

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: 16.02.2026

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 Rädchen 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

Neuausgabe

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 be- rührenden 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

S C H W E I Z E R S P I E G E L V E R L A G Z Ü R I C H 1

Himbeeren und Brombeeren, frisch oder tiefgekühlt.

Einfacher und billiger und gar nicht schlecht ist es, Aprikosen-, Himbeer- oder Brombeer Konfitüre 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

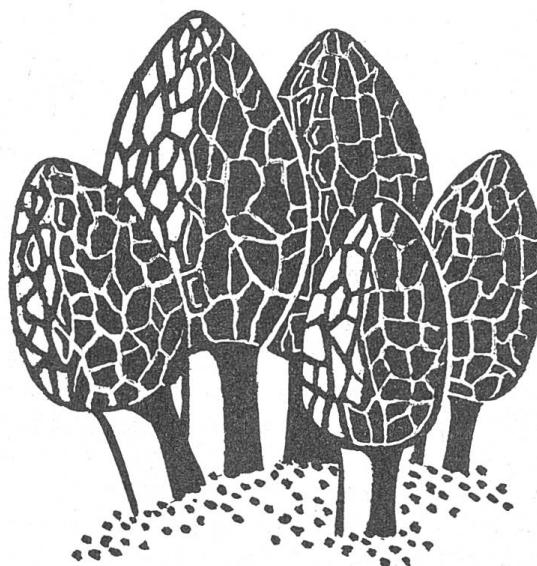
sich ausgezeichnet), drei Eigelb und drei Deziliter Rahm.

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 steif-schlagen und unter die Schokoladenmasse mengen.

Zur Abwechslung kann auch ganz wenig Pulverkaffee beigegeben werden.

Vermicelles

Seitdem man fertiges Kastanienpüree kaufen kann, und unsere Arbeit nur noch darin besteht, die Masse durchs Passeeve 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 crémiges Apfelmus 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



**Heute Burgunder-Fondue***

so gemütlich, so stilvoll in

Stöckli-Kupferwertbeständig, Tradition
verkörpernd

Fondue-Réchauds

Burgunder-Pfannen

Flambée-Pfannen

Plattenwärmern

Bowlen

Pot-au-feu

Tee-Wärmer

Cache-pots

Erhältlich in allen guten
Geschäften, welche Haushalt-
artikel und Eisenwaren
führen* Rezepte durch ihren Detaillisten
oder
STOCKLI

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

Nur für Erwachsene ist der

Jus de Délicedessen Rezept ich vor vielen Jahren aus dem
Schweizer Spiegel abgeschrieben habe.

Für ungefähr sieben Coupes vier Deziliter
steifen Schlagrahm mit 100 Gramm Grießzucker
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 stel-
len, wobei sich auf dem Grunde der Gläser
der «Jus de Délice» ansammelt. Erst kurz vor
dem Servieren mit kandierten Kirschen garni-
nieren.

