

KLEINABERFEIN

REZEPTE FÜR ALLERLEI GUETZLI



INHALTSVERZEICHNIS

- 1 **APRIKOSEN**HASELNUSS**WÜRFEL**
- 2 **SABLÉS**
- 3 **ANIS**HASELNUSS**ECKEN**
- 4 **WIENER**KOLATSCHEN
- 5 **NUSS**STÄNGELI
- 6 **ZITRONEN**RINGLI
- 7 **CHOCOLATE**CHIP**COOKIES**
- 8 **ROSINEN**MUSKATH**HÖCKLI**
- 9 **PFEFFER**SCHOGGI**GUETZLI**
- 10 **MARZIPAN**STÄNGELI
- 11 **ZIMT**SPRITZ**GEBÄCK**
- 12 **BAUMNUSS**WÜRFEL
- 13 **SCHWARZ**WEISS**GEBÄCK**
- 14 **MOHN**GUETZLI
- 15 **MANDEL**RONDELLEN
- 16 **BUTTER**ROSETTEN
- 17 **PFÄFFEN**KÄPPLI
- 18 **WIENER**WAFFELN
- 19 **INGWER**BROWNIES
- 20 **NUSS**BÄLLCHEN
- 21 **MAILÄNDERLI**
- 22 **SPITZ**BUBEN
- 23 **BUTTER**STÄNGELI
- 24 **GEFÜLLTES**BIRNEN**KONFEKT**
- 25 **PRALINÉ**KONFEKT
- 26 **VANILLE**KIPFERLN

Impressum:

Copyright by Schweizer Milchproduzenten SMP, Bern

Projektleitung Ursi Lauper, SMP, Bern

Konzept, Gestaltung Grasdorf, Partner, Zürich

Rezepte Silvia Bryner, Olten

Fotos Michael Wissing, Waldkirch (D)

Lithos Denz Lith-Art AG, Bern

Druck Merkur AG, Langenthal

Backen macht Spass. Ganz besonders, wenn es um Guetzi geht. Und das nicht nur zur Weihnachtszeit. Guetzi backen ist sozusagen ein Ganzjahresvergnügen. Denn Pfaffenkäppli, Zitronenringli oder wie die kleinen Köstlichkeiten auch heissen, schmecken schliesslich im Mai oder August genauso gut wie im Dezember.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Rezepte für alte Bekannte, die einem von Kindheit an vertraut sind und die wir bereits am Duft erkennen: Mailänderli, Spitzbuben, Nussstängeli. Doch wir haben uns für diese Broschüre auch ganz neue Rezepte einfallen lassen – wer weiss, vielleicht werden sie ebenfalls zu Guetzliklassikern. Was alle diese Rezepte gemeinsam haben: Sie gelingen, wenn Sie sich daran halten.

Guetzi backen ist eigentlich ganz einfach: Es gilt nur, die genau abgewogenen Zutaten in der richtigen Reihenfolge zusammenzubringen, die angegebene Temperatur und die Backzeit einzuhalten. Natürlich spielt auch die frische und überhaupt die gute Qualität der Zutaten eine grosse Rolle. Doch wenn Sie Schweizer Milchprodukte wie Rahm oder Butter verwenden und auch sonst auf erstklassige Zutaten achten, sind Sie auf sicherem Weg.

Selbstgebackene Guetzi verwandeln jede Tasse Kaffee zwischendurch, jede mitternächtliche Knabberei in einen Moment reinsten Freude.

Ihre Schweizer Milchproduzenten



TIPPS UND TRICKS RUND UM DEN BUTTERTEIG

Alle Zutaten für einen Butterteig sollen Raumtemperatur haben. Falls die Masse aus Butter, Zucker und Eiern trotzdem gerinnt, die Schüssel kurz in heisses Wasser stellen und rühren, bis die Masse wieder glatt ist.

