Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 38 (1962-1963)
Heft: 7

Artikel: Nidel-Desserts
Autor: Muff-Arnold, Hanni
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074091

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: 09.12.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

NIDEL-DESSERTS

Von Hanni Muff-Arnold

Kürzlich hat sich einer meiner kleinen Feriengäste nachdenklich erkundigt: «Tanti – gell, ihr seid ein bitzeli ärmer als wir?» – «Ja, ich glaube schon, ein bitzeli», antwortete ich. Indessen waren meinem kleinen Gegenüber offenbar Zweifel gekommen an der Eignung dieses Gesprächsthemas, und schnell wurde ich getröstet: «Aber im Essen *nicht,* bei dir gibt es immer etwas Besonderes!»

Zum Besonderen auf dem Tisch des armen Tanti gehören die sonntäglichen Desserts mit geschwungenem Nidel, bei mir unter anderem deshalb sehr beliebt, weil sie wenig Arbeit geben.

In den meisten Fällen empfiehlt es sich, dem Schlagrahm eine Spur Vanillezucker beizufügen, oder, was noch viel besser ist und seltsamerweise fast ganz unbekannt: einige Tropfen flüssigen Vanille-Extrakt, wie er in jedem guten Comestibles-Geschäft erhältlich ist.

Das klassische Nidel-Dessert ist immer noch das Meringue. Übrigens: wissen Sie, warum das Meringue «Meringue» heißt? Es wird überliefert, daß ein junger Konditor aus Meiringen, der sich in Paris niedergelassen hatte und dort eine wohlangesehene Konditorei betrieb, zu einem großen Bankett das Dessert zu liefern hatte. Er setzte den illustren Gästen einen Nachtisch vor, den er aus Liebe zu seinem Heimatort «Meiringer» nannte. Seine création hatte großen Erfolg und wurde bald überall bekannt unter dem Namen «Me(i)ringues».

Schokoladenbananen

Sie erinnern an den allgemein beliebten Coupe Danemark: die heiße dicke Schokoladensauce wird aber statt über Glace über eine Banane geleert.

Pro Person 30 bis 40 Gramm zerbröckelte Kochschokolade zusammen mit einem Eßlöffel Wasser in einem Pfännchen mit möglichst dickem Boden erwärmen, und zwar auf kleinem Feuer und unter stetem Umrühren. Ganz Vorsichtige schmelzen die Schokolade im Wasserbad. Man serviert sie heiß in einem Krüglein oder in einer Saucière. – Nun einen halben Deziliter Rahm steif schlagen und mit wenig Vanille aromatisieren. Die Banane direkt auf dem Teller in Rädlein schneiden (für Männer vielleicht noch einen Schuß Kirsch oder Rum hinzufügen), und das Ganze erst am Tisch mit der heißen Schokoladensauce übergießen.

Marmorschlagrahm

Der Saft von frischen oder tiefgekühlten Brombeeren wird nur leicht unter gesüßten Schlagrahm gezogen. Ja nicht zu sehr vermengen, damit die faszinierende Marmorierung erhalten bleibt!

Sehr gut sind natürlich auch ganze Beeren in gesüßtem Schlagrahm, und zwar besonders

Für angehende und bestandene Hausfrauen

Neuauflage

HELEN GUGGENBÜHL
Schweizer Küchenspezialitäten
Ausgewählte Rezepte aus allen Kantonen
7.–11. Tausend. Fr. 5.40

Englische Ausgabe:
The Swiss Cookery Book
Recipes from all cantons
Illustrated by Werner Wälchli
10.–14. Tausend. Kartoniert Fr. 4.80

Maler PAUL BURCKHARDT
Kochbüchlein für Einzelgänger
Anleitung für Ungeübte zur raschen Herstellung einfacher Gerichte
Mit Zeichnungen vom Verfasser
Neue erweiterte Auflage
In reizendem Geschenkeinband
8.–9. Tausend. Ganzleinen Fr. 6.40

Bauingenieur
P. LAMPENSCHERF
Handbüchlein für Baulustige und Hausbesitzer
5.–6. Tausend. Gebunden Fr. 6.35
Der Verfasser ist als Hausbesitzer, Verwalter und Ersteller zahlreicher Wohnhäuser berufen, alle den Bau oder Kauf eines Einfamilien- oder Miethauses berührenden Fragen zu beantworten.

