

Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 31 (1955-1956)

Heft: 10

Rubrik: Antworten auf unsere Rundfrage : mein Lieblingsrezept : vierte Folge

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: 02.04.2026

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

Antworten auf unsere Rundfrage



vierte Folge

Piccata milanese

Dieses Rezept bekam ich einmal im Flüster-ton (den man bei der Wiedergabe von strengen Geheimnissen anzuwenden pflegt) von einer prima Hotel-Köchin. Es ist eines meiner Extra-Menüs, das nicht nur sämtliche Familienangehörige begeistert, sondern auch sämtliche Besucher, die meine Piccata vorgesetzt bekamen. Sie ist sehr schnell zubereitet.

Für 4 Personen: 250 g Kalbsfiletplätzli salzen und würzen, in verklopftem Ei und in geriebenem Käse wenden. In Butter goldbraun braten, schuppenartig auf Reis oder Teigwaren anrichten, und mit ausgelassener, frischer Butter beträufeln. V. B.-Sch.

Gebackene Maisschnitten

Gewöhnlich essen mir die Kinder den Mais, bevor er zu Schnitten gebacken ist, so daß ich manchmal sehr aufpassen muß, daß mir noch genug übrig bleibt für das Mittagessen. Aber auch die Schnitten finden bei allen großen Anklang.

Zutaten: 1½ Liter Milch, 500 g Mais, Salz, 150 g geriebener Emmentaler Käse, 4–5 Eier zum Backen.

Man bringt die Milch mit dem Salz zum Kochen, und rührt den Mais langsam hinein. Anschließend gibt man den geriebenen Käse

darunter. Alles zusammen fünf Minuten kochen lassen.

Den fertigen Brei streicht man auf ein mit Wasser abgespültes Teigbrett, zirka einen Zentimeter dick. Wenn die Masse kalt ist, schneidet man gleichmäßige Vierecke, wendet sie in den aufgeschlagenen Eiern und bäckt sie goldgelb.

Mit Salat oder Kompott schmecken diese Schnitten ausgezeichnet. H. Sch.-H.

Schwarzwäldertorte

Da ich mich immer auf den Schweizer Spiegel freue und besonders auf den Teil der Frau, so möchte ich versuchen, ob auch ich mit einigen Rezepten etwas zur Rundfrage beitragen kann. Sie stammen aus einem bescheidenen Heft mit einem Haufen Eintragungen und eingeklebten Rezepten.

Die Torte bekam ihren Namen von unserer Familie.

Boden: 200 g geriebene Haselnüsse, 150 g Zucker, 3 Eiweiß. Eiweiß zu Schnee schlagen und langsam löffelweise den Zucker begeben. Dann sorgfältig die geriebenen Nüsse begeben und mischen. Auf einen Springformboden oder ein Wähenblech streichen und bei schwacher Hitze eine Stunde backen. Dieser Boden kann gut zwei Tage im voraus gemacht werden.

Füllung: 3–4 dl Nidel schlagen und auf den Boden streichen (aber erst kurz vor dem Servieren). Den Nidel dick mit Blockmilchschokoladespänen überstreuen.

Die Torte reicht für acht Personen. Ich habe immer sehr viel Erfolg damit. H. P.

Kirschenpfannkuchen

Es ist ein Rezept, das ich von einer Elsässerin erhielt.

2 Päckli Zwieback

3 Semmeli, mit kalter Milch anfeuchten

1 Ei

1 Tasse Nidel oder 100 g Butter

200 g Zucker

2 kg (wenn möglich ausgesteinte) Kirschen

Alles zu einer Masse verarbeiten und in einer Auflaufform eine Stunde backen. Kann heiß oder kalt mit Vanillesauce serviert werden.

H. P.

Schokoladetraum

Es ist eine Erfindung von mir, und bei uns als Dessert sehr beliebt. Sogar die Kinder werden sich einmal an etwas Süßem sattessen können, denn der Schokoladetraum ist außerordentlich nahrhaft!

Zuerst zerreiben wir 100 g dunkle Schokolade zu mittelfeinen Würmchen. Dann schlagen wir zwei Deziliter Nidel steif, und mischen anschließend Schokolade und Nidel gut untereinander. Etwa eine halbe Stunde stehen lassen.

M. G.

Schoggikuchen

Dieser Kuchen ist herrlich feucht. Seit ich ihn öfters mache, sind meiner Familie sogar die zarten Gleichschwer zu trocken!

150 g Butter und 150 g Zucker schaumig rühren, 4 Eidotter nacheinander zugeben, 100 g geriebene Mandeln und 120 g erweichte dunkle Kochschoggi beifügen.

Hierauf die vier steifen Eiweiß und einen Eßlöffel Mehl locker darunter ziehen. Bei mittlerer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Zuletzt die Schoggi darüber raffeln.

E. B.-P.

Schloß-Kuchen

Dieser Kuchen ist in meiner Sammlung als feudales «Schloßrezept» eingetragen; er schmeckt aber so wunderbar, daß ihn auch alle gewöhnlichen Sterblichen begeistert rühmen!

Als berufstätige Hausfrau kaufe ich geriebenen Teig (statt ihn selber herzustellen) und belege damit die Tortenform.

Ich koche 40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 20 g Butter, 65 g Zucker, 3 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Zitronenschale zu einer Crème auf und gebe 40 g geriebene Mandeln bei.

Wenn's pressiert, stelle ich die Crème nicht selber her, sondern verwende statt dessen eines der guten Päckli-Crème-Pulver.

Sobald die Crème – sie muß dicklich sein – erkaltet ist, leere ich sie auf den Tortenboden, decke die Form mit einem Pergamentpapier zu, verschnüre leicht und gebe den Kuchen sofort in den Ofen. Backzeit eine Stunde, bei mäßiger Hitze.

Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, gebe ich 3 Eiweiß mit 80 g Zucker geschlagen, auf die Crème und überbacke sie nochmals in wenigen Minuten goldgelb.

E. B.-P.

Gâteau surprise

200 g Zucker, 3 Eier und 150 g Butter schaumig rühren, eventuell im Mixer, 200 g Mehl, eine Prise Salz und $\frac{1}{2}$ Backpulver dazu sieben, alles gut mischen, in die Springform geben, je nach Jahreszeit 400 g geschnittene Rhabarberwürfel oder entsteinte, halbierte Aprikosen oder Zwetschgen auf die Masse legen und in der Mitte des Ofens auf Stufen 2/2 eine Stunde backen. Noch heiß mit Puderzucker bestreuen.

A. St.



4

In meinem

Nähkorb

Mettler

Qualität





Dass der Pudding grad noch steht, aber wunderbar zart schmilzt, dass sich die Crème schön bindet und herrlich leicht bleibt, das gelingt Ihnen absolut sicher und geht sehr rasch, wenn Sie es genau so machen wie auf der Packung erklärt.

Reicher wird der Pudding, wenn Sie ihn nach dem Erkalten wie hier gezeigt dekorieren, ausgiebiger wird die Schokolade-Crème, wenn mit Joghurt durchzogen und mit Mandelsplittern garniert.

DESSERT EXTRAFIN

Die Extra-Sorte für zartschmelzenden Dessert-Flan, für delikate Crèmen

PUDDING POUR FAMILLES

für nahrhaften Pudding mit $\frac{3}{4}$ -1 l Milch

für ausgiebige Crème mit $1\frac{1}{2}$ -2 l Milch



Dr. Oetker

Achtung!

Jetzt leere Dr. Oetker Packungen sammeln.
Im Herbst gibt's dafür eine Überraschung.

Dibona A.G., Zürich 4/26