Teig zum Ausstechen oder Schneiden vor dem Weiterverarbeiten kühl stellen. Vorher sollte er zu einer Kugel zusammengefügt werden können, jedoch weich und eher feucht sein. Teig flachdrücken und in Folie wickeln. Durch das Kühlstellen wird die Butter wieder hart, der Teig bleibt in Form, lässt sich besser verarbeiten und sehr gut auf wenig Mehl auswalen wie auch ausstechen oder schneiden.



Teig zum Ausstechen oder Schneiden kann vor der Weiterverarbeitung zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder vier bis sechs Wochen tiefgekühlt werden. Teig im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur während zwei bis drei Stunden auftauen.

Teig für Spritzgebäck soll feucht und sehr weich sein und sich problemlos mit einer Kelle rühren lassen.

Teig, der am Stück gebacken und erst anschliessend geschnitten wird (siehe Wiener Waffeln), mit wenig Mehl direkt auf einem Backpapier auswalen und damit aufs Blech ziehen.

Sehr weicher oder brüchiger Teig, der zu grossen Rechtecken ausgewallt werden muss (siehe Schwarz-Weiss-Gebäck), zwischen zwei Backpapieren oder Plastikbeuteln auswalen. Beides lässt sich gut vom Teig lösen.

Teig in kleinen Portionen auf wenig Mehl mit Teighölzli auswalen. Um ein Ankleben zu verhindern, den Teig mehrmals mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen.



Guetzli mit bemehlten Förmchen ausstechen. Mit genügend Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech legen.



Zum Flachdrücken von geformten Guetzli (siehe Butterstängeli, Mohnguetzli) Hände oder Gabel mit kaltem Wasser befeuchten.

Geformte Guetzli vor dem Backen nochmals 15–20 Minuten kühl stellen. Sie behalten auf diese Weise ihre Form während des Backens.

Um einen Teig in den Spritzsack zu füllen, dessen obere Kante 10–15 cm als Manschette nach aussen schlagen. Die Tülle hineinstecken. Spritzsack mit der Spitze nach unten in einen Massbecher stellen und den Teig einfüllen.



Plastikbeutel als Spritzbeutel für Gelee sowie Puderzucker- und Schokoladeglasur (siehe Zitronenringli, Praliné-Konfekt): Zuerst die Füllung in eine Ecke des Beutels geben, ihn oben verdrehen, dann eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden und zügig Fäden über das Gebäck ziehen, vollständig trocknen lassen.



Vor dem Anstreichen mit Eigelb: Pinsel in kaltes Wasser tauchen. So bleibt weniger Eigelb am Pinsel hängen, was das Anstreichen erleichtert.



Die Backangaben in unseren Rezepten gelten für konventionelle Öfen. Beim Backen mit Heissluft/Umluft kann die Temperatur generell 20–25 °C niedriger eingestellt werden. Heissluft/Umluft macht das Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.

Guetzli nach Sorten getrennt in gut verschliessbare Behälter füllen, an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Im Tiefkühler sind Guetzli ein bis zwei Monate haltbar: Nach Sorten getrennt in tiefkühlgeeignete Behälter oder Plastikbeutel füllen. Gebäck mit Zuckerglasuren oder feinen Schokoladeverzierungen erst nach dem Auftauen glasieren.

1 **APRIKOSEN**HASELNUSSWÜRFEL

Für 60–65 Stück

Backpapier für das Blech

250 g Mehl

¼ TL Salz

100 g Zucker

**150 g Butter, kalt, in Stücke
geschnitten**

1 Ei, verquirlt

2–3 EL Milch

**200 g Aprikosenkonfitüre,
erwärmt, durchs Sieb gestrichen**

Meringue-Masse:

3 Eiweiss

1 Prise Salz

150 g Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse

**100 g Dörraprikosen, in
Würfelchen geschnitten**

Garnitur:

2 EL Puderzucker

einige Tropfen Wasser

60–65 Dörraprikosen-Stückchen

1 Mehl, Salz und Zucker mischen, Butter beifügen. Mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Ei und Milch hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig mit wenig Mehl auf Backpapier 5 mm dick rechteckig auswallen, auf das Blech ziehen, Ränder gerade schneiden, Aprikosenkonfitüre daraufstreichen, 20 Minuten kühl stellen.

