

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 33 (1957-1958)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Hefegebäck ein Kinderspiel  
**Autor:** Klauser, Margret  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1073515>

### **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](#)

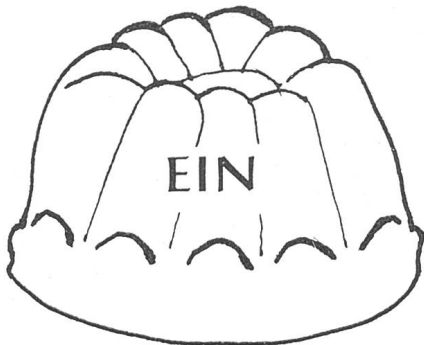
**Download PDF:** 03.04.2026

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

# KÜCHEN-SPIEGEL



## HEFEGEBÄCK



## KINDERSPIEL

*von Margret Klauser*

In meinem Elternhaus herrschte früher schon große Gastfreundschaft, wir Kinder konnten jederzeit unsere Freunde und Bekannten, Mitarbeiter und Mitstudenten zum Essen heimbringen. Es wurden dann natürlich keine luxuriösen Festmähler aufgetischt, da es wichtiger war, daß überhaupt alle zusammen kamen und sich auf diese Weise vielerlei Menschen kennen lernen konnten.

So saß denn auch an jedem Sonntagabend eine eifrig diskutierende, vergnügte Tafelrunde um den großen Eßtisch, in dessen Mitte ein riesiger Gugelhopf oder ein mit geschnittenen Mandeln gespickter Hefenkranz stand. Da brauchte es dann nur noch genügend Tranksame – Kaffee oder Tee –, um die jungen Leute auf einfache und wenig Zeit brauchende Weise zu bewirten.

Seither habe ich mich verheiratet, unser Eßzimmer ist zwar leider nicht so groß und die Kinder einstweilen noch etwas zu jung, um so

viele Freunde mitzubringen, aber die Gugelhopftradition habe ich übernommen und backe auf alle Fälle jeden Samstag etwas aus Hefe. Da können denn am Sonntag unerwartete Gäste erscheinen, es steht immer etwas für sie bereit.

Beim Essen dieser Kuchen höre ich aber hie und da von Freundinnen und Bekannten, daß ihnen Hefengebäcke einfach nicht geraten wollen, und daß die Zubereitung so schwierig sei. Letzthin standen dann auch in einer vielgelesenen Schweizer Zeitschrift allerhand Rezepte für Hefengebäck, die aber dermaßen kompliziert dargestellt waren, daß ich auch nicht den Mut gehabt hätte, danach etwas zu backen. Da konnte man zum Beispiel lesen, daß das Mehl zweimal gesiebt werden müsse. Dann hieß es weiter, daß zuerst ein Vorteiglein gemacht werden und dieses an der Wärme gehen gelassen werden müsse; dann sollte der ganze Teig noch zweimal aufgehen. Wahrscheinlich lernt man es auch heute noch so in den Kochschulen, ich habe aber nie eine solche besucht.

Mein erstes Erlebnis mit dem Backen eines Gugelhopfes ist dann auch eher negativ ausgefallen: etwa sechzehnjährig wollte ich meiner im Tessin weilenden Mutter einen solchen zum Geburtstag backen. Da ich aber ganz allein zu Hause war, packte ich es irgendwie falsch an, und der Gugelhopf wurde hart wie ein Feldstein und ganz ungenießbar. Einige Jahre lang mußte ich deswegen Spott und Lachen meiner Geschwister über mich ergehen lassen!

Umso mehr freue ich mich, daß nun unsere Kinder mit Begeisterung Hefeteig kneten gelernt haben, und unsere Zwölfjährige schon bald die Mutter mit ihren gluschtigen und wohlgeratenen Backwerken übertrifft. Brauchen die Kinder nun etwas Eßbares fürs Buffet ihres Pfadiabends oder für eine Klassenzusammenkunft, so kneten sie sich selbst ihr Backwerk, das sie dann mit großem Stolz verschenken.



# ROAMER

## ROTOPOWER

automatic

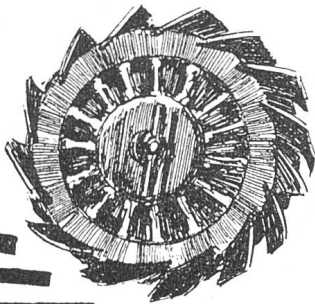
5 wichtige Merkmale

- 100% wasserdicht; wissenschaftlich geprüft in 100 m unter Meer = 10 Atm. Druck
- Patentierte genial einfache Schale aus bestem Stahl
- Unzerbrechliche Feder
- Sicherer Selbstaufzug
- Gangreserve 42 Std.

