

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 43 (1967-1968)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Mixen, raffeln, rühren, kneten... : wie ich meine Küchenmaschine brauche  
**Autor:** Fischer, Dorothee  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1079879>

### **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>**

# Mixen, raffeln, rühren, kneten ...

Wie ich meine Küchenmaschine brauche

Von Dorothee Fischer

Offenbar brauchst du deine Küchenmaschine auch wirklich», sagte eine Freundin zu mir, als sie mich beim Kuchenbacken antraf. «Bei mir steht sie nur herum und setzt Staub an. Mich dünkt immer, ich veräume mehr Zeit mit Hervorholen, Zusammensetzen, Reinigen und Versorgen der Maschine, als wenn ich die Arbeit von Hand erledige.» – «Ich brauche meine Küchenmaschine jeden Tag», behauptete ich etwas kühn. Ungläubig forderte mich meine Freundin auf, ihr zu beschreiben, wozu mir denn meine Maschine innerhalb der letzten Woche gedient habe, und während wir zusammen beim Tee saßen, suchte ich in meiner Erinnerung alle Gelegenheiten zusammen, bei denen mir mein Küchenhelfer jeweils gute Dienste leistet.

Dabei kamen wir auch auf die Bedingungen zu sprechen, die erfüllt sein müssen, damit eine solche Maschine wirklich rentiert. Bei uns zum Beispiel sitzen jeden Tag mindestens fünf Personen am Tisch, darunter drei kleinere Kinder. Für das Jüngste brauche ich täglich den Mixer, um Babynahrung zu pürieren. Die beiden andern sind sehr kleine Esser, aber versessen auf Süßes, so daß ich häufig Fruchtdesserts, Crêmen und Frappés mache und auch viel backe – lauter schmackhafte Dinge, die sich mit dem Mixer oder Rührwerk zubereiten lassen.

Außerdem bringe ich sehr viel Gemüse und Salate auf den Tisch, die ich zu einem großen Teil maschinell schneide und raffle.

Ich muß allerdings gestehen, daß ich meine Küchenmaschine erst so viel brauche, seit ich eine erste enttäuschende Anschaffung ersetzt habe durch eine teurere, dafür erstklassige Maschine, die sehr leicht zu montieren und zu reinigen ist, Gemüse mit ganz wenig Rückständen verarbeitet und auch bei starker Beanspruchung nicht heißläuft. Sie steht bei mir gebrauchsfertig auf einem Wandbrett, und die Zusatzgeräte sind in Griffnähe versorgt, in einem Korb, der

über der Maschine an der Wand hängt.

So könnte das Arbeitsprogramm einer Woche für meine Maschine etwa aussehen:

## am Montag

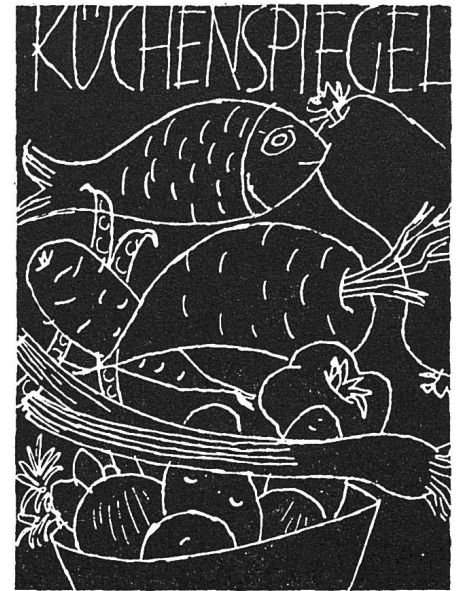
verhilft mir die Maschine zu einem *Blitz-Hackbraten*: Ich gebe ein in Stücke gebrochenes Weggli in den Mixer, übergieße es mit heißer Milch und lasse es eine Weile stehen. Dann kommen dazu: ein rohes Ei, eine ganze Zwiebel, ein Rüeblli, eine kleine Peperoni ohne Kerne, ein Büschel Peterli ohne Stiele, ein Zweiglein Majoran, eine Essiggurke, eine Handvoll eingeweichte Rosinen und geschälte Mandeln, Salz, Pfeffer, Streuwürze, Muskat, Ketchup und Worcestersauce. Das alles mixe ich so lange, bis die festen Bestandteile in kleine, aber noch unterscheidbare Stücklein zerschnitten sind. Diese würzige Mischung gieße ich über das gehackte Fleisch in der Rührschüssel, streue noch eine Handvoll Haferflocken und ein wenig Mehl darüber und knete die Masse mit dem Kneithaken gut durch. (Meistens mache ich diesen Hackbraten in doppelter Portion und verwahre einen Braten in der Tiefkühltruhe.)