BERTA RAHM
Vom möblierten Zimmer bis zur Wohnung
Anregungen für das Einrichten von Einzelräumen und Wohnungen
Mit 230 Zeichnungen der Verfasserin
6.–7. Tausend
Reizender Geschenkeinband. Fr. 8.80

BARBARA SCHWEIZER
Gut gelaunt – mit Ausnahmen
Betrachtungen einer unvollkommenen Hausfrau
Illustriertes Geschenkbändchen
5.–7. Tausend. Fr. 5.65

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

Himbeeren und Brombeeren, frisch oder tiefgekühlt.

Einfacher und billiger und gar nicht schlecht ist es, Aprikosen-, Himbeer- oder Brombeerkonfitüre mit geschwungenem Nidel zu vermengen. Für die Kinder füge ich noch gerädelte Bananen hinzu.

Früchte oder Beeren, vermischt mit Yoghurt und wenig Schlagrahm

nach Belieben gesüßt, sind erfrischender, als wenn nur Nidel verwendet würde. Auch hier verleiht die Prise Vanillezucker das gewisse Etwas.

Ungekochte Schokoladencrème

Sie ist allen Frauen, die mit dem Berner Schulkochbuch zusammen aufgewachsen sind, ein altvertrautes Dessert.

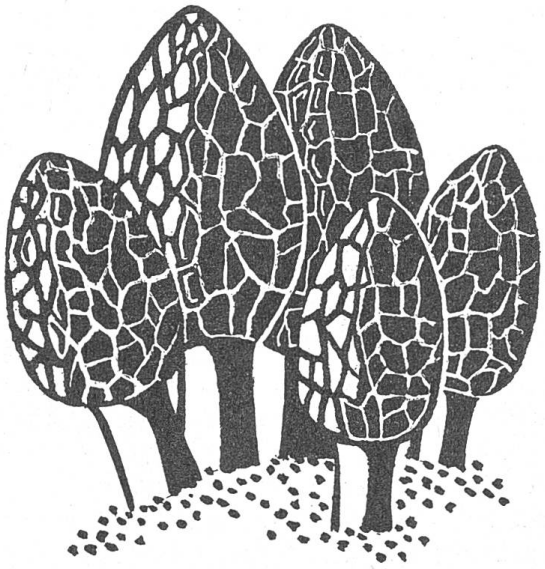
Zutaten für drei Personen: 150 Gramm dunkle Schokolade, eine Drittels Tasse Wasser, drei Eßlöffel Zucker (Rohzucker eignet sich ausgezeichnet), drei Eigelb und drei Deziliter Rahm.

In einer Email- oder Chromstahlpfanne die Schokolade mit dem Wasser auf kleinstem Feuer und unter stetem Umrühren schmelzen, abkühlen lassen, dann den Zucker, eine winzige Spur Salz und die Eigelb dazugeben und alles gründlich verrühren. Den Nidel steifschlagen und unter die Schokoladenmasse mengen.

Zur Abwechslung kann auch ganz wenig Pulverkaffee beigefügt werden.

Vermicelles

Seitdem man fertiges Kastanienpüree kaufen kann, und unsere Arbeit nur noch darin besteht, die Masse durchs Passevite zu treiben, gibt es bei uns oft Vermicelles, mit oder ohne Meringueschalen. Damit das Dessert nicht zu trocken und auch nicht zu mastig wird, brauche ich meistens ein crèmiges Apfelmuß als Unterlage, dessen Säure dem Vermicellesberg seine Zahmheit nimmt.



Spitz-Morcheln

Schon beim Ertönen dieses Namens begeistern Sie den Kenner. Als Garnitur, Beigabe oder ganzes Gericht ernten Sie mit Morcheln höchstes Lob. Stofer-Spitz-Morcheln gelten als Spezialität.

Das Essen wird zum Fest mit

Stofer

Pilz-Konserven

Seit 20 Jahren Stofer-Pilze aus der Pilz-Konserven AG., Pratteln

Pilz-Konserven AG vorm. Stofer & Söhne Pratteln

STOFER

Heute Burgunder-Fondue*

so gemütlich, so stilvoll in

Stöckli-Kupfer

wertbeständig, Tradition verkörpernd

Fondue-Réchauds
Burgunder-Pfannen
Flambée-Pfannen
Plattenwärmer
Bowlen
Pot-au-feu
Tee-Wärmer
Cache-pots

Erhältlich in allen guten Geschäften, welche Haushaltartikel und Eisenwaren führen

* Rezepte durch ihren Detaillisten oder

STÖCKLI

Alfred Stöckli Söhne
Metall- und Plastikwarenfabrik
Netstal/GL Tel. 058 5 25 25

Nur für Erwachsene ist der

Jus de Délice

dessen Rezept ich vor vielen Jahren aus dem Schweizer Spiegel abgeschrieben habe.