3 Für die Meringue-Masse Eiweiss und Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beifügen, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker darunterrühren. Haselnüsse und Dörraprikosen daruntermischen. Auf dem Teig verstreichen.

4 Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8 Minuten backen. Dann Ofenhitze auf 150 °C reduzieren (Ofentüre kurz öffnen, bis die Temperatur gesunken ist), etwa 20 Minuten fertig backen.

5 Leicht ausgekühlt in Würfel schneiden.

6 Für die Garnitur Puderzucker und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Je 1 Aprikosenstückchen damit auf die Würfel kleben, trocknen lassen.

2 **SABLÉS**

Für 65–75 Stück

Backpapier für das Blech

250 g Butter, weich

120 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 ½ EL Milch

350 g Mehl

1 Eiweiss, verquirlt

3–4 EL Zucker

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen.

2 Teig zu 2 Rollen von 4 cm Ø formen, in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen oder 20–30 Minuten tiefkühlen.

3 Rollen mit Eiweiss bestreichen, in Zucker wenden. Mit einem scharfen Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen.

4 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.



3 ANISHASELNUSSECKEN

Für 60 Stück

Backpapier zum Auswallen

100 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Msp. Salz

2 Eigelb

1 EL Anissamen

75 g gemahlene Haselnüsse

125 g Mehl

Belag:

1,8 dl Vollrahm

75 g Zucker

100 g Honig

250 g Haselnüsse, gehackt

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Anis darunterrühren. Haselnüsse und Mehl mischen, dazugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf Backpapier 2–3 mm dick rechteckig auswallen, auf das Blech ziehen und kühl stellen.

3 Für den Belag Rahm, Zucker und Honig aufkochen, köcheln, bis die Masse goldgelb und dicklich wird. Haselnüsse begeben, sofort und rasch auf dem Teig verteilen.

4 In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.

5 Auskühlen lassen und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, in Dreiecke schneiden.



4 WIENERKOLATSCHEN

Für 40–45 Stück

Backpapier für das Blech

150 g Butter, weich

75 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

225 g Mehl

Überzug, nach Belieben:

1 Eiweiss, leicht verquirlt

5–6 EL Mandelsplitter,

fein gehackt

2–3 EL Johannisbeergelee,

erwärmt

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Aus dem Teig nicht ganz baumnussgrosse Kugeln formen.

3 Wenn mit Überzug, dann Kugeln in Eiweiss, danach in Mandeln wenden. Sonst gleich auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

4 Mit dem Stiel-Ende einer Kelle je eine Vertiefung in die Kugeln drücken. Johannisbeergelee in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen, Beutel oben verschliessen. Eine kleine Ecke des Beutels wegschneiden, Vertiefungen mit Gelee füllen, 15 Minuten kühl stellen.

5 In der unteren Hälfte des auf 170 °C vorgeheizten Ofens 13–16 Minuten backen.

6 Kugeln, wenn nötig, nochmals mit Johannisbeergelee auffüllen.



5 NUSSSTÄNGELI

Für 90–100 Stück

Backpapier für das Blech

125 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

125 g gemahlene Haselnüsse

175 g Mehl

**1–2 Eigelb, mit 1 TL Milch
verdünnt**

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Haselnüsse und Mehl mischen, zugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 7 mm dick auswallen, in Stängeli von 5x1,5 cm schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen. Mit Eigelb bestreichen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.

6 ZITRONENRINGLI

Für 50 Stück

Backpapier für das Blech

150 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Msp. Salz

1 Ei, verquirlt

1 Eigelb

2 Zitronen, abgeriebene Schale

150 g Mehl

100 g Maisstärke

Glaser:

100 g Puderzucker

3–4 EL Zitronensaft

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Ei und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale daruntermischen. Mehl und Maisstärke mischen, dazusieben, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

2 Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Ringli von 4 cm Ø auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. 20 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.

4 Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft verrühren, in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen, Beutel oben verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden, zügig Fäden über die Zitronenringli ziehen, trocknen lassen.