Auch das *Birchermüesli* zum Nachtessen mache ich im Mixer. Zuerst zerkleinere ich eine Handvoll Haselnüsse im trockenen Mixer, gebe dann zwei Becher Joghurt und etwas Zucker dazu und, je nach Saison, Apfel- und Orangenviertel, Bananen, entsteinte Pfirsiche und Aprikosen oder Beeren. Ich lasse den Mixer nur kurz laufen, damit die Früchte zwar zerkleinert, aber nicht püriert werden und vermische sie in der Schüssel mit Haferflocken.

Den Mixer reinige ich immer unmittelbar nach Gebrauch, indem ich ihn zu drei Viertel mit warmem Wasser fülle, einen Spritzer Abwaschmittel beigebe und ihn kurz laufen lasse.

## am Dienstag

hat mein Bub Geburtstag und wünscht sich zum Mittagessen Kar-



toffelstock. Dazu schütte ich die dampfenden Salzkartoffeln in die vorgewärmte Rührschüssel, zerdrücke sie mit dem Rührarm, gebe heiße Milch, Butter und etwas Muskat dazu, rühre den Stock mit dem Schneebesen schaumig und serviere ihn sofort.

Als Geburtstagskuchen backe ich einen saftigen *Schokoladekuchen*. Er braucht folgende Zutaten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 6 Eier, 250 g Schogipulver, 200 g geriebene Mandeln, 50 g geriebener Zwieback, 1 Gläschen Kirsch. In der vorgewärmten Rührschüssel rühre ich Butter, Zucker und Eigelb bei mittlerer Geschwindigkeit gut schaumig, gebe dann die übrigen Zutaten ohne die Eiweiß dazu und ziehe, wenn alles gut vermischt ist, von Hand die steifen Eiweiß darunter. Der Kuchen wird in einer mit Aluminiumfolie ausgekleideten Springform im vorgeheizten Backofen während einer Stunde bei ganz kleiner Hitze gebacken. Er hält sich sehr lange, kommt aber bei uns nie dazu!

Diese herrliche, aber nicht eben billige und etwas schwere Torte gibt es bei uns nur bei festlichen Gelegenheiten. Als gewöhnlichen Sonntagskuchen backe ich meist eine *Rüeblitorte*. Dafür werden 6 Eigelb mit 250 g Zucker schaumig gerührt, 250 g geriebene Mandeln, 250 g geraffelte Rüeblli (Raffelwerk!), Schale und Saft einer Zitrone, 2 gehäufte Eßlöffel Mehl und 2 Kaffeelöffel Backpulver dazugegeben, vermischt und zuletzt 6 steife Eiweiß von Hand daruntergezogen. Bei Mittelhitze eine knappe Stunde hellbraun backen. (Die Kruste wird bitterlich, wenn man sie zu sehr bräunen läßt!)

Mixen, raffeln, rühren, kneten . . .