Für ungefähr sieben Coupes vier Deziliter steifen Schlagrahm mit 100 Gramm Grießzukker sorgfältig verrühren, einen Deziliter Marsala und den Saft von zwei Zitronen darunter ziehen; die Masse in Coupegläser einfüllen. Das Dessert einige Stunden an die Kälte stellen, wobei sich auf dem Grunde der Gläser der «Jus de Délice» ansammelt. Erst kurz vor dem Servieren mit kandierten Kirschen garnieren.

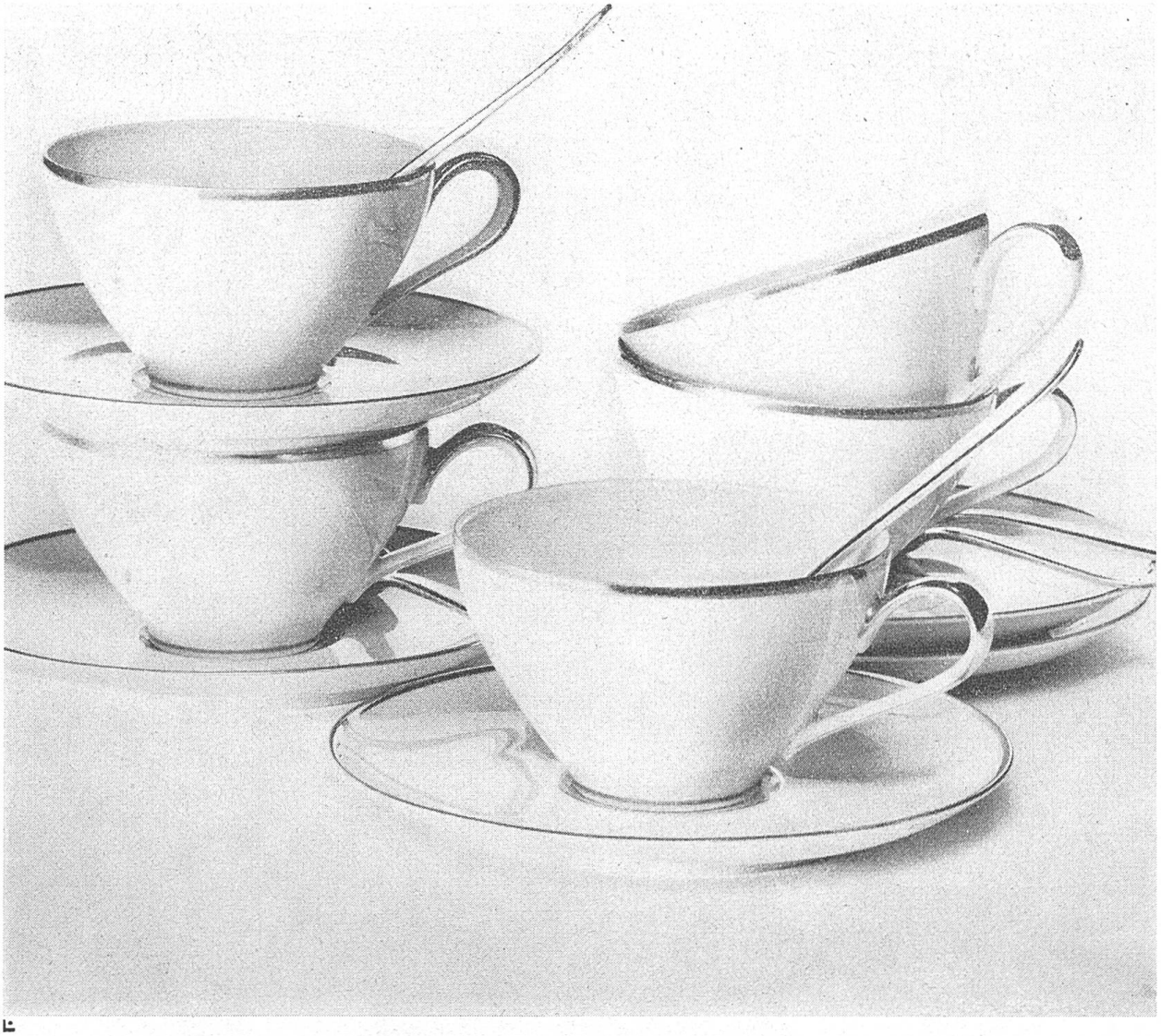
Es kann auch Maraschino statt Marsala verwendet werden; in diesem Falle braucht es aber mehr Zitronensaft und auch etwas mehr Likör. Als Garnitur einige Pralinés aus kandierter Orangenschale, mit dunkler Schokolade überzogen: das setzt diesem Maraschino-Dessert die Krone auf.