7 CHOCOLATECHIPCOOKIES

Für 75–85 Stück

Backpapier für das Blech

225 g Butter, weich

350 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

½ TL Salz

2 Eier

300 g dunkle Schokolade,
gehackt, oder 300 g
Schokoladewürfeln

325 g Mehl

¼ TL Backpulver

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

2 Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln knapp baumnussgrosse Kugeln auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit kalt abgespülten Händen leicht flachdrücken, so dass sie 1 cm hoch werden, 15 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 175 °C vorgeheizten Ofens 11–13 Minuten backen.

8 ROSINENMUSKATHÖCKLI

Für 80–90 Stück

Backpapier für das Blech

200 g Butter

250 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 Vanillestängel,
ausgeschabtes Mark

1 Zitrone, abgeriebene Schale,
und 1 EL Saft

¾ TL Macispulver (Muskatblüte)

oder ½ TL Muskatnusspulver

400 g Mehl

1 TL Backpulver

125 g Rosinen

Garnitur:

100 g Puderzucker

1–2 EL Zitronensaft

Macis- oder Muskatnusspulver

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Vanillemark, Zitronenschale, Zitronensaft sowie Macis oder Muskat darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben. Rosinen zugeben, alles kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Mit den Händen baumnussgrosse Kugeln formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 30 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 9–11 Minuten backen.

4 Für die Garnitur Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren.

5 Je ½ TL Glasur über die ausgekühlten Rosinen-Muskat-Höckli giessen, leicht antrocknen lassen. Wenig Macis oder Muskatnuss darüberstäuben, ganz trocken lassen.

Macis ist der Samenmantel, der die Muskatnuss umgibt. Das Aroma ist etwas feiner als das der Muskatnuss. Macis ist in Drogerien und Reformhäusern erhältlich.

9 PFEFFERSCHOGGIGUETZLI

Für 80–100 Stück

Backpapier für das Blech

175 g Butter, weich
300 g Zucker

¼ TL Salz
2 Eier

½ TL schwarzer Pfeffer,
gemahlen

1 TL Zimt

1 Msp. Muskatnuss

1 Prise Gewürznelkenpulver
400 g Mehl

100 g Kakaopulver

2 Beutel helle oder dunkle
Kuchenglasur

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Gewürze daruntermischen. Mehl und Kakaopulver mischen, dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 7 mm dick auswallen, mit leicht bemehlten Ausstechern verschiedene Formen ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 20 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.

4 Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen. Die ausgekühlten Guetzi zur Hälfte in die Glasur tauchen, auf ein Backpapier legen, trocknen lassen.

10 MARZIPANSTÄNGELI

Für 70–80 Stück

Backpapier zum Auswallen
und für das Blech

225 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Salz

100 g Puderzucker
125 g Butter, kalt,
in Stücke geschnitten

1 Ei, verquirlt

1 Eigelb

1–2 EL Milch

1 Eiweiss, leicht verquirlt

250 g Backmarzipan
Puderzucker zum Auswallen

3–4 EL Hagelzucker

1 Mehl, Mandeln, Salz und Puderzucker mischen, Butter beifügen. Mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Ei, Eigelb und Milch hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig halbieren, beide Hälften mit wenig Mehl auf Backpapier 3 mm dick zu 2 gleich grossen Rechtecken auswallen. Ein Teigrechteck auf das Blech ziehen, mit Eiweiss bestreichen.

3 Marzipan mit Puderzucker auf Backpapier in der Grösse einer Teighälfte auswallen. Mit Hilfe des Backpapiers auf den mit Eiweiss bestrichenen Teigboden gleiten lassen. Marzipan mit Eiweiss bestreichen. Zweites Teigrechteck mit Hilfe des Backpapiers auf den Marzipan gleiten lassen, gut andrücken. Alles 30–45 Minuten kühl stellen.

4 Mit Eiweiss bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, mit dem Wallholz leicht darüberfahren.

5 In der unteren Hälfte des auf 170 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

6 Leicht ausgekühlt in Stängelchen von 5x1,5 cm schneiden.

Backmarzipan (auch Mandelmasse genannt) ist backfest. Es ist in Reformhäusern und Kolonialwarengeschäften und bei Merkur das ganze Jahr über erhältlich, bei Grossverteilern meistens nur von ca. Oktober bis Ende Januar.



