

Backen

Gelingsichere Anleitung
Schritt für Schritt erklärt



- Buttermiggebäck
- Mürbetiggebäck
- Rührmiggebäck
- Hefemiggebäck
- Blättermiggebäck
- Biskuitmiggebäck
- Eiweissgebäck



Backen

Backvergnügen

Experimentieren macht Spass. Nur beim Backen sollte man besser darauf verzichten. Sonst wird aus Lust schnell einmal Frust. Denn die Arbeit mit Teig verlangt genaue Rezepte und dass sie präzise eingehalten werden. Was es zudem braucht, ist die nötige Zeit, um alles in Ruhe vorbereiten und ausführen zu können. Backen und Hetze vertragen sich nicht.

Weil Teig nicht gleich Teig ist und jeder auf seine eigene Art behandelt und weiterverarbeitet werden muss, sind die Phasenrezepte nach Sorten eingeteilt: pro Teig je drei Gebäckrezepte. Doch ganz gleich, ob es um Gebäck aus Buttermilchteig, Biskuitteig, Blätterteig oder welchem Teig auch immer geht: Die richtigen Utensilien erleichtern die Arbeit und sorgen mit dafür, dass das Ergebnis überzeugt. Und was gibt es Schöneres, als den Moment, wo sich die Tür zum Herd öffnet und das Blech mit dem fertigen Gebäck herausgezogen wird.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude beim Backen.
Swissmilk

Backutensilien

Neben Kelle, Schwingbesen und Wallholz sind diese Utensilien eine wesentliche Voraussetzung fürs gute Backgelingen.



Teighorn



Pinself



Teigrädchen



Pizzarädchen



Spachtel



Teigschaber / Gummischaber



Spritzsack



Teighölzli

Backformen:



Springform

Material: Schwarzblech / Blaublech
Eigenschaften: Guter Wärmeleiter, bräunt gut, säureempfindlich.



Cakeform

Material: Schwarzblech / Blaublech
Eigenschaften: Guter Wärmeleiter, bräunt gut, säureempfindlich.



Ringform

Material: Weissblech / Aluminium
Eigenschaften: Reflektiert die Wärme nach aussen ab. Braucht grössere Hitze und längere Backzeit.



Schmelzbrötli formchen

Material: Weissblech
Eigenschaften: Reflektiert die Wärme nach aussen ab. Braucht grössere Hitze und längere Backzeit.



Spitzbuben

Ergibt 50–60 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig:

250 g Butter, weich

125 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eiweiss, leicht verklopft

350 g Mehl

**ca. 200 g Johannisbeer-Gelée,
erwärmt**

**ca. 3 EL Puderzucker zum
Bestäuben**

Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Puderzucker, Vanillezucker und Salz dazugeben.
Rühren, bis die Masse hell ist.

Eiweiss darunter rühren.

Mehl dazusieben, kurz verrühren, mit dem Teighorn zu einem Teig zusammenfügen.

Tipps:

Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel auswallen.



Teigreste nach jedem Auswallen sammeln, möglichst ohne Mehl wieder zusammenfügen. Erst am Schluss, wenn der ganze Teig verarbeitet ist, nochmals auswallen.



Teig rechteckig formen, flach drücken. In Folie packen und ca. 1 Stunde kühl stellen.



Teig ca. 30 Minuten vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Portionenweise mit Teighölzli auf wenig Mehl 2–3 mm dick auswallen. Regelmässig mit bemehltem Spachtel lösen.



Mit bemehlten Ausstechern Plätzchen von 4–5 cm Ø ausstechen, bei der Hälfte der Plätzchen mit Förmchen die Mitte ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, 15 Minuten kühl stellen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 6–8 Minuten backen.



Deckeli mit Spachtel auf ein Kuchengitter legen, auskühlen. Bödeli auf Backpapier auskühlen lassen.



Deckeli über Backpapier mit Puderzucker bestäuben.