Savarins

sind in jeder Form beliebt; am hübschesten sehen sie aus, wenn sie in einzelnen Portionen serviert werden. In vielen Konditoreien sind die kleinen Biscuitringe trocken zu haben. Als Ersatz eignen sich Cakesschnitten oder auch nicht zu frische Mandelcakes. Die eigentliche Arbeit besteht dann nur noch in der Zubereitung des *Sirups:* Für etwa zehn kleine Savarins kocht man einen halben Liter Wasser mit 200 Gramm Zucker (falls Sie Rohzucker verwenden, etwas mehr) während fünf bis sechs Minuten, läßt den Zuckersirup etwas abkühlen und fügt dann den Saft einer Zitrone und drei Eßlöffel Rum bei. Will man den Alkohol weglassen, so nimmt man mehr Zitronensaft und zusätzlich etwas abgeriebene Zitronenschale.

Die Biscuits werden mit dem Sirup gründlich getränkt und kurz vor dem Servieren nochmals mit etwas Rum übergossen. Die Savarins reichlich mit Schlagrahm garnieren.

Eine Variation ergibt sich, wenn unter dem Schlagrahm noch ein weiteres Element zu finden ist, ein Tupf Konfitüre zum Beispiel, Erdbeeren oder Himbeeren, geschälte Mandarinenschnitze oder ein Miniatur-Orangensalätchen.



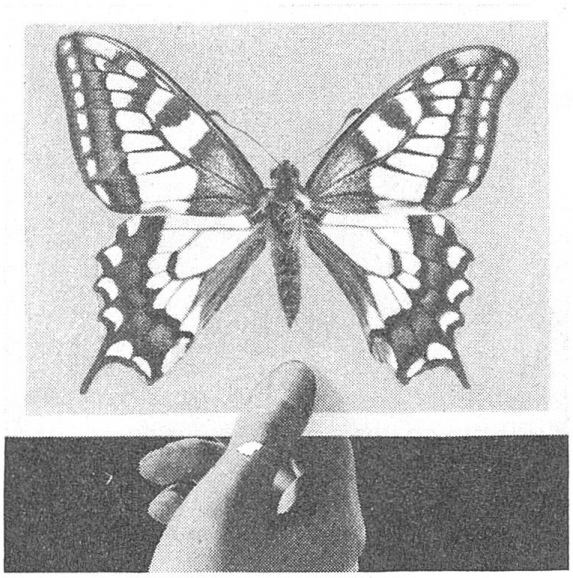
5 Tassen Kaffee pro Tag! Das braucht Nerven...

Sie wollten doch schon lange etwas für Ihre Gesundheit tun. Vorsorgen gewissermassen. Ihren angespannten Nerven mehr Ruhe gönnen. Ihr Herz schonen und Ihren Magen. Weniger rauchen zum Beispiel. Früher zu Bett gehen. Weniger Kaffee trinken. Weniger Kaffee trinken? – Als Kaffeeliebhaber kann man doch nicht auf seinen Kaffee verzichten! Man braucht auch nicht zu verzichten, wenn man guten coffeinfreien Kaffee trinkt. Versuchen Sie einmal Kaffee Hag, dann fällt Ihnen das Umstellen leicht, denn Kaffee Hag ist echter, reiner Bohnenkaffee und hat alle Vorzüge eines guten, eines wirklich guten Kaffees.

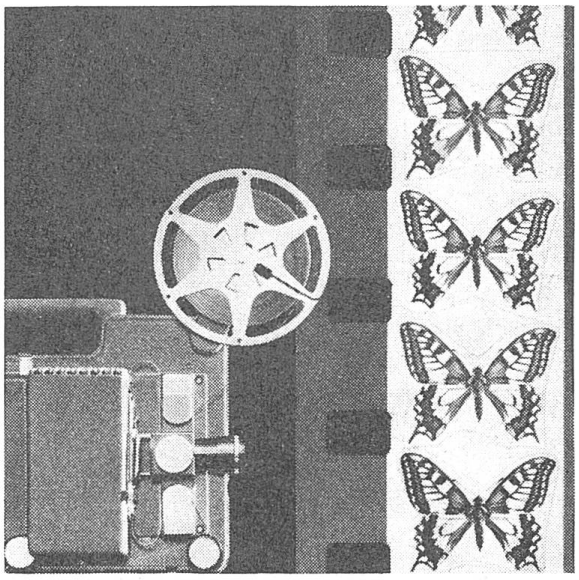
Achten Sie auf Ihre Gesundheit. Meiden Sie Coffein! Denken Sie beizeiten daran, Ihr Herz und Ihre Nerven zu schonen. Trinken Sie Kaffee Hag im Interesse Ihres Allgemeinbefindens und Ihres Leistungsvermögens. Aber trinken Sie den guten, echten Kaffee Hag!

