

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 45 (1969-1970)
Heft: 5

Artikel: Ragni bäckt...
Autor: Wälti-Rastätter, Edith
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079208>

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: 14.01.2026

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

Ragni bäckt...

Von Edith Wälti-Rastätter

Ragni aus Süd-Norwegen war letzten Sommer während einem Monat unser Gast. Sie kam zu uns durch den IFYE, den «International Farm Youth Exchange», der uns bereits eine Dänin, vier Amerikanerinnen und zwei Norwegerinnen vermittelt hatte – lauter Farmerstöchter, und eine sympathischer als die andere. Sie teilten unseren Familienalltag und halfen im Haus und auf dem Felde mit. Am Abend erzählten sie von ihrer Heimat und zeigten Fotos und Lichtbilder; manche brachten auch Platten mit Volksmusik aus ihrem Lande mit.

Ragni hatte neben hübschen, meist selbstgenähten Kleidern auch eine wunderschöne Tracht in ihrem Koffer, in der sie aussah wie geradewegs einem Reiseprospekt entstiegen. Sie ist Hauswirtschaftslehrerin und hat wie ich eine große Vorliebe fürs Backen. So ließen wir denn, als die Kirschbäume leerstanden, ein paarmal den Backofen auf Hochtouren laufen, und Ragni lehrte mich

Nordisches Hefegebäck

Die Waage schob Ragni lächelnd beiseite und maß die Zutaten aus dem Handgelenk. Nach ihrer Abreise versuchte ich, ihre Backkunst nachzuhören und schrieb mir auch die Mengen auf.

Die Füllung

wird als erstes hergestellt, aus folgenden Zutaten: 350 Gramm Haselnüsse, 4-5 gestrichene Eßlöffel Puderzucker, abgeriebene Schale von 2-3 Zitronen, 1 gestrichener Eßlöffel Zimtpulver, 150 Gramm Orangeat und Zitronat und etwas Kardamom.

Wer Kardamom-Samen auftreiben kann, was am würzigsten ist, nimmt einen gehäuften Kaffeelöffel voll davon und zerquetscht sie mit dem Wallholz; leichter käuflich ist Kardamom-Pulver, von dem man $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel braucht. Die Haselnüsse hackt Ragni grob mit dem Messer; wer die Füllung lieber feiner hat, mahlt die Nüsse. Man verröhrt alle Zutaten,

lässt sie stehen und macht sich hinter den

Süßen Hefeteig

Zutaten: 1,500 Kilo Weißmehl, 30 Gramm Salz, 250 Gramm Kochbutter oder Margarine, 250 Gramm Zucker, 100 Gramm frische Preßhefe, 6 Dezi Milch.

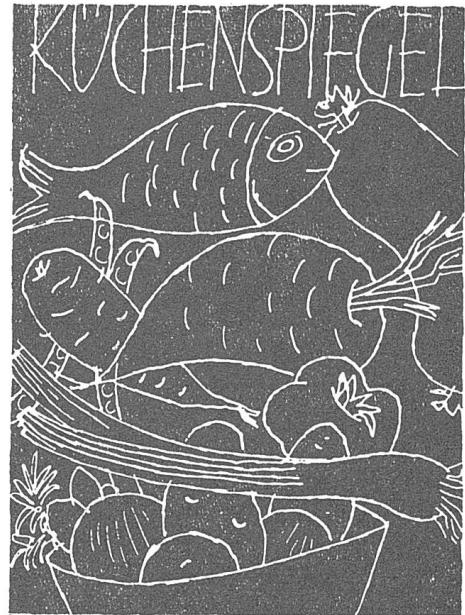
Man zerbröckelt die Hefe in ein Schüsselchen, streut Zucker darüber und knetet sie mit einem Löffelchen, bis sie flüssig wird. Dann gießt man so viel zimmerwarmer Milch dazu, bis die Hefe ganz aufgelöst ist. Den Rest der Milch erwärmt man leicht (sie darf nur knapp lauwarm sein, sonst tritt später beim Verarbeiten des Teigs die Butter aus), löst darin Butter oder Margarine auf und gibt die aufgelöste Hefe dazu.

In einer tiefen Schüssel vermischte man das Mehl mit dem Zucker und Salz und gibt allmählich das gut durchgerührte Milchgemisch dazu. Der Teig wird so lange geknetet, bis er sich von der Schüssel löst und dann sofort verarbeitet. Das geformte Gebäck lässt man dann vor dem Backen auf dem Blech eine Viertelstunde aufgehen, zugedeckt mit einem sauberen Tuch.

