

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 35 (1959-1960)  
**Heft:** 3

**Artikel:** 5 Kilo Weihnachtsguetzli  
**Autor:** Breyer, Susi  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1073330>

#### 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:** 08.01.2026

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

# KUCHEN-SPIEGEL



## 5 Kilo Weihnachtsguetzli

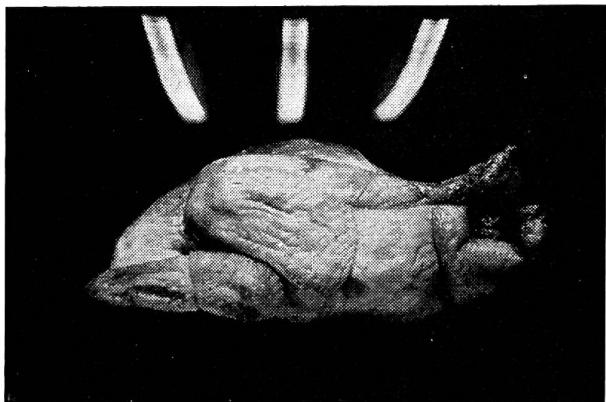
*von Susi Breyer*

Wir haben seinerzeit im Herbst geheiratet, und im Dezember fabrizierte ich als junge Ehefrau die ersten Weihnachtsguetzli. Wer hätte gedacht, daß sie mit einem verdrückten Tränli gegessen würden? Ich hatte mir riesige Mühe gegeben, die besten Konfektrezepte aus meinem damals noch nigelnagelneuen Kochbuch heraus gesucht und sogar Farbpulver gekauft, um die Glasuren schön rosarot zu tönen. Ge spannt schaute mein Mann am Heiligen Abend ins Guetzlikörbli hinein und sagte: «Aha, gut! ... aber es sind keine Weihnachtsguetzli.» – «Ja» – fragte ich zaghaf t – «was sind denn Weihnachtsguetzli?»

Es sind Guetzli mit Tradition, es sind die uralten Rezepte, die schon die Großmutter gebacken hat, es sind die gleichen Guetzli seit Jahrzehnten, mit den gleichen Zutaten. Es sind Guetzli, die während des Jahres nicht gebacken werden, so wenig wie man den Christbaumschmuck im Sommer aufhängt. Im nächsten Jahr wußte ich also Bescheid und holte die Rezepte bei der Großmutter meines Mannes. Natürlich gerieten sie noch nicht ganz gut, aber es waren für meinen Mann die «Richtigen». Es ist überhaupt merkwürdig, daß zwei Frauen nach dem genau gleichen Rezept backen können, und der «Chuscht» doch ein wenig anders ist. «Was hast du für ein Rezept?»

fragte ich einmal meine Freundin, «deine Mai länderli sind viel knuspriger als meine.» «Ich habe das Rezept ja von dir», antwortete sie lachend. So gibt es auch alle Jahre im gleichen Haushalt immer wieder Nuancen. Das eine Mal sind die Schokoladeherzen besonders schön geraten, das andere Mal sind die Springerli so gut wie noch nie. Hundertprozentig schön und gut sind nie alle Weihnachtsguetzli, aber gegessen werden sie dennoch immer mit der gleichen Freude.

Die Einen lismen oder sticken auf Weih nachten, die Anderen malen Porzellan oder machen Stoffdrucke – ich backe vor allem Weih nachtsguetzli, und zwar viel. Das mußte ich auch erst noch lernen, daß es viel geben muß. Wir bekamen einmal von einer Tante der Kin der Mitte Januar als Mitbringerli eine ganze Büchse Weihnachtsguetzli. In meiner Familie mußte ich immer aufpassen, daß es auf Neu jahr überhaupt noch welche hatte. «Mami, du mußt auch so viel Guetzli machen, daß wir Mitte Januar noch welche haben», hieß es damals. Nach und nach fand ich dann heraus, daß ich etwa fünf Kilo backen muß, damit wir nach Bedarf verschenken können und dennoch im Januar die Trucke noch nicht ganz leer ist. Das Backen von fünf Kilo Guetzli gibt viel zu tun, und niemand wird es mir verargen, wenn



## NEU: Elcalor-Herd mit aufziehbarem Drehspiess



Sie wissen ja selbst, wie allgemein geschätzt heute Grilliertes und wie es der Gesundheit und der schlanken Linie zuträglich ist. Mit dem neuen Infrarot-Back- und Grill-Element lassen sich alle Fleischgerichte so schnell und schmackhaft grillieren, dass Sie in Ihrem Familien- und Bekanntenkreis bald in den Ruf einer Meisterköchin kommen. Der Elcalor-Herd ist zudem mit der bekannten Reglaschnellkochplatte ausgestattet, die fast doppelt so schnell aufgeheizt ist wie eine Normalplatte, und der Einknopf-Backofenregulierung «Elcalorstat», mit der Unter- und Oberhitze allein oder zusammen eingestellt werden können.

ich daneben nicht noch andere Weihnachtsarbeiten mache.