KAFFEE ♡ HAG

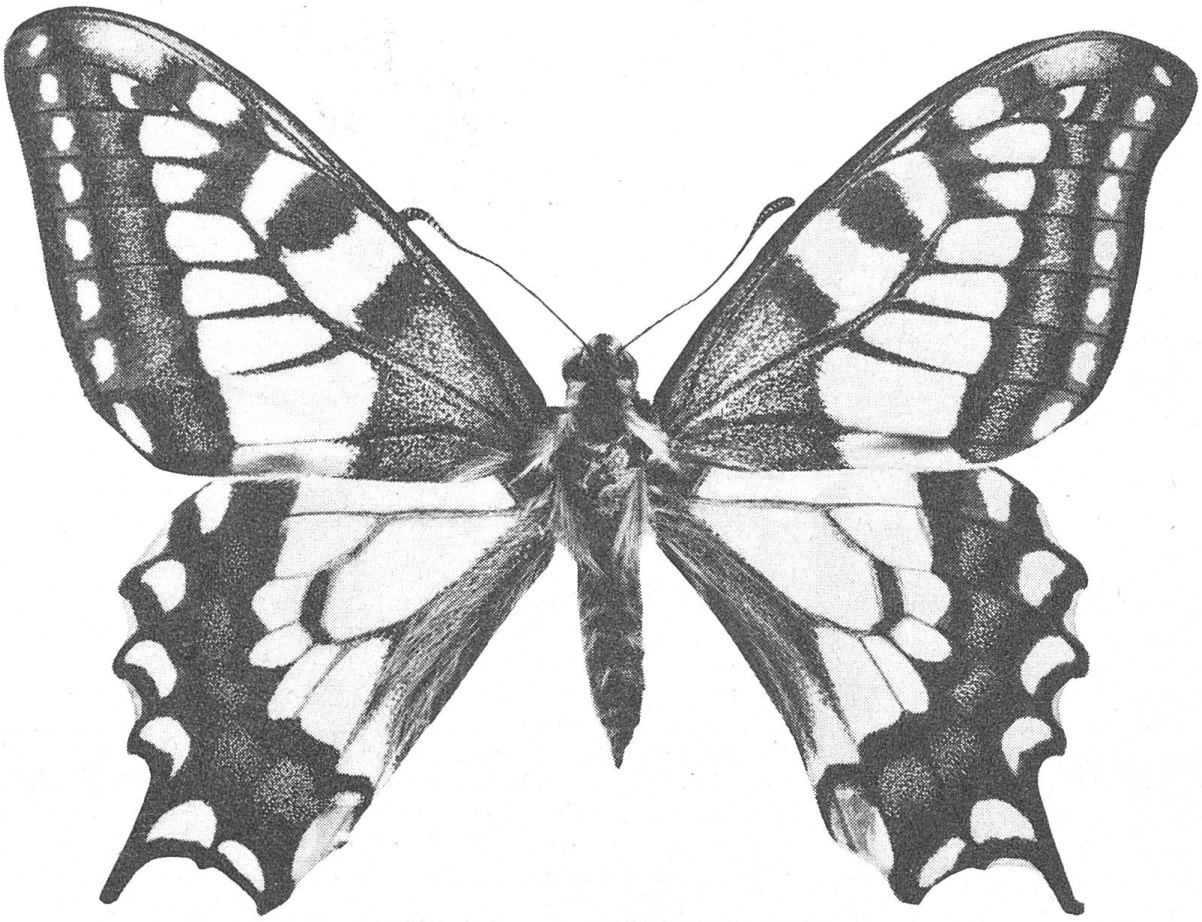
Mit ILFORD wird alles so schön



ILFOCOLOR Film 16° DIN
für Farbpapierbilder



ILFOCHROME ciné
doppel 8 mm Farbfilm 15° DIN



ILFORD Filme erhältlich in Fachgeschäften.

Ott & Co., Zofingen