### am Mittwoch

Nach der Schlemmerei vom Vortag haben wir Lust auf einen *Salatteller*. Im Raffelgerät lassen sich viele Rohgemüse mühelos zerkleinern: Rübchen, Sellerie (ist besonders gut, wenn vermischt mit einem rohen Apfel), Rettich, Radieschen, Kabis, Fenchel, Gurken.

Zu Gemüsesalaten gehört eine *sä-mige Salatsauce*: Im Mixer verrühre ich ein Eigelb mit Senf, Zitronensaft, flüssiger Würze und zerzupften Kräutern, gieße langsam einen Gutsch Öl dazu und mixe zuletzt einen Becher Joghurt darunter.

Wenn ich schon das Raffelwerk montiert habe, gibt es zum *Salatteller Kartoffelpuffer*: Ich raffle etwa fünf Kartoffeln und eine große Zwiebel fein und vermische sie mit zwei Eiern, die ich mit zwei Eßlöffeln Mehl und etwas Salz zerquirlt habe. Aus diesem Teig backe ich in der Bratpfanne knusprige Plätzchen. Noch pikanter werden sie, wenn man etwas geriebenen Käse und gehackten Schnittlauch unter den Teig mischt.

### am Donnerstag

richte ich zum Mittagessen im Garten *Schnitten mit pikantem Aufstrich*. Im Mixer püriere ich zwei harte Eier mit zwei Eßlöffeln Tubenmayonnaise, zwei Eßlöffeln Quark, einem Büschel Schnittlauch, Senf und Würze. Für den zweiten Aufstrich mixe ich eine kleine Büchse gut abgetropften Thon mit zwei Eßlöffeln Mayonnaise, gleich viel Quark, einer Zwiebel, Senf, Würze, Zitronensaft und einer Handvoll Kapern. Dick auf Vollkornbrot gestrichen schmecken uns diese würzigen Aufstriche am besten.

Wenn es heiß ist, mögen die Kinder nicht recht essen. Ich mache deshalb zum Dessert ein *Himbeerfrappé*, das ohne jede Ermahnung bis auf den letzten Tropfen verschwindet: Im Mixer rühre ich pro Person eine Handvoll Himbeeren mit einem Glas sehr kalter Milch oder einem Becher Joghurt und einem Schuß Himbeersirup schaumig. Für meine kleine

Tochter, die trotz all meiner Mühen brandmager ist, mixe ich noch ein Eigelb und eine halbe Banane dazu. Noch beliebter ist *Schoggifrappe*, zu dem ich ein kleines Paket Vanilleglace mit zwei Gläsern Milch und einem Glas Schoggidrink mixe.

Zum Nachtessen bringt mein Mann einen unerwarteten Gast nach Hause. Um das Menu ein wenig aufzubessern, mache ich eine *Blitzroulade* zum Dessert: In der Rührschüssel rühre ich 4 Eier mit 100 g Zucker und einem Päckli Vanillezucker sehr schaumig und ziehe sorgfältig 100 g Mehl darunter. Diese Masse streiche ich auf ein gut gefettetes und bemehltes Backblech (mit Folie oder Pergament auslegen, wenn ganz sicher nichts kleben soll!) und backe sie im gut vorgeheizten Ofen hellbraun, was nur etwa zehn Minuten dauert. Dann löse ich sie sofort vom Blech, stürze sie auf den Tisch, bestreiche sie mit Aprikosen- oder Himbeerkonfitüre, rolle sie auf und bestreue sie mit Puderzucker.

Wenn ich mehr Zeit zur Verfügung habe, fülle ich die Roulade gerne mit einer *Buttercrème*. Dazu stürze ich das gebackene Biscuit-Rechteck auf ein feuchtes Leinenhandtuch, rolle es auf und lasse es erkalten. Inzwischen rühre ich im Rührwerk 200 g Butter mit 100 g Puderzucker und 2 Eigelb sehr schaumig. Aromatisiert wird die Crème mit 100 g flüssig gemachter schwarzer Schokolade oder mit zwei Eßlöffeln Instant-Kaffee, der in ganz wenig heißem Wasser aufgelöst wurde, oder mit Zitronenaroma aus dem Fläschchen.