Ich habe zwei große, alte Biskuitdosen aus Blech, so wie man sie früher in den Läden sah, als die Guetzi noch offen und nicht in Pakkungen verkauft wurden. Diese Blechdosen kommen schon am ersten Adventssonntag zum Vorschein, und füllen sich im Lauf des Monats Schicht um Schicht. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß es weniger anstrengend ist, wenn man am einen Tag einen oder zwei Teige bereit macht, und erst am nächsten ans Backen geht. Wenn möglich backe ich keine Guetzi während des Kochens einer Mahlzeit. Verschiedene verkokhlte Bleche haben mich gelehrt, daß man, wenn man älter wird, nicht mehr gleichzeitig an sechs oder noch mehr Sachen denken kann. Es gerät immer alles am besten, wenn man sich genug Zeit dazu nimmt. «Gut Ding will Weile haben», sagte man früher. Ich kenne einen Kunstmaler, der es sich nicht nehmen lässt, jedes Jahr den Chräbeliteig selber eine Stunde lang zu rühren. Bessere Chräbeli gibt es nirgends!

Gewöhnlich fange ich mit den Springerli (Änisguetzi) an. Welche Freude, wenn die – natürlich immer gleichen – Model schön herauskommen! Dann gibts die Glarner Weihnachtsguetzi, die Schokoladeherzen und die Baslerbruns, gleichzeitig aber auch die Haselnuss-Stengeli, da diese von den Eigelb benötigen, welche von den andern übrig geblieben sind. Am Schluß kommen dann die Mailänderli an die Reihe sowie die Rosinen-Höckli. Einen Tag vor Weihnachten backe ich noch einmal Zimtsterne, weil ich dann vier Eiweiß übrig habe von der Orangencreme, die es Jahr für Jahr am Heiligen Abend gibt. Diese Zimtsterne bekommt meistens der eine Sohn als Spezialgeschenk, und damit wird verhütet, daß er uns andern alle Zimtsternli wegißt! Jedes Familienglied hat natürlich seine Lieblinge im Guetzkörbli, das war schon immer so.

Meine Rezepte kommen nicht alle von der Großmutter, sondern aus fünf verschiedenen Richtungen (eines auch aus dem Schweizer Spiegel), und nun sind sie bei uns zur Familientradition geworden.

Die Zeit, da mir meine Kinder mit klebrigen Fingerli selber halfen beim Tröhlen, Ausstechen und Glasurstreichen ist leider längst vorbei, aber die winzigen Förmchen von damals kommen noch jedes Jahr zur Verwendung. Von einer Tante erbte ich einmal ganz almodische,

reizende Tierförmchen; auch diese werden noch immer ausgestochen, und bei den Geißli und Eichhörnli, bei denen es fast schade ist, sie anzubeißen, denken wir stets an die liebe Spenderin. Für diese Ausstecherli verwende ich einen Teig mit Nägelipulver, den man speziell dünn auswalten kann, und bei dem die Formen nicht zerlaufen im Ofen; es ist ein Glarner Rezept. Dieses Jahr sind nun auch die Ausstecherli meiner vor kurzem verstorbenen Mutter in meiner Hand. Wir werden «ihre» Mailänderli sofort aus den andern herauskennen, und sie mit Wehmut verzehren.

Daß alle Weihnachtsguetzli vor Weihnachten am besten sind, haben wahrscheinlich nicht nur wir herausgefunden. Es geht nichts über die ersten Versuecherli, wenn ihr Duft noch verheißungsvoll in der Küche und in der ganzen Wohnung schwebt. Darum bekommt in unserer Familie jedes von der frisch gebackenen Sorte einen kleinen Teller voll ins Zimmer gestellt. Dafür wird nicht stibitzt; was in den großen Dosen versorgt wird, ist tabu! Kommt dann die Weihnachtszeit, ist es herrlich, immer wieder aus dem vollen schöpfen zu können. Es ist auch ein beglückendes Gefühl, nach allen Seiten großzügig verteilen zu dürfen.