11 ZIMTSPRITZGEBÄCK

Für 40–50 Stück

Backpapier für das Blech

200 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Msp. Salz

1 Ei, verquirlt

2 Eigelb

2 TL Zimt

175 g Mehl

100 g Maisstärke

**150–200 g Aprikosenkonfitüre,
erwärmt, durchs Sieb gestrichen**

2 Beutel dunkle Kuchenglasur

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Ei und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Zimt daruntermischen. Mehl und Maisstärke mischen, dazusieben, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

2 Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Hörnchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. 20 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 175 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.

4 Die Hälfte der Hörnchen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, restliche Hörnchen darauflegen, trocknen lassen.

5 Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen. Beide Enden der Hörnchen in die Glasur tauchen, auf ein Backpapier legen, trocknen lassen.



12 BAUMNUSSWÜRFEL

Für 30–40 Stück

Backpapier zum Auswallen

250 g Mehl

100 g Baumnüsse, gemahlen

¼ TL Salz

150 g Zucker

180 g Butter, kalt,

in Stücke geschnitten

1 Orange, abgeriebene Schale,

und 1 EL Saft

1 Eigelb

200 g Orangenkonfitüre

mit dünn geschnittener

Schale (thin cut), erwärmt

Garnitur:

125 g Puderzucker

1–2 EL Orangensaft

etwa 100 g Baumnusshälften

1 Mehl, Nüsse, Salz und Zucker mischen, Butter beifügen. Mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Orangenschale, Orangensaft und Eigelb hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig mit wenig Mehl auf Backpapier 3 mm dick rechteckig auswallen, mitsamt Backpapier halbieren, beide Teile auf das Blech ziehen.

3 In der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

4 Eine Teigplatte, noch heiss, in 3–4 cm breite Streifen schneiden. Zweite Teigplatte mit Orangenkonfitüre bestreichen, Teigstreifen darauflegen. Noch warm erst Streifen ganz durchschneiden, dann in Würfel schneiden.

5 Für die Garnitur 100 g Puderzucker und Orangensaft verrühren. Ausgekühlte Würfel mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Je eine Baumnusshälfte auf der glatten Seite in die Glasur tauchen, auf die Würfel kleben, trocknen lassen.





13 **SCHWARZWEISSGEBÄCK**

- Für 70–75 Stück**
- Backpapier zum Auswallen und für das Blech**
- Heller Teig:**
175 g Butter, weich
80 g Zucker
¼ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Milch
250 g Mehl
- Dunkler Teig:**
175 g Butter, weich
3 EL Kaffeepulver, löslich
1 EL Kakaopulver
1 EL Milch
80 g Zucker
¼ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
- 1 Eiweiss, verquirt
- 1** Für den hellen Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
- 2** Für den dunklen Teig 2 EL Butter mit Kaffee, Kakao und Milch erwärmen, bis sich der Kaffee und der Kakao gelöst haben, zur restlichen Butter geben. Weiterfahren wie beim hellen Teig.
- 3** Beide Teige halbieren. Je ein Teil zu 2 viereckigen Stangen von ca. 20x2x2 cm formen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen oder 20–30 Minuten in den Tiefkühler legen. Die dunklen und hellen Stangen mit einem scharfen Messer der Länge nach übers Eck halbieren, so dass dreieckige Stangen entstehen. Schnittflächen mit Eiweiss bestreichen. Je einen dunklen und hellen Teil aneinanderlegen.
- 4** Die restlichen beiden Teighälften zwischen zwei Backpapieren 3 mm dick zu 2 Rechtecken von 22x20 cm auswallen, oberes Papier entfernen. Rechtecke halbieren, so dass insgesamt 4 Rechtecke von je 20x11 cm entstehen. Teige mit Eiweiss bestreichen. Teigstangen in die Mitte der Teigrechtecke legen, aufrollen. Nochmals 1 Stunde kühl stellen oder 20–30 Minuten in den Tiefkühler legen. In 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 5** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.