### am Freitag

gibt es Wähen. Wenn mir Zeit und Geduld fehlen, um einen Teigboden säuberlich mit Apfelschnitzen zu belegen, mache ich eine Apfelwähe, die bei uns *Vogelfutterkuchen* heißt und wegen ihrer Saftigkeit sehr beliebt ist. Dazu reibe ich eine Handvoll Haselnüsse oder Mandeln im trockenen Mixer ziemlich fein, gebe dann zwei Eigelb und die ungeschälten, vom Kernhaus befreiten Äpfel dazu und etwas Zucker, Zimt und Zitronenschale.

Ich zerkleinere die Äpfel ziemlich grob und ziehe zuletzt von Hand eine Handvoll Rosinen und die zwei steifen Eiweiß darunter. Diese Masse wird in eine mit Blätterteig ausgekleidete Springform gegossen und im heißen Ofen gebacken. – Den Käse für die Käsewähe raffle ich ebenfalls mit der Maschine.

Vor den Wähen gibt es eine *Gemüsesuppe*, für die ich eine rohe Kartoffel, ein Rübli, ein Stück Sellerie, einen Lauchstengel, eine Zwiebel und ein Büschel Peterli unter Zugabe von ein wenig Wasser im Mixer grob zerkleinere, mit einem Bouillonwürfel würze und zehn Minuten koche.

Noch beliebter ist bei uns *Tomatensuppe*. Dafür püriere ich im Mixer ein Pfund frische geschälte und entkernte Tomaten (ohne Wasserbeigabe) zusammen mit einer Zwiebel, einer Knoblauchzehe, einem Basilikumzweiglein und einem gehäuften Eßlöffel Maizena, würze kräftig und lasse dieses Tomatenpüree zusammen mit etwa einem Liter Wasser aufkochen. Vor dem Servieren kommt ein Schuß Rahm dazu, am besten saurer. Auf ähnliche Weise, nur ohne Wasserzugabe, mache ich auch die Tomatensauce zu den Spaghetti, wenn ich pressiere bin.

Wenn es heiß ist, gibt es manchmal eine kalte Suppe nach spanischem Rezept: «*Gazpacho*». Dazu werden im Mixer fein püriert: Eine geschälte, entkernte und in grobe Stücke geschnittene Gurke, eine Peperoni ohne Kerne, drei geschälte Tomaten, eine kleine Zwiebel, eine Knoblauchzehe zusammen mit vier Eßlöffeln Olivenöl, zwei Eßlöffeln Essig, einer Tasse Wasser, Salz, Pfeffer und Paprika. Die Suppe wird vor dem Servieren mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank gestellt und gewinnt noch durch die Beigabe von gerösteten Brotwürfeln. Wenn man statt Wasser einen Becher Joghurt verwendet, erinnert sie an Balkanrezepte und schmeckt fast noch erfrischender.

### am Samstag

backe ich einen *Sonntagszopf* und lasse mir die mühsame Kneterei des He-

feteigs von der Maschine abnehmen. Beliebter als ein Butterzopf ist bei uns der leichtere Eierzopf, zu dem ich folgende Zutaten brauche: 10 g Hefe, 2 dl Milch, 1 dl Rahm, 1 Ei, einen gehäuften Kaffeelöffel Salz, 500 g Weisßmehl, 1 Eigelb zum Bestreichen. Aus der Hefe, dem Salz, ein wenig Mehl und etwa einem halben Dezi lauwarmer Milch mache ich in der Rührschüssel einen Vorteig, den ich etwa zehn Minuten aufgehen lasse. Dann gebe ich die restliche lauwarmer Milch, den Rahm und das Ei dazu und verrühre alles mit dem Vorteig. Zuletzt kommt das Mehl dazu und wird mit dem Knetarm langsam durchgeknetet, so lange, bis der Teig trocken ist. Ich lasse ihn mindestens vier Stunden aufgehen, bevor ich daraus zwei Rollen forme, damit einen Zopf flechte, ihn mit Eigelb bestreiche und im vorgeheizten Ofen gut dreiviertel Stunden bei Mittelhitze backe.