Letztes Jahr habe ich schon anfangs November die ersten Weihnachtsguetzli gebacken, ein bisschen früh! Aber sie mußten, in einer Blechschachtel verpackt, eine weite Reise machen – bis nach Afrika. Dort kamen sie dann erst Mitte Januar an, aber obwohl der obenauf liegende Tannenzweig längst vertrocknet war, sollen die Guetzli, laut Bericht meines Sohnes, doch noch «Chuscht nach daheim» gehabt haben.

Wenn meine Söhne einmal heiraten, werde ich den Schwiegertöchtern gleich im ersten Dezember alle unsere Guetzlirezepte aufschreiben, damit sie nicht mit einem verdrückten Tränli einsehen lernen müssen, daß die Weihnachtstradition auch in der Küche Gültigkeit hat. Wahrscheinlich werde ich ihnen auch gleich den Ratschlag geben: «Backt viel!»

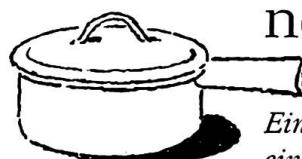
*Einige Muster aus meinem  
Rezeptheft:*

Haselnuß-Stengeli

100 g Butter, 125 g Haselnüsse, 180 g Mehl, 150 g Zucker, 2 Eigelb.



**Neue Farben –  
neue Freude!**



Eine Quelle der Freude und ein Schmuckstück Ihrer Küche ist das farbige +GF+ Gussemailgeschirr. In den frohen, leuchtenden Farben ROT, GRÜN und GELB ist es Koch- und Servicegeschirr zugleich.

Der schwarze Pot-au-feu eignet sich besonders gut für ein «Fondue-Bourguignonne»!

Ihr Fachhändler hält unseren neuen farbigen Prospekt mit Rezepten für Sie bereit!

Verlangen Sie ausdrücklich das +GF+ Kochgeschirr – Es wird Ihnen ein treuer Helfer in der Küche sein!

**Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen**

Hg 103/1

Die Butter schaumig rühren, alle Zutaten beigeben und zu einem Teig kneten. Diesen eine Stunde an der Kälte ruhen lassen. Dann einen halben Centimeter dick auswalten, schmale Stengeli ausschneiden und mit Eigelb oder Kirschglasur bestreichen (letzteres ist besser). Kirschglasur: Eine Tasse Puderzucker sieben, mit soviel Kirsch befeuchten, bis sich die Masse streichen lässt. Die Stengeli in guter Hitze backen. Nicht zu nah beieinander auf das Blech legen, da die Stengeli ziemlich aufgehen.

### Rosinen-Höckli

(Das Rezept, wie es mir meine Großmutter aufschrieb vor 30 Jahren): 200 g Butter schaumig rühren. 150 g Zucker, 3 Eier; beides zusammen eine Viertelstunde rühren. 250 g Rosinen (kleine, schwarze) waschen und aufquellen lassen. 1 Prise Salz, 400 g Mehl (oder etwas weniger), 1 Teelöffel Backpulver, etwas geriebene Zitronenrinde und, so man hat, ein halbes Gläsli Kirsch.

Alles gut vermischen; der Teig soll noch etwas feucht sein, so daß er am Finger klebt.

Mit einem Teelöffel den Teig in Häufchen aufs Blech legen, und bei mittlerer Hitze gold-gelb backen.

### Glarner Weihnachtsguetzli

125 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 400–500 g Mehl, 1 Teelöffel Zimt und 1 Messerspitze Nelkenpulver.

Die Zutaten zu einem Teig wirken, etwa zwei Stunden ruhen lassen, dann möglichst dünn auswalten, mit Förmchen ausstechen und in gut vorgewärmtem Ofen backen.

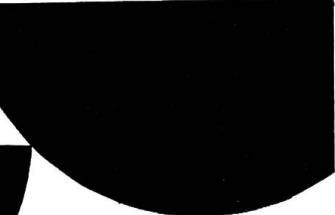
### Haselnuß-Guetzli

3 Eiweiß, 250 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckli Vanillezucker, 250 g Haselnüsse.

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit dem Zucker und Vanillezucker eine Viertelstunde rühren und von dieser Masse eine halbe Tasse für die Glasur wegstellen. Dem andern Teig die gemahlten Haselnüsse beifügen, auswalten, in Stücke schneiden, mit der Glasur bestreichen und in nicht zu heißem Ofen backen.

Geschenke aus Gold und edlen Steinen

Bahnhofstrasse 40 Zürich



**Baltensperger**

*Ein ansprechendes und modernes Studio*

in schönem Ahorn- oder Kirschbaumholz aus den bestbekannten Werkstätten der

**MEER-MÖBEL AG. HUTTWIL BE**

Verkaufsstelle in Bern, Effingerstraße 21

Große Auswahl - Freie Besichtigung