14 **MOHNGUETZLI**

- Für 50–60 Stück**
- Backpapier für das Blech**
- 125 g Butter, weich
125 g Zucker
¼ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
- 125 g Haferflöckli
50 g Mohnsamen
200 g weisse Schokolade, gehackt
125 g Mehl
¼ TL Backpulver
- 1** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden, Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren. Ei zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Haferflöckli, Mohn und Schokolade daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, daruntererrühren.
- 2** Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln baumnussgrosse Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Mit einer in kaltes Wasser getauchten Gabel leicht flachdrücken.
- 3** In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.

15 MANDEL RONDELLEN

Für 40–45 Stück

Backpapier für das Blech

125 g Butter, weich

75 g Zucker

75 g Melasse oder Honig

1 Msp. Salz

1 Ei

75 g gemahlene Mandeln

150 g Mehl

3–4 EL Mandelblättchen

Puderzucker zum Bestäuben

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Melasse oder Honig, Salz und Ei zugeben, rühren, bis die Masse heller ist. Mandeln und Mehl mischen, zugeben, zu einem formbaren Teig verrühren.

2 Mit 2 Teelöffeln knapp baumnussgrosse Häufchen mit grossem Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Mandelblättchen darüberstreuen, leicht andrücken, 20 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.

4 Ausgekühlte Rondellen mit Puderzucker bestäuben.

16 BUTTER ROSETTEN

Für 40 Stück

Backpapier für das Blech

150 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Msp. Salz

1 Ei, verquirlt

2 EL Rosenwasser oder

Amaretto

250 g Mehl

Garnitur für Rosetten mit Amaretto:

10 ungeschälte Mandeln, in Stifte geschnitten

Garnitur für Rosetten mit Rosenwasser:

2 EL Puderzucker

einige Tropfen Rosenwasser

Silberkügelchen

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Ei zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Rosenwasser oder Amaretto daruntermischen. Mehl dazusieben, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

2 Teig in einen Spritzsack mit grosser gezackter Tülle füllen. Rosetten von 3 cm Ø auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

3 Für die Garnitur der Rosetten mit Amaretto je 1 Mandelstift auf die Rosetten legen, leicht andrücken. 20 Minuten kühl stellen.

4 In der Mitte des auf 170 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.

5 Für die Garnitur mit Rosenwasser die Rosetten wie angegeben backen, auskühlen lassen. Puderzucker und Rosenwasser verrühren. Silberkügelchen in die Glasur tauchen und auf die Spitzen der Rosetten kleben, trocknen lassen.



17 PFAFFENKÄPPLI

Für 50–60 Stück

Backpapier für das Blech

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Zitrone, abgeriebene Schale

2 Eier

500 g Mehl

**150 g Himbeerkonfitüre,
dick eingekocht**

1 Eiweiss, leicht verquirlt

**2 Eigelb, mit 2 TL Milch
verdünnt**

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Rondellen von 5 cm Ø ausstechen. Je 1 Tupfer Himbeerkonfitüre in die Mitte geben. Ränder mit Eiweiss bestreichen, Teigränder von drei Seiten her aufstellen und oben zusammendrücken. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Eigelb bestreichen, 15 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.



18 WIENERWAFFELN

Für 30–40 Stück

Backpapier für das Blech

250 g Mehl

**100 g Mandeln, evtl. geschält,
gemahlen**
¼ TL Salz

150 g Zucker

**175 g Butter, kalt,
in Stücke geschnitten**

1 Ei, verquirlt

**200 g Aprikosenkonfitüre,
erwärmt, durchs Sieb gestrichen**

Garnitur:

100 g Puderzucker

2 EL Eiweiss, leicht verquirlt
Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Mandeln, Salz und Zucker mischen, Butter beifügen. Mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Ei hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig mit wenig Mehl auf Backpapier 3 mm dick rechteckig auswallen, mitsamt Backpapier halbieren, beide Teile auf das Blech ziehen.