Wenn ich guter Laune bin, mache ich dazu ein Schüsselchen von unserer Lieblingskonfitüre, *kaltgerührte Beerenkonfitüre*. Dazu wäge ich gleich schwer Zucker ab, wie ich Beeren habe (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren). Die Beeren lasse ich im Mixer auf höchster Geschwindigkeit drehen, gebe nach und nach den Zucker dazu und lasse zuletzt den Mixer etwa drei Minuten laufen. Diese Konfitüre enthält den ganzen Duft der frischen Beeren, ist aber nur für den Sofortgebrauch bestimmt. Wenn ich sie länger aufbewahren will, koche ich das Püree während knapp zehn Minuten auf großem Feuer.

**am Sonntag**

gibt es ein Dessert, zum Beispiel eine *Aprikosencrème*. Dazu brauche ich entweder ein Pfund frische Aprikosen, die ich kurz in etwas Zuckerwasser dünste, oder ein Glas eingemachte Aprikosen. Ich lasse sie abtropfen und püriere sie im Mixer, vermische sie mit vier Blatt in warmem Aprikosensaft aufgelöster Gelatine, drei Deziliter steifem Rahm und lasse sie im Kühlschrank fest werden. Aus der

Meisterhaft zubereitete Pilzgerichte und 1967er Eigenbau-Wein vom Wartauer Bödili-Wingert ... immer gluschtige Spezialitäten im Restaurant Zunfthaus zur Saffran Zürich  
 Andreas Sulser, Zunftwirt



*Gerade Du brauchst Jesus!*

**Du glaubst**, Gott erhört Dein Gebet nicht, wenn Du zu Ihm rufst.  
**Sei gewiss:** Gott erhört Dein Gebet, wenn Du nach Seinem Willen bittest.  
**Du sollst Wunder Gottes erleben!**  
 Dringend mußt Du einmal die Broschüre lesen, mit dem Titel:

*Wer betet, siegt!*

Diese Broschüre bekommst Du **völlig kostenlos!**  
**Missionswerk Werner Heukelbach – 5281 Wiedenest – DI**



schlägt Ihr Herz mit

**Zellers Herz- und Nerventropfen**

**Dragées:** Dose (60 Drag.) Fr. 3.60  
 Kurpackungen Fr. 10.50 und Fr. 23.50

**Flüssig:** Fr. 4.40 und Fr. 8.20  
 Kurpackung (4 gr. Fl.) Fr. 27.–

Erhältlich in Apotheken und Drogerien



Alfred Eidenbenz

**Onkel Anselms  
wundersame  
Schweizerreisen**

Schweizer  
Spiegel  
Verlag  
Zürich

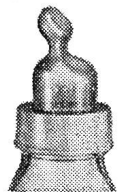
Sieben Märchen für Gross und Klein.  
Mit 15 ganzseitigen Illustrationen  
von Paul Nussbaumer. Gebunden Fr. 12.80

\*\*\*\*\*



**BiBiNuk**  
DENTAL

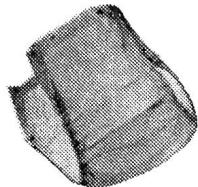
**der einzige  
mundgerechte  
Nuggi  
und Sauger!**



BiBiNuk Nuggi sorgen für gesundes Wachstum von Kiefer und Zähnen und stärken Gesichts- und Kaumuskelatur. Verwenden Sie BiBiNuk gleich nach der Geburt!  
Ideale BiBiNuk-Kombination  
BiBiNuk Nuggi, Sauger 3.35  
Sauger mit Schoppenflasche 3.40  
Bruchsicherer Wärmehalter 3.25  
BiBiNuk Dental — nach Dr. A. Müller

\*\*\*\*\*

**Gut gewickelt mit**



**BiBina**  
dem Sverige  
preiswerten

**Original-Schwedenmodell**

BiBina-Hösli engen nicht ein und vertragen sich gut mit empfindlicher Haut, sind auskochbar.  
BiBina Sverige (Orig. Mod.) 3.40  
BiBina Quick (kurze Form) 2.30  
BiBina Triang (Dreieck) 2.90  
BiBina Swiss (Taghösli) 2.55  
Neu: 20 Einlagen BiBina 1x 4.90

In Apotheken und Drogerien  
Lamprecht AG, 8050 Zürich

\*\*\*\*\*

Mixen, raffeln, rühren, kneten . . .

gleichen Masse, ohne Gelatine, entsteht auch eine herrliche *Aprikosenglace*. Sie wird während dem Einfrieren ein paarmal gut durchgerührt und schmeckt am besten, wenn sie halbgefroren ist. Im Winter mache ich die gleiche Crème aus über Nacht eingeweichten Dörraprikosen; sie wird erstaunlich aromatisch. Kaloriensparer können den Rahm teilweise oder ganz durch Quark ersetzen.

Ein apartes Erwachsenen-Dessert ist eine *Kakicrème*, zu der man gut reife Kakifrüchte mit etwas Zucker und einem großzügigen Gutsch Rum püriert und mit steifem Rahm mischt. Ein anderer Favorit ist *Haselnußglace*: Ich röste eine gute Handvoll Haselnüsse in der Bratpfanne hellbraun und befreie sie von den Häuten, indem ich sie zwischen den Händen reibe. Sie werden im Mixer zusammen mit zwei Eigelb und vier Eßlöffeln Zucker fein gemahlen; manchmal lasse ich auch noch eine Banane mitlaufen. Separat schlägt man die zwei Eiweiß und drei Deziliter Rahm recht steif, vermischt alles sorgfältig und friert es im Tiefkühlfach halbfest.

Am Abend, wenn die Kinder müde vom Sonntagsausflug schon schlafen, mache ich als kleines Nachtessen zu zweit ein luftiges *Käsesoufflé*: In den Mixer gebe ich vier Eigelb, eine kleine Zwiebel und 150 g in grobe Stücke geschnittenen Käse und lasse alles zusammen laufen, bis eine feine, homogene Masse entstanden ist. Dazu gebe ich hundert Gramm Schinken, den ich nur grob zerschneide. Diese Masse mische ich mit einer weißen Sauce aus dem Beutel, ziehe von Hand die vier sehr steifen Eiweiß darunter, gieße alles in eine Gratinform und bake es eine halbe Stunde im heißen Ofen. Achtung: Ofentüre in den ersten zwanzig Minuten ja nicht öffnen und Soufflé nach dem Herausnehmen sofort auftragen!

Es mag Zeiten geben, wo ich meine Küchenmaschine nicht ganz so häufig brauche. Sicher übertreibe ich aber nicht, wenn ich behaupte, daß ich ohne sie nicht mehr auskomme.

**Schweizer  
Küchen-  
spezialitäten**

Ausgewählte Rezepte aus allen Kantonen. Fr. 5.90. — Jede Landesgegend hat nicht nur ihre kulturelle Eigenart, sondern auch noch ihre ganz spezielle Küche. Die besten kantonalen Spezialplatten sind hier beschrieben.

Maler Paul Burckhardt

**Kochbüchlein  
für  
Einzelgänger**

Anleitung für Ungeübte zur raschen Herstellung einfacher Gerichte. Mit Zeichnungen vom Verfasser. In reizendem Geschenkeinband. Fr. 6.40.

**Schweizer Spiegel Verlag  
Zürich**