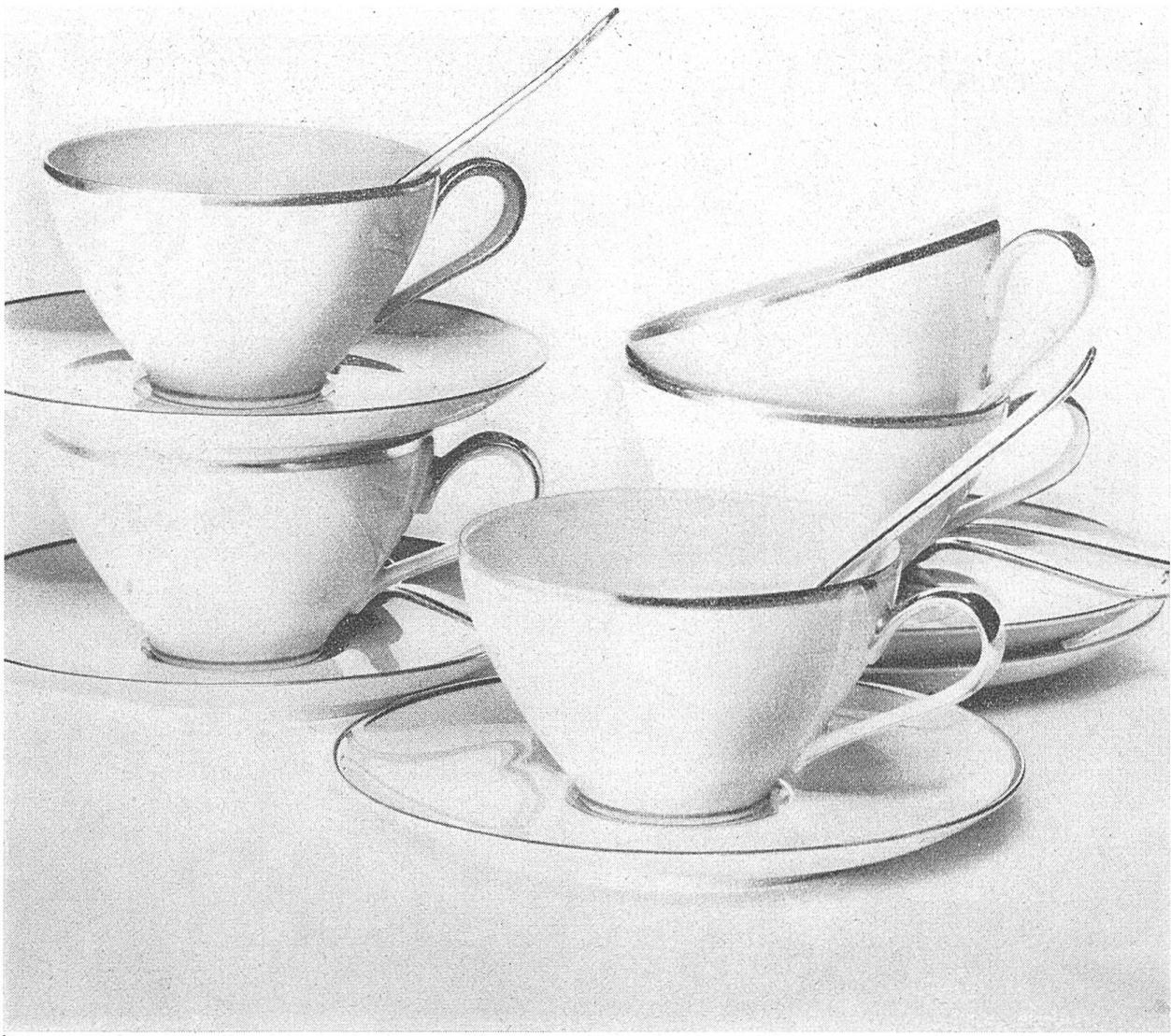
Es kann auch Maraschino statt Marsala
verwendet werden; in diesem Falle braucht es
aber mehr Zitronensaft und auch etwas mehr
Likör. Als Garnitur einige Pralinés aus kan-
dierter Orangenschale, mit dunkler Schokola-
de überzogen: das setzt diesem Maraschino-
Dessert die Krone auf.

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 Zuberei-
tung des Sirups: Für etwa zehn kleine Savarins
kocht man einen halben Liter Wasser mit
200 Gramm Zucker (falls Sie Rohzucker ver-
wenden, etwas mehr) während fünf bis sechs
Minuten, lässt den Zuckersirup etwas abküh-
len 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 Zitronen-
schale.

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

Eine Variation ergibt sich, wenn unter dem
Schlagrahm noch ein weiteres Element zu fin-
den ist, ein Tupf Konfitüre zum Beispiel,
Erdbeeren oder Himbeeren, geschälte Manda-
rinenschnitze oder ein Miniatur-Orangensa-
lätchen.



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?

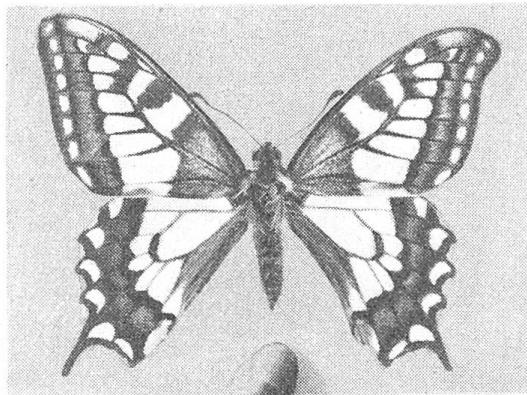
– Als Kaffeeliebhaber kann man doch nicht auf seinen Kaffee verzichten! Man braucht auch nicht zu verzichten, wenn man guten cofeinfreien Kaffee trinkt. Versuchen Sie einmal Kaffee Hag, dann fällt Ihnen das Umstellen leicht, denn Kaffee Hag ist echter, reiner Bohnen-

kaffee und hat alle Vorzüge eines guten, eines wirklich guten Kaffees.