3 In der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

4 Eine Teigplatte noch heiss in 3–4 cm breite Streifen schneiden. Zweite Teigplatte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, Teigstreifen darauflegen. Noch warm erst Streifen ganz durchschneiden, dann in Würfel schneiden.

5 Für die Garnitur Puderzucker und Eiweiss verrühren, in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen, Beutel oben verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden, Glasur gitterartig auf die Wiener Waffeln spritzen, trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.





19 **INGWER**BROWNIES

Für 1 ofengrosses Blech,
halb gefüllt, oder
1 Blech von 35x21 cm
Für 70–75 Stück

Alufolie zum Abtrennen
Backpapier für das Blech

300 g Butter
250 g dunkle Schokolade,
zerkleinert
4 Eier
200 g Zucker
75 g kandierter Ingwer,
fein gehackt
200 g Mandeln, gehackt
225 g Mehl
Garnitur:
Kakaopulver
50 g kandierter Ingwer,
in Stückchen geschnitten
30–40 g dunkle Schokolade,
flüssig

Ofengrosses Blech um die Hälfte verkleinern: Einen Streifen Alufolie, der etwa 10 cm länger als das Blech breit ist, zweimal der Länge nach falten. Den so entstandenen vierfachen Alustreifen L-förmig in die Blechmitte stellen. Zur Fixierung die überstehenden Enden umklappen. Ein Backpapier auf die Grösse der Form zuschneiden, hineinlegen. Alustreifen von hinten her zusätzlich – zum Beispiel mit einer leeren Cakeform – fixieren.

1 Butter und Schokolade unter mehrmaligem Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, leicht auskühlen lassen. Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Schokoladenmasse darunterrühren. Ingwer und Mandeln dazumischen. Mehl dazusieben, darunterrühren.

2 Masse auf dem vorbereiteten Blech verteilen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 18–22 Minuten backen. Die Brownies sollen innen noch sehr feucht sein.

4 Leicht ausgekühlt vom Rand lösen, mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen, in Würfel von etwa 3x3 cm schneiden, auskühlen lassen.

5 Für die Garnitur Brownies mit Kakaopulver bestäuben. Je ein Ingwer-Stückchen auf einer Seite in die Schokolade tauchen, auf die Brownies kleben, trocknen lassen.

Kandierter Ingwer ist in Reformhäusern und bei Merkur erhältlich.

20 **NUSS**BÄLLCHEN

Für 70–80 Stück
Backpapier für das Blech

225 g Butter, weich
2 EL Honig
125 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
¼ TL Salz
150 g gemahlene Haselnüsse
75 g Baumnüsse, fein gehackt
350 g Mehl

etwa 4 EL gemahlene
Haselnüsse

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Honig, Puderzucker, Vanillezucker und Salz zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Nüsse und Mehl mischen, zugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Mit den Händen baumnussgrosse Kugeln formen, in den Haselnüssen wenden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 30 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 12–14 Minuten backen.

21 MAILÄNDERLI

Für 55–65 Stück **1** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Backpapier für das Blech

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Zitrone, abgeriebene Schale

2 Eier

500 g Mehl

**2 Eigelb, mit 2 TL Milch
verdünnt**

2 Teig auf wenig Mehl 7–10 mm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen. Mailänderli mit Eigelb bestreichen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 9–11 Minuten backen.



22 SPITZBUBEN

Für 50–60 Stück

Backpapier für das Blech

250 g Butter, weich

125 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eiweiss, leicht verquirlt

350 g Mehl

200 g Johannisbeergelee,
erwärmt

Puderzucker zum Bestäuben

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eiweiss zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 2–3 mm dick auswallen. Rondellen von 4–5 cm Ø ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Für die Deckeli in der Hälfte der Rondellen ein Loch ausstechen, alles 20 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 6–8 Minuten backen.