21 Rubis Chromstahl Fr. 135.-  
21 Rubis Ganzstahl Fr. 153.-

In der Schweiz in über 400 Fachgeschäften erhältlich

ROAMER WATCH CO. S.A.  
SOLOTHURN



### Grundrezept

(für Familie von sechs Personen)

500-600 g Weißmehl	Fr. -.50
30 g frische Hefe	-.20
ca. 150 g Margarine	-.50
100-150 g Zucker	-.20
2 Prisen Salz	
1 Tasse lauwarme Milch	-.10
	<u>Fr. 1.50</u>

Diese Zahlen zeigen, daß Hefegebäcke sehr billig sind. Für meine Hefesachen brauche ich nie Eier, da sie den Teig höchstens austrocknen und man sie doch nicht merkt. Statt Butter verwende ich seit Jahren Margarine.

Das Mehl wird etwas vorgewärmt in eine große Schüssel gegeben. Gleichzeitig erwärme ich auch die Margarine, so daß sie weich genug ist, um mit der Kelle verrührt oder von Hand geknetet zu werden. Auf alle Fälle nehme ich sie etwa eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank. Am Rande des Mehls werden Zucker, Salz und Margarine angehäuft, dann wird die Hefe in der Mitte, fein zerdrückt, zugegeben, die Milch daran gegossen, und das Kneten kann beginnen. Je nach Lust oder Tradition (meine achtzigjährige Mutter braucht z. B. heute noch nur ihre Hände) kann man zuerst mit einer Kelle rühren oder sofort mit den Händen kneten, der Erfolg ist derselbe. Man knetet, bis der Teig sich von Schüssel und Händen löst, oder wie es so schön heißt in den Kochbüchern: «bis der Teig Blasen wirft».

Beim

### Gugelhopf

fügen wir etwa 125 g Sultaninen oder große Weinbeeren bei. Ich streue sie zu den übrigen unverarbeiteten Zutaten (vorheriges Einlegen in Mehl ist überflüssig). Die Gugelhopfform gut mit Butter einfetten (hier lohnt sich Verschwendung!), dann geben wir unten in die Rillen ganze geschälte Mandeln, die beim fertigen Gugelhopf besonders geschätzt werden.

Den Teig lassen wir in der Form aufgehen: im Winter stelle ich ihn, bedeckt mit einem Tuch, auf die Zentralheizung, im Sommer zudeckt an die Sonne (oder in den warmen Tellerwärmer), nie aber an Zugluft. Die Zeit zum Aufgehen variiert, bei guter Wärme geht es etwa eine Stunde, wenn es kühler ist drei bis vier Stunden. Eine wesentliche Rolle spielt



**Mehr Schnitten pro Packung  
machen ihn  
besonders ergiebig**

ZWIEBACK- UND BISCUITSFABRIK HUG AG. MALTERS

# Knorr

# AROMAT

**zu jedem Salat!**

Salat ist reich an Vitaminen und Aufbaustoffen. Salat ist aber nur mündig und schmackhaft, wenn er mit einer pikanten Sauce zubereitet ist. Würzen Sie jede Salat-Sauce mit Knorr Aromat – und Sie haben einen Salat so gut wie noch nie!





## Meine Stärke ist meine Schwäche für Stärke 77!

Bei den heutigen Preisen ist es erstaunlich, dass unsere Familienausgaben für Textilsachen nicht höher sind. Die Erklärung: «77»! Was durch dieses Zauberbad geht, ist aus 4 Gründen haltbarer. Der unsichtbare Plastic-Film verhindert das rasche Ansitzen und tiefe Eindringen von Schmutz, so dass man weniger oft und intensiv waschen muss. Auch quellen die Gewebe in der Wäsche nicht auf, und zudem ist die Abnutzung geringer.

**Stärke 77** 

Grosse Tube Fr. 2.— sehr ausgiebig, gebrauchsfertig, kinderleichte Anwendung

# ASTRA

bietet  
wirklich  
mehr!



A 1/58

dabei die Frische der Hefe. Dann backen wir den Gugelhopf im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze etwa eine halbe Stunde. Zuletzt mit Puderzucker überstreuen.