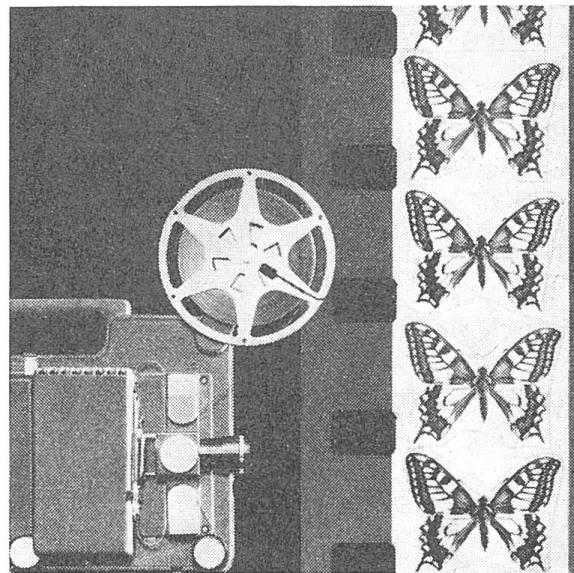
Achten Sie auf Ihre Gesundheit. Meiden Sie Coffein! Denken Sie bei Zeiten daran, Ihr Herz und Ihre Nerven zu schonen. Trinken Sie Kaffee Hag im Interesse Ihres Allgemeinbefindens und Ihres Leistungsvermögens. Aber trinken Sie den guten, echten Kaffee Hag!

KAFFEE  **HAG**

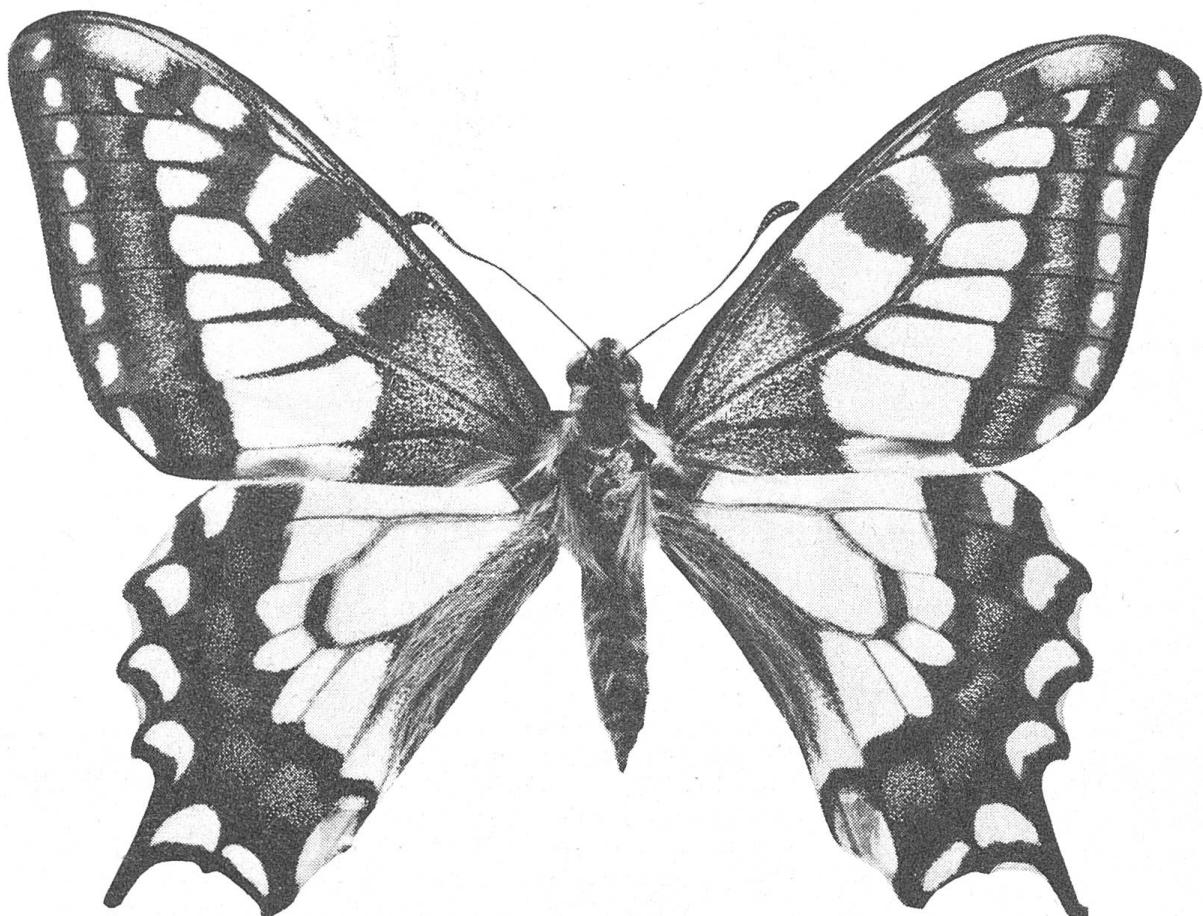
Mit **ILFORD** wird alles so schön



ILFOCOLOR Film 16⁰ DIN
für Farbpapierbilder



ILFOCHROME ciné
doppel 8 mm Farbfilm 15⁰ DIN



ILFORD Filme erhältlich in Fachgeschäften.

Ott & Co., Zofingen