4 Johannisbeergelee auf den ausgekühlten, gewendeten Bödeli verteilen, Deckeli aufsetzen, trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



23 BUTTERSTÄNGELI

Für 75–85 Stück

Backpapier für das Blech

200 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

2 EL Milch

1 Zitrone, abgeriebene Schale

100 g gemahlene Haselnüsse

500 g Mehl

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Eier und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale daruntermischen. Haselnüsse und Mehl mischen, zugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl zu fingerdicken Rollen formen, in 4–5 cm lange Stängeli schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit einer in kaltes Wasser getauchten Gabel leicht flachdrücken, so dass ein feines Rillennmuster entsteht, 15 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 11–13 Minuten backen.

24 GEFÜLLTES BIRNENKONFEKT

Für 80–100 Stück

Backpapier für das Blech

Füllung:

150 g Weichspeckbirnen,

entstielt

75 g Dörrpflaumen, entsteint

125 g Zucker

1 ½ TL Zimt

1 TL Sternanispulver oder

Lebkuchengewürz

1 Msp. Gewürznelkenpulver

1 EL Kirsch oder

Zwetschgenschnaps

Teig:

250 g Butter, weich

125 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eiweiss, leicht verquirlt

350 g Mehl

2 Eigelb, mit 1 TL Milch

verdünnt

1 Für die Füllung Dörrfrüchte 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

2 Mit dem Einweichwasser aufkochen, 30 Minuten köcheln, abgessen, abtropfen lassen. Restliche Zutaten beifügen, pürieren, auskühlen lassen.

3 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eiweiss zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

4 Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, mit leicht bemehlten Ausstechern Blumen von 3–4 cm Ø ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 20 Minuten kühl stellen. Für die Deckeli die Hälfte der Blumen mit Eigelb bestreichen.

5 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 6–7 Minuten backen.

6 Füllung mit einem Teelöffel auf den gewendeten Bödeli verteilen, Deckeli daraufsetzen, leicht zusammendrücken.

Das Konfekt sollte rasch gegessen oder tiefgekühlt werden, da die Feuchtigkeit der Füllung den Teig nach 1–2 Tagen etwas aufweicht. Weichspeckbirnen sind halbgedörnte, sehr saftige, weiche Birnen. Sie sind in Drogerien, Reformhäusern und bei einigen Grossverteilern erhältlich.



25 PRALINÉKONFEKT

Für 55–60 Stück

Backpapier für das Blech

250 g Butter, weich

125 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eiweiss, leicht verquirlt

350 g Mehl

Füllung:

2,5 dl Vollrahm

300 g dunkle Schokolade

2 EL Kirsch, Rum oder Wasser

Garnitur:

2–3 EL Puderzucker

1 Beutel dunkle Kuchenglasur

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eiweiss zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, mit leicht bemehlten Ausstechern Rondellen von 3 cm Ø ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 20 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5–7 Minuten backen.

4 Für die Füllung Rahm, Schokolade und Kirsch, Rum oder Wasser bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen, kühl stellen, bis die Masse fest, aber noch formbar ist.

5 Füllung mit einem Teelöffel auf der Hälfte der gewendeten Teigfondellen verteilen, restliche Rondellen daraufsetzen, leicht zusammendrücken.

6 Für die Garnitur Rondellen mit Puderzucker bestäuben. Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen, eine kleine Ecke des Beutels wegschneiden, zügig Schokoladefäden über das Konfekt ziehen, trocknen lassen.

26 VANILLEKIPFERLN

Für 50–55 Stück

Backpapier für das Blech

200 g Butter, weich

100 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

1 Msp. Salz

1 Eigelb

1 Vanillestängel,

ausgeschabtes Mark

100 g geschälte Mandeln,

gemahlen

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Vanillestängel,

ausgeschabtes Mark

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Vanillemark darunterrühren. Mandeln und Mehl mischen, zugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig zu 1 cm dicken Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden. Kipferln formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 9–11 Minuten backen.

4 Zucker und Vanillemark verrühren. Die noch heissen Kipferln darin wenden, auskühlen lassen.



S M P · P S L

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte
Producents Svizzers da Latg*

Public Relations

Weststrasse 10

Postfach

CH-3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 28

Telefax 031 359 58 55

pr@swissmilk.ch

www.swissmilk.ch



Schweiz. Natürlich.