Der

### *Hefekranz*

den wir ungefüllt lieben, wird ähnlich zubereitet, nur fallen die Beeren weg. Dafür nehme ich geschälte Mandeln, die längs fein geschnitten werden, und streue diese (nach dem Aufgehen des Teiges in der Form) mit etwas Zucker auf die mit Eigelb bepinselte Oberfläche. Als Form verwende ich eine größere Springform, in deren Mitte ich eine mit einem Gewichtstein beschwerte Blechbüchse stelle. Will man den Kranz, nach alter Vätersitte, flechten, so muß man den Teig zuerst aufgehen lassen, dann daraus drei Stränge bilden, die man flicht und um die Büchse legt.

Eine weitere Abart bildet der

### *Streuselkuchen*

bei dem eine Springform ohne Büchse mit der Grundmasse (ohne Beeren und Mandeln) gefüllt wird, darauf werden die Streusel geleert und das ganze aufgehen gelassen.

Streusel: 50 g Butter oder Margarine werden in einem Pfännlein flüssig gemacht und über ein Gemisch von 50 g Mehl, 50 g grob gehackten Mandeln oder Haselnüssen und 50 g Zucker geleert. Beim Rühren entstehen dann die Streusel.

Ein Sächsischer Stollen ist im Prinzip auch dasselbe, nur werden Orangeat und Zitronat, Beeren und geschnittene Mandeln beigelegt. Den fertigen Teig etwa 1,5 cm dick auswallen, auf ein Blech legen, die eine Seite zur Hälfte über die andere schlagen und aufgehen lassen. Nach dem Backen mit Puderzucker überstäuben. Entsprechend werden auch Zöpfe und Grätlimannen gemacht oder andere Hefekuchen selber erfunden.

Gesalzene Hefekuchen sind in unserer Familie besonders beliebt. Sie sind noch einfacher herzustellen: den Zucker lassen wir weg, fügen aber etwas mehr Salz bei und bringen die Masse in eine runde Spring- oder in eine Cakeform. Wir streuen über den Teig das eine Mal viel Kümmel mit etwas Salz, das andere Mal Mohn. An diesen Kuchen können wir uns dann «fast zu Tode essen», wie die Älteste sagt, und der elfjährige Spaßmacher seufzt jeweils mit befriedigtem Lächeln: «Es lebe die Köchin!»



Sämtliche wertvollen Nährstoffe  
aus hochwertigen Nahrungsmitteln,  
nach dem schonendsten Verfahren  
gewonnen —

leichtverdaulich,  
im Geschmack angenehm  
und nie verleidend —

vor allem aber Energie spendend —

das ist Ovomaltine.

Überall wo es gilt,  
verbrauchte Energie  
rasch und wirksam  
zu ersetzen,  
ist Ovomaltine angezeigt.

Dr. A. Wander AG., Bern

*Bei uns daheim trinken alle Ovomaltine  
Ich, damit ich gross werde,  
Mami, damit sie jung bleibt,  
und Papi, damit er nicht  
nervös wird*

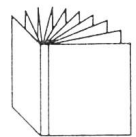
**OVOMALTINE**



## «Sie ist mein Finanzminister...»

Hat Ihr Mann noch nie von Ihnen gesagt, dass Sie sein Finanzminister sind? Sie zählen schliesslich jeden Tag die Rappen, nicht er. Vielleicht gehören Sie zu den Vielen, die das ganze Haushaltbudget verwalten. Wissen Sie aber, dass nicht nur das zum Ausgeben bestimmte Geld verwaltet werden kann, sondern auch das, was Sie schon letzten Monat, letztes Jahr beiseitegelegt haben?

Wie verwaltet man Ersparnisse? Um Ihnen das zu zeigen, haben wir eigens für die Frauen ein Büchlein geschaffen: «Das Geld und ich». Es zeigt Ihnen, was heute mit Geld möglich und nützlich ist. Sie erhalten es kostenlos, wenn Sie den Bestellschein unten links ausfüllen und einsenden. Warum nicht heute noch?



Senden Sie mir kostenlos das Büchlein «Das Geld und ich»

Name und Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Senden Sie diesen Bestellschein in einem frankierten Umschlag an die Schweizerische Bankgesellschaft, Postfach, Zürich 1, oder eine ihrer 46 Zweigniederlassungen.

**Schweizerische  
Bankgesellschaft**