Johannisbeer-Gelée glatt rühren, auf den gewendeten Bödeli verteilen. Mit dem Löffelrücken leicht verstreichen, Deckeli aufsetzen, 1–2 Stunden trocknen lassen.

Butterteiggebäck

Mailänderli
Sablés
Spitzbuben





Mailänderli

Ergibt ca. 60 Stück, je nach Grösse der Ausstecher

Backpapier für das Backblech

Teig:
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, zum Bestreichen

Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren.

Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.

Mehl dazusieben, kurz verrühren, mit dem Teighorn zu einem Teig zusammenfügen.

Tipps:

Der Teig kann bis zu einer Woche im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. 30 Minuten vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen.

Teigreste nach jedem Auswallen sammeln, möglichst ohne Mehl wieder zusammenfügen. Erst am Schluss, wenn der ganze Teig verarbeitet ist, nochmals auswallen.

Pinsel vor Gebrauch mit Wasser benetzen, so bleibt weniger Eigelb im Pinsel hängen.

Das Eigelb zum Bestreichen kann mit wenig Milch, Wasser oder Öl verdünnt werden.



Teig rechteckig formen, flach drücken, in Folie packen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.



Teig portionenweise auf wenig Mehl mit Teighölzli 7–10 mm dick auswallen. Regelmässig mit bemehltem Spachtel lösen.



Ausstech-Förmchen leicht bemehlen, verschiedene Formen ausstechen. Mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, 15 Minuten kühl stellen.



Mailänderli mit einem Pinsel sorgfältig und gleichmässig mit dem Eigelb bestreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.



Während des Backens die nächsten Guetzli ausstechen, auf Backpapier vorbereiten, evtl. auf ein zweites Blech ziehen, kühl stellen.



Mailänderli mit Spachtel vom Blech nehmen, auf ein Kuchengitter legen. Blech vor dem Wiederbelegen auskühlen.



Sablés

Ergibt ca. 70 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig:

250 g Butter, weich

120 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 ½ EL Milch

350 g Mehl

1 Eiweiss, verklopft

3-4 EL Zucker

Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.

Mehl dazusieben, kurz verrühren, mit dem Teighorn zu einem Teig zusammenfügen und weiter verarbeiten.



Teig halbieren.



Teig zu 2 Rollen von je ca. 4 cm Ø formen, in Folie packen. Ca. 1 Stunde kühl stellen oder 20-30 Minuten tiefkühlen.



Rollen auspacken, mit Eiweiss bestreichen, im Zucker wenden.



Mit einem grossen scharfen Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Nochmals 15 Minuten kühl stellen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.



Sablés mit Spachtel vom Blech nehmen, auf ein Kuchengitter legen. Blech vor dem Wiederbelegen auskühlen.

Apfelwähe

Für 1 Backblech von ca. 28 cm Ø

Butter für das Backblech

Kuchenteig:

250 g Mehl

1 TL Salz

100 g Butter, kalt, in Stücke

geschnitten

1 dl Wasser

1 EL Essig, nach Belieben

Belag:

2 EL gemahlene Haselnüsse

oder Baumnüsse

ca. 4 Äpfel, geschält, in Schnitze

geschnitten

Guss:

1 dl Milch

1,8 dl Rahm

½ Päckli Vanillezucker

2–3 EL Zucker

2 Eier

Für den Teig Mehl und Salz mischen, Butterstücke beigeben.

Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen.

Wasser und Essig dazu giessen, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Folie gepackt mindestens 20 Minuten kühl stellen.



Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick rund auswallen, so dass er ringsum ca. 4 cm grösser ist als der Blechboden.



Teig zweimal falten, ins bebutterte Blech legen, wieder ausbreiten.



Teig mit den Fingern vorsichtig in den Formenrand legen, überragenden Rand nach aussen über den Blechrand legen. Mit dem Wallholz darüber wallen, Teigreste wegnehmen.



Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Teig 20 Minuten kühl stellen.



Teigboden mit Nüssen bestreuen, Apfelschnitze ziegelartig im Kreis darauf legen. Wähe auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten vorbacken. Für den Guss alle Zutaten gut verrühren, über die vorgebackene Wähe giessen, Wähe 15–20 Minuten fertig backen.



Wähe nach dem Backen im Blech leicht abkühlen. Dann den Rand mit einem Spachtel lösen, unter die Wähe fahren, anheben, direkt auf eine Platte gleiten lassen.

Mürbeteiggebäck

Heidelbeertörtchen

Quarktorte

Apfelwähe





Heidelbeertörtchen

Für 12 Förmchen von je 8–9 cm Ø

Butter für die Förmchen

Mürbeteig:

150 g Mehl

¼ TL Salz

25 g Zucker

75 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Ei, verklopft

wenig Wasser, nach Bedarf

Füllung:

500 g Halbfettquark

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

1 Päckli Vanillezucker

5 EL Puderzucker

2 dl Rahm, geschlagen

Belag:

ca. 300 g Heidelbeeren

Puderzucker zum Bestäuben, nach Belieben

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, Butterstücke beigeben.

Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen.

Ei und Wasser in die Mulde giessen, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu einem Rechteck formen, flach drücken, in Folie gepackt mindestens 20 Minuten kühl stellen.

Tipps:

Teig mit kleinen Backpapier-rondellen belegen, mit Hülsenfrüchten oder Fruchtsteinen belegen, 20 Minuten kühl stellen. In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 12 Minuten backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen, bei 200 °C ca. 5 Minuten fertig backen.

Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln auswallen.

Ausgekühlte Törtchen-Böden vor dem Füllen innen mit flüssiger Schokolade / Kuvertüre bestreichen, sie bleiben dadurch länger knusprig.



Teig auf wenig Mehl 2–3 mm dick rechteckig auswallen.



Törtchen-Förmchen ausbuttern, dicht nebeneinander stellen. Teig zweimal falten, auf die Förmchen legen.



Teig locker wieder ausbreiten, sorgfältig mit einem ausgebutterten Förmchen oder dem Handrücken in die Förmchen drücken.



Mit dem Wallholz über die Förmchen wallen, Teigreste wegnehmen, aufeinander legen. Wieder auswallen, restliche Förmchen belegen. Teigböden mit einer Gabel einstechen, Förmchen auf ein Backblech stellen, 20 Minuten kühl stellen.



Teig mit einem ausgebutterten zweiten Förmchen belegen, 20 Minuten kühl stellen. In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 12 Minuten backen. Obere Förmchen entfernen, bei 200 °C ca. 5 Minuten fertig backen.



Für die Füllung alle Zutaten mischen, mit einem Spritzsack oder Löffel in den ausgekühlten Törtchen verteilen. Beeren darüber streuen, evtl. mit Puderzucker bestäuben.



Quarktorte

Für 1 Springform von 24 cm Ø

**Butter und Backpapier
für die Form**

Mürbeteig:

250 g Mehl

½ TL Salz

40 g Zucker

1 TL Backpulver

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

1 Ei, verklopft

ca. 1–2 EL Wasser, nach Bedarf

Füllung:

750 g Halbfettquark

300 g Rahmquark

200 g Zucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale und

3 EL Saft

3 Eier

50 g Maisstärke

Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Backpulver mischen, Butterstücke begeben.

Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen.

Ei und Wasser in die Mulde giessen, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Folie gepackt mindestens 20 Minuten kühl stellen.

Tipp:

Die Torte fällt weniger zusammen, wenn sie nach dem Backen zuerst im Ofen abgekühlt wird.



Eine Backpapierrondelle in der Grösse der Form zuschneiden. Form ausbuttern, Boden mit Rondelle belegen, kühl stellen.



Formenboden auf einen feuchten Lappen legen, ca. ⅓ des Teiges zu einer Kugel formen, flach drücken, direkt auf dem Formenboden auswallen. Dabei mit dem Wallholz regelmässig nach allen Seiten hin wallen.



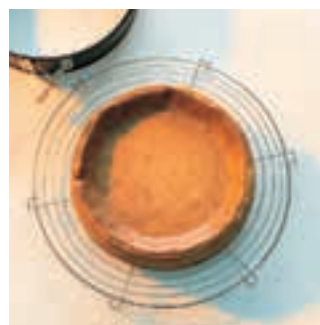
Springformrand schliessen, restlichen Teig halbieren, zu zwei gleich langen Rollen formen. Teigboden am Rand mit wenig Wasser bestreichen, Teigrollen darauf legen.



Teig mit den Fingerspitzen am Rand 3–4 cm hoch ziehen und gut andrücken. Teigboden mit einer Gabel einstechen, 20 Minuten kühl stellen.



Für die Füllung alle Zutaten verrühren, auf den Teigboden giessen. In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen, dann bei 160 °C ca. 80 Minuten fertig backen.



Torte im ausgeschalteten Ofen ca. 30 Minuten auskühlen, erst dann herausnehmen und in der Form ganz auskühlen. Springformrand sorgfältig öffnen, wegnehmen, Torte mit Hilfe eines Spachtels auf ein Kuchengitter gleiten lassen. Vor dem Servieren 3–4 Stunden kühl stellen, mit Puderzucker bestäuben.



Zitronen-Gleichschwercake

Für 1 Cakeform von ca. 26 cm

Butter und Backpapier für die Form

Teig:

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Zitrone, abgeriebene Schale

4 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Sirup:

2 Zitronen, Saft

50 g Puderzucker

Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

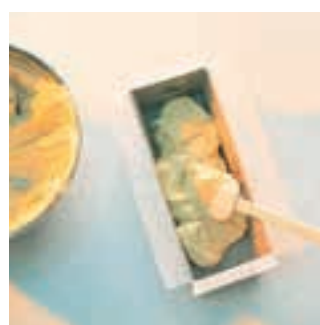
Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren.

Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.

Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, gut mischen.



Cakeform auf ein Backpapier stellen, mit Bleistift der Form nachfahren. Form auf alle 4 Seiten legen, mit Bleistift den Rändern nachfahren, so dass ein Schnittmuster entsteht. Muster ausschneiden, Backpapier mit einigen Tupfern Butter in der Form festkleben (Bleistift-Seite nach unten).



Teig in die vorbereitete Form füllen.



Für einen schönen Riss im Cake mit einem scharfen Messer einen Längsschnitt anbringen. In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 55–65 Minuten backen.



Mit einer Stricknadel die Backprobe machen, das heisst, in der Mitte des Gebäcks hinein stechen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Cake fertig gebacken. Cake herausnehmen, in der Form leicht auskühlen.



Für den Sirup Zitronensaft mit Puderzucker mischen. Mit einer Stricknadel senkrechte Löcher in den noch warmen Cake stechen. Sirup portionenweise darüber giessen, aufsaugen lassen.



Cake mit Hilfe des vorstehenden Backpapiers herausheben, auf ein Kuchengitter stellen. Backpapier auf allen Seiten hinunter ziehen, Cake auskühlen.

Rührteiggebäck

Schokoladenkuchen mit Glasur
Madeleines (Schmelzbrötli)
Zitronen-Gleichschwercake





Schokoladenkuchen mit Glasur

Für 1 Springform von 24 cm Ø

Backpapier für die Form

Teig:

150 g Butter, weich

150 g Zucker

6 Eigelb

150 g dunkle Schokolade

2–3 EL Wasser

300 g gemahlene Haselnüsse

60 g Mehl

1 TL Backpulver

6 Eiweiss, steif geschlagen

Glasur:

3 EL Johannisbeer-Gelée, erwärmt

150 g dunkle Schokolade,

zerbröckelt

3 EL Wasser

75 g Puderzucker

60 g Butter

Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Zucker dazurühren.

Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.

Schokolade mit dem Wasser in einem Pfünnchen auf kleiner Stufe unter mehrmaligem Rühren schmelzen, zur Buttermasse rühren.

Nüsse, Mehl und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben. Mit einem Teigschaber sorgfältig unter die Masse ziehen.

Tipp:

Springformrand wenig bebuttern.
So kleben die Papierstreifen am Rand.



Springform auf ein Backpapier stellen, mit einem Bleistift dem Boden der Form nachfahren. Einen Kreis ausschneiden, der ringsum ca. 7 cm grösser ist als die Form. Papier im Abstand von ca. 6 cm jeweils bis zum Kreis hin einschneiden, Papierstreifen hochklappen, Muster in die Springform legen.



Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 45–55 Minuten backen.



Mit einer Stricknadel die Backprobe machen, das heisst, in der Mitte des Gebäcks hinein stechen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Kuchen fertig gebacken, Kuchen herausnehmen.



Springformrand entfernen, Kuchen mit Hilfe eines Spachtels auf ein Kuchengitter gleiten lassen. Backpapier ringsum hinunter ziehen, Kuchen auskühlen.



Für die Glasur Torte wenden, glatte Fläche und Ränder mit Gelée bestreichen.



Schokolade, Wasser, Puderzucker und Butter in einem Pfünnchen auf kleiner Stufe schmelzen. Torte auf eine Handfläche legen, Glasur in die Mitte der Torte giessen. Torte mit der Hand schwenken, so dass die Glasur gleichmässig verteilt wird. Glasur am Rand evtl. mit einem Spachtel verstreichen, über einem Backpapier arbeiten.



Madeleines (Schmelzbrötli)

**Für ca. 8 Madeleine-Förmchen von
8–9 cm Ø**

**Butter und Mehl für
die Förmchen**

Teig:

125 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Prise Salz

**½ Zitrone oder Orange,
abgeriebene Schale**

3 Eier

150 g Mehl

½ TL Backpulver

Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

Zucker, Salz und Zitronen- oder Orangenschale dazurühren.

Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.

Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, gut mischen.

Tipp:

Statt Blech-Förmchen Papier-Förmchen verwenden. Für genügend Halt immer 3 ineinander auf ein Blech stellen. Oder je 1 Papier-Förmchen in ein Blech-Förmchen stellen.



Förmchen mit halbflüssiger Butter bepinseln, bemehlen. Dicht nebeneinander auf ein Backblech stellen, kühl stellen.



Teig mit Hilfe zweier Esslöffel in die vorbereiteten Förmchen geben. Dabei den Teig gegenseitig von den Esslöffeln abstreifen, Förmchen nur zu ¾ füllen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.



Mit einer Stricknadel die Backprobe machen, das heisst, in der Mitte des Gebäcks hinein stechen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, sind die Madeleines fertig gebacken. Herausnehmen, in den Förmchen leicht auskühlen.



Mit leichtem Fingerdruck die Madeleines ringsum vom Rand lösen. Evtl. leicht schütteln, herausnehmen, auf Kuchengitter auskühlen.



Grittibänze

Ergibt 4 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig:

500 g Mehl, z.B. Zopfmehl

½ EL Salz

2 TL Zucker

75 g Butter, weich

21 g Hefe, zerbröckelt

2,75 dl Milch, lauwarm

Verzierungen:

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen,

Hagelzucker

1 Ei, verklopft, zum Bestreichen

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen.

Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben.

Die Hefe mit 0,5 dl Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Alles zu einem Teig zusammenfügen.

Teig kneten, bis er weich und elastisch ist. Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.

Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Tipps:

Hefegebäck kann direkt nach dem Formen in den kalten Ofen geschoben werden. Ein nochmaliges Aufgehenlassen nach dem Formen erübrigt sich.

Anstatt das Gebäck in den kalten Ofen zu schieben, nach dem Formen zugedeckt nochmals 20–40 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen, im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen.



Den aufgegangenen Teig nicht mehr kneten.



Teig vierteln, wenig davon für die Verzierung beiseite legen. Jeden Viertel zu einer ovalen Form drehen, dabei den Teig einrollen und die Oberfläche glatt ziehen.



Für den Kopf auf beiden Seiten der Teigrollen mit dem Teighorn je ein Dreieck herausschneiden, für Arme und Beine Teig einschneiden.



Für Augen und Mund und andere Verzierungen Sultaninen, Nüsse usw. tief in den Teig drücken. Mit dem restlichen Teig Verzierungen formen wie Halstuch, Mütze, Gurt und Fliege. Verzierungen mit wenig Wasser ankleben, für die Haare mit einer Schere Zacken in den Kopf schneiden.



Grittibänze auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, mit verklopftem Ei bestreichen. In die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, Ofen auf 200 °C einschalten, Grittibänze 30–40 Minuten backen.



Backprobe: Der Grittibänz ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönt.

Hefeteiggebäck

Schokoladen-Igeli

Savarin

Grittibänze





Schokoladen-Igeli

Ergibt 8 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig:

500 g Mehl, z.B. Zopfmehl

½ EL Salz

2 TL Zucker

75 g Butter, weich

21 g Hefe, zerbröckelt

2,75 dl Milch, lauwarm

Füllung:

4 dunkle Schokoladestängeli, z.B.

Branchli, halbiert

Sultaninen für die Augen

1 Ei, verklopft, zum Bestreichen

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen.

Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben.

Die Hefe mit 0,5 dl Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Alles zu einem Teig zusammenfügen.

Teig kneten, bis er weich und elastisch ist. Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.

Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Tipps:

Hefegebäck kann direkt nach dem Formen in den kalten Ofen geschoben werden. Ein nochmaliges Aufgehenlassen nach dem Formen erübrigt sich.

Anstatt das Gebäck in den kalten Ofen zu schieben, nach dem Formen und einschneiden zugedeckt nochmals 20–40 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen, im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.



Teig nicht mehr kneten, in 8 gleich grosse Stücke teilen.



Jedes Stück zu einer ovalen Form drehen. Dabei den Teig einrollen, die Oberfläche glatt ziehen. Restliche Teigstücke zudecken.



Schokoladestängeli von unten her in die Mitte jedes Teigstückes drücken. Teig zusammendrücken, zu igelförmigen Brötli formen.



Für die Augen Sultaninen tief in den Teig drücken. Igeli mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen.



Igeli mit einem aufgeschnittenen Plastikbeutel zudecken, 15 Minuten kühl stellen.



Igeli mit verklopftem Ei bestreichen, mit einer Schere Stacheln in die Körper schneiden. Igeli in die Mitte des kalten Ofens schieben, Ofen auf 200 °C einschalten, Igeli 25–30 Minuten backen.



Savarin

**Für 1 Ringform von
ca. 1 Liter Inhalt**

Butter und Mehl für die Form

Teig:

175 g Mehl

$\frac{3}{4}$ TL Salz

3 EL Zucker

50 g Butter, weich

15 g Hefe, zerbröckelt

1,25 dl Milch, lauwarm

1 Ei, verklopft

Sirup:

3 dl Wasser

75 g Zucker

2 Zitronen, abgeriebene Schale

einige Tropfen Rum-Aroma

**3–4 EL Aprikosenkonfitüre,
erwärmt, durch ein Sieb gestrichen**

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen.

Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben.

Die Hefe mit der Hälfte der Milch auflösen, mit der restlichen Milch und dem Ei in die Mulde giessen. Den Teig mit einer Kelle klopfen, bis er glatt ist und Blasen wirft.



Ringform mit halbflüssiger Butter auspinseln und bemehlen.



Teig in die vorbereitete Form füllen, mit einem aufgeschnittenen Plastikbeutel zudecken.



Teig bis knapp unter den Formenrand aufgehen lassen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.



Savarin in der Form leicht auskühlen. Rand mit einem Spachtel sorgfältig lösen, Savarin auf ein Kuchengitter stürzen