Formen des Gebäcks

Ein Drittel des Hefeteigs wird zu einem etwa 10 Zentimeter breiten Rechteck ausgewalzt, mit Füllung bestrichen (nicht bis ganz an den Rand) und der Länge nach überschlagen. Daraus formt man eine Riesenbrezel, so groß wie das rechteckige Wähenblech, und bäckt sie im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze 15 bis 20 Minuten, bis sie hellbraun und fest ist.

Aus dem zweiten Drittel des Teigs formt man eine gleiche gefüllte Rolle wie für die Brezel, legt sie aber als Oval aufs Blech. Mit der Schere schneidet man sie in Abständen von 2-3 Zentimetern von oben her halbwegs ein, so daß eine Art Scheiben entstehen, die unten noch zusammenhalten. Man faßt eine solche Scheibe mit Daumen und Zeigefinger und legt sie etwas flach gegen außen, die nächste nach innen und so weiter, bis die



Rolle rundherum eingeschnitten und gelegt ist. Das sieht überwältigend aus und nennt sich «Blätterkuchen». Man bäckt ihn gleich wie die Brezel.

Aus dem Rest des Teigs entsteht eine dritte ungefüllte Rolle, die man in 10 Zentimeter lange Stücke teilt und daraus Kugeln formt. Diese «boller» bäckt man 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze.

Alles Gebäck wird vor dem Backen mit Eigelb bestrichen, das man mit etwas kalter Milch verdünnt hat.

Die angegebenen Mengen ergeben eine Riesenportion. Wer nicht ein Regiment zu füttern hat, wird einen Teil davon in der Tiefkühltruhe verwahren oder nur die Hälfte der Zutaten verwenden. Man kann das fertige Gebäck auch einen Tag oder zwei in einer Blechbüchse aufbewahren, sollte es dann aber unmittelbar vor dem Verzehr kurz aufbacken. Das gleiche gilt auch für die folgenden Köstlichkeiten:

An einem Regentag machte Ragni sich hinter die Herstellung von Dänischem Plunder. In Skandinavien heißt das

Wienerbröd

Als erstes bereitet man eine Auswahl von Füllungen vor. Man kann die im ersten Rezept beschriebene Nußmischung verwenden, außerdem Himbeerkonfitüre, Mandelmasse, Vanillecrème oder – meine eigene Erfindung – eine Quarkfüllung.

Mandelmasse

75-100 Gramm gemahlene Mandeln (geschält oder ungeschält), 120-150

Ragni bäckt

Gramm Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Ei und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Butter verrühren zu einer geschmeidigen Masse.

Vanillecrème

50 Gramm Zucker vermischen mit 35 Gramm Mehl, 2-3 Eigelb dazugeben und gut verklopfen. 2 Dezi Milch mit einem halbierten Vanillestengel aufkochen, langsam unter Rühren zur Eimasse geben, alles zurück in die Pfanne schütten und einmal aufkochen. Unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Statt einem Vanillestengel kann man auch ein Päckli Vanillezucker verwenden, oder einfach aus einem Beutel Vanillepudding eine dicke Crème herstellen.

Quarkfüllung

150 Gramm Rahmquark verrühren mit einem gehäuften Eßlöffel Puderzucker, ein paar Tropfen Bittermandel-Essenz und einer Handvoll Korinthen und mit Himbeer-Gelée rosa färben.

Wenn die Füllungen bereit sind, stellt man den gleichen süßen Hefeteig her wie im ersten Rezept, mischt aber be-

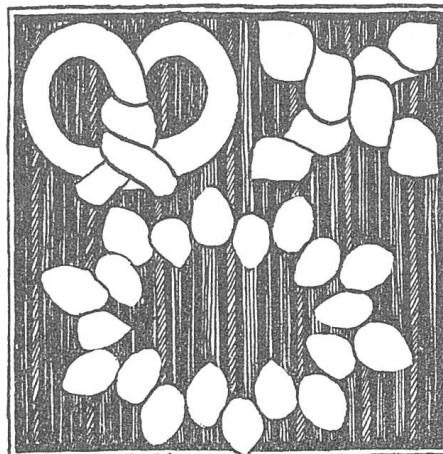


Illustration Beatrix Sitter-Liver

reits unter das trockene Mehl einen Kaffeelöffel zerquetschtes oder gemahnelnes Kardamon, das dem Gebäck einen angenehm kühlen Geschmack verleiht.

