ausfällt.

★ *Brunsli* ★

3 Eiweiß

3—4 Löffel Kirsch

200 g Zucker

200 g süße, geriebene Schokolade

50 g bittere, geriebene Schokolade

500 g geriebene Mandeln

½ Kaffeelöffel Zimt

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen. Die geriebene Schokolade, der Zucker, die fein geriebenen Mandeln sowie der Zimt werden miteinander vermischt und unter den steifen Eierschnee gezogen. Der Kirsch wird beigelegt, die Masse mit der Hand zusammengearbeitet und der fertige Teig sofort portionweise auf Zucker gut ½ cm dick ausgerollt. Als Ausstecher für diesen brüchigen Teig nehme man am besten Förmchen, die wenig Zacken haben, wie zum Beispiel Halbmonde, Ringe, Kreuze usw. Brunisli werden auf gebuttertem Blech bei mittlerer Ofenwärme ziemlich rasch getrocknet. Bei schwacher Ofenwärme verlaufen sie gern, und wenn sie zu langsam getrocknet werden, sind sie innen

nach dem Erkalten nicht mehr feucht und verlieren damit gerade ihren besonders feinen Geschmack. Sobald sie mit dem Messer vom Blech zu lösen sind und unten leicht glänzen, sind sie sorgfältig anzurichten.

★ *Croquants* ★

3 Eier

250 g Zucker

250 g Mandeln

250 g Mehl

Ei zum Anstreichen

Die ungeschälten Mandeln werden mit dem Messer in ganz feine Streifen geschnitten (wie gehobelt). Die ganzen Eier und den Zucker rührt man 10 Minuten schaumig und siebt das Mehl dazu, bis der Teig ziemlich fest ist. Der Rest des Mehles wird auf dem Werkbrett hineingearbeitet. Jetzt läßt man den Teig eine halbe Stunde an kühlem Orte ruhen, formt ihn dann wie Schenkeli zu fingerdicken Rollen und schneidet diese in sechs Zentimeter lange Croquants. Auf gebuttertem Bleche werden sie mit Ei bestrichen und in mittlerer bis starker Hitze 15—20 Minuten gebacken, bis sie schön hellbraun und knusperig sind. Croquants sind sehr leicht herzustellen.



**Tomatenpüree  
in Tuben**

*3fach konzentriert*

Praktischer - sparsamer - frisch bis zum letzten Rest



Grosse Tube mit 200 g Netto-Inhalt

## \* Mailänderli \*

250 g Butter

250 g Zucker

4 Eier (evtl. 8 Eigelb der Brunslis oder der Zimtsterne verwenden)

1 geriebene Zitronenschale

600—650 g Mehl

2 Eigelb zum Anstreichen

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eier (vorteilhafter sind Eigelb, da die Mailänderli dadurch eine schöne gelbe Farbe erhalten), Zitronenschale beigegeben und das Ganze 10 Minuten tüchtig gerührt. Es ist wichtig, dem Luftgrühren dieses Zuckerteiges große Aufmerksamkeit zu schenken, damit die Mailänderli knusprig werden. Das Mehl wird hierauf unter gutem Rühren in den Teig gesiebt und der Rest auf dem Werkbrett mit leichter Hand daruntergearbeitet. (Sorgfalt, da der Teig viel Butter enthält, ist er sehr zart.) Nach dem Kneten lässt man den Mailänderliteig  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde an kühlem Orte ruhen, dann rollt man ihn auf mehlbestäubtem Brett  $\frac{1}{2}$  cm dick aus.

Die ausgestochenen Gutzli legt man auf ein leicht gebuttertes Blech und lässt sie nochmals eine Stunde an der Kühle ruhen. Vor dem Backen werden die Mailänderli mit Eigelb bestrichen, und zwar nur an der Oberfläche. Läuft das Eigelb an allen Seiten des Gutzlis herunter, so kann es nicht schön aufgehen, wird beim Backen zu rasch dunkel, klebt am Blech und zerbricht oft beim Anrichten. Mailänderli sollen unten gelb, oben aber hellbraun gebacken werden, bedürfen also guter Oberhitze.

Mailänderli geben ein sehr hübsches Weihnachtskonfekt, wenn sie mit einem Glas zu runden Plätzchen ausgestochen werden und nach dem Bestreichen mit Eigelb sternförmig mit halben geschälten Mandeln oder mit einer Sternblüte von feinscheibig geschnittenen Mandeln garniert werden. Die Mandelscheibchen werden dazu an eine Stecknadel gesteckt und etwas in das mit Eigelb bestrichene Mailänderli eingedrückt. Die Mandeln befeuchtet man mit Zuckerwasser, damit sie beim Backen hellbraun und glänzend werden.

Zu den Pfaffenköppchen wird der Mailänderliteig messerrückendick ausgerollt und zu runden Plätzchen ausgestochen. Ein halber Kaffeelöffel einer guten Marmelade, zum Beispiel Himbeeren, Aprikosen oder Preiselbeeren, wird in die Mitte des Plätzchens gelegt. Darauf

Bei Haut-  
unreinheiten

hilft Ihnen

**Puroderm**

überraschend schnell!



Betupfen Sie die befallenen Stellen einfach mit PURODERM, einem neuen Heilmittel bei Hautschäden, und Sie werden erstaunt sein, wie rasch Bibeli, Mitesser, Pickel, Ausschläge, Flecken und Ekzeme, ebenso Hautjucken und Rötungen, verschwinden. Die PURODERM-Wirkstoffe dringen tief in die Haut ein und nehmen die Schmutzablagerungen und Bakterienherde aus den Poren und verhindern das neue Auftreten von Hautunreinheiten. PURODERM lässt die Poren wieder freier atmen, und die Haut behält ihre Schönheit und Frische. PURODERM-Originalflaschen zu Fr. 2.60 und 4.70. In Puderform Fr. 3.25. PURODERM hat sich in Tausenden von Fällen ganz hervorragend bewährt. Die PURODERM-Präparate sind in allen Apotheken und Drogerien erhältlich.



## Für Feinschmecker

Selbst Dickhäuter suchen ihr Futter sorgfältig aus. Wählen auch Sie!

**Riso  
avorio**

bleibt körnig



formt man ein Dreieck, indem man den Teil oben zusammennimmt und leicht zusammen-drückt, gleich einem Dreispitzhut. Die Hütchen werden auf ein bestrichenes Backblech gesetzt, sorgfältig mit Eigelb bestrichen und in mittlerer Hitze gelbbraun gebacken. Wie bei allem Gebäck von Mailänderliteig, muß auch hier mit leichter, kühler Hand gearbeitet werden. Da der Teig gern klebt, achte man darauf, das Wirkbrett und den Ausroller mit etwas Mehl zu bestäuben; vor dem Ausstechen aber muß das übrige Mehl mit einem Pinsel oder Tuch abgewischt werden, damit die Gutzli ihre gelbe Farbe nicht einbüßen.

★ *Spekulatius* ★

500 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Butter  
2 Eier  
100 g ungeschälte, geriebene Mandeln  
½ geriebene Zitronenschale  
½ Kaffeelöffel Hirschhornsalz  
2—3 Löffel Milch


Mehl, Zucker, Mandeln, Hirschhornsalz und fein geriebene Zitronenschale werden miteinander vermischt. Die in kleine Stücke geschnittene Butter wird wie beim Mürbeteig sorgfältig unter die obige Masse gerieben. Ist nun alles gleichmäßig, so formt man auf dem Wirkbrett einen Kranz, gießt in die Mitte die beiden verklopften Eier und rührt den Teig damit an (eventuell muß man noch mit 2 bis 3 Löffeln Milch nachhelfen). Der Teig wird so lang gewirkt, bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Auf mehlbestäubtem Brett rollt man ihn sofort ½ cm dick aus, sticht Vögel, Sterne usw. davon aus und legt diese auf ein gebuttertes, mit Mehl bestäubtes Blech.

Die Spekulatius werden mit kalter Milch überpinselt und im heißen Ofen gebacken, bis sie goldgelb sind. Beim Abkühlen dürfen die Spekulatius nicht an der Zugluft stehen, sonst verziehen sie sich; auch ist beim Lösen vom Blech darauf zu achten, daß sie nicht die Form verlieren. Außer dieser kleinen Schwierigkeit sind die Spekulatius aber sehr leicht herzustellen.

★ *Nußkügelchen* ★

150 g Butter  
450 g Mehl  
150 g gehackte Nüsse  
250 g Zucker  
1 Löffel Kirschwasser  
½ dl Wasser  
1 Messerspitze Zimt  
Nußkerne zum Garnieren

Das Mehl wird auf das Wirkbrett genommen und die in kleine Stücke geschnittene Butter damit verrieben, was mit kühlen Händen geschehen muß, damit die Butter nicht zu weich wird. Die Nußkerne werden mit dem Wiegemesser gehackt (nicht mit der Mandelmühle gemahlen, sonst wird der Teig zu ölig) und mit dem Zucker und dem Zimt der Masse beigegeben. Den Teig befeuchtet man mit etwas Wasser und Kirsch, knetet ihn dann zusammen und verarbeitet ihn, bis er schön zusammenhält. Jetzt läßt man den Teig ½ bis 1 Stunde an kühlem Orte ruhen, sticht dann mit einem Kaffeelöffel von dieser Masse ab und formt daraus mit der Hand runde, gleichmäßige Kügelchen. Diese legt man auf ein gebuttertes Blech, drückt sie etwas platt und garniert sie mit einer halben ungeschälten Nuß. Mit Zuckerwasser überpinselt man die Nüsse und bäckt nun die Nußkügelchen in mäßiger Hitze wie die Brunsli.

③  

 Liebes Trudi:  
 Du hast recht: der Gugelhopf  
 mit CAKE MIX ist vorzüglich.  
 Ich habe mehrere gebacken,  
 immer mit neuen Zutaten.  
 Vielen Dank für den guten Rat.  
 Deine Susy

\* Fixfertige Kuchenmischung für Gugelhopf, Torten, Cakes etc. Fr. 1.95