Man wallt den Teig auf wenig Mehl zu einem großen, $1\frac{1}{2}$ -2 Zentimeter dicken Rechteck aus, das man mit dem Gummispachtel dick mit Margarine bestreicht. Darauf überschlägt man das Teigrechteck einmal der Länge und einmal der Höhe nach, wallt es wieder zur ursprünglichen Größe aus, bestreicht es nochmals mit Margarine und faltet es wieder zweimal. Dann schneidet man ein Stück davon zur Verarbeitung ab und stellt den Rest unterdessen an die Kühle, damit er in der warmen Küche nicht aufgeht.

Formen des Gebäcks

Das ist das Spannendste an der ganzen Backerei, und Ragnis Phantasie kannte hier kaum Grenzen. Unter ihren geschickten Händen entstanden Kämme, Kipferl, Spandau, Windräddchen, Bürgermeisterkränze und wie Ragni die Formen alle nannte. Sie stellte den vorgeheizten Backofen auf Mittelhitze und sah fleißig nach dem Gebäck, das in gut zehn Minuten fertig war (nicht zu lange im Ofen lassen, sonst wird es trocken!). Während eine Sorte im Ofen war, formte sie die nächste, was einige Routine erfordert. Wer zum ersten Mal mit Hefe arbeitet, sollte nicht mehr als zwei Sorten Wienerbröd auf einmal versuchen und erst mit Backen anfangen, wenn alle

Figuren fertig sind; inzwischen stellt man sie an die Kühle.

Kämme: Man schneidet den $1\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausgewallten Teig in Rechtecke von etwa 14 Zentimeter Länge und 8 Zentimeter Breite. In die Mitte gibt man einen Löffel Füllung, überschlägt das Rechteck der Länge nach und drückt die Ränder gut zusammen, die man vorher mit Eiweiß bestrichen hat, damit sie besser kleben. Dann schneidet man den zusammengeklebten Längsrund mit der Schere in Abständen von einem Zentimeter bis zur Mitte des Rechtecks ein, so daß Fransen entstehen.

Für eine andere Art von Kämmen zerteilt Ragni den Teig in Rechtecke von etwa 30 Zentimeter Länge und 14 Zentimeter Breite. Das mittlere Drittel belegt sie mit Füllung, schlägt das obere Drittel darüber und drückt es gut an. Dann schneidet sie das untere Drittel in Abständen von $1\frac{1}{2}$ Zentimeter zu Fransen und legt diese verdreht nach oben auf die Rolle, was ein Prachtsgebilde ergibt.

Kipferl: Spitze, hohe Dreiecke schneiden, diese ganz mit Füllung bestreichen und zu Gipfeln aufrollen.

Spandau: Man schneidet Quadrate von beliebiger Größe, belegt sie in der Mitte mit Füllung und faltet alle vier Ecken gegen die Mitte. Man kann das Viereck auch in der Diagonale falten, so daß ein gefülltes Dreieck entsteht, oder auch nur zwei gegenüberliegende Ecken gegen die Mitte hin aufrollen.

Bürgermeisterkranz: Man schneidet, füllt und faltet Rechtecke wie für schmale Kämme und flicht nachher drei dieser Rollen zu einem Zopf, den man zu einem Kranz rundet.

Die letzte ist die schwierigste Form, und mir ist sie bis jetzt noch nie recht gelungen. Ich sollte wohl Ragni noch einmal dabei zusehen können. Wenn es im ganzen Haus so herrlich nach Hefegebäck riecht, dünkt mich ohnehin, Ragni müßte wieder mit roten Backen in unserer Küche stehen und voller Stolz ein Blech voll duftender Herrlichkeiten aus dem Backofen ziehen!

Ihr Weinlieferant:

Der Weinbauer

Aus unserem Familienbetrieb liefern wir einen ausgezeichneten

Pinot noir 1967

Spedition

in Kartons zu 12 Flaschen.

Preis pro Flasche

Fr. 6.50

Ab 2 Kartons Frankolieferung.

Fam. Fred Scherer, propr. vign.
Corniche

1803 Chardonne s. Vevey
Telefon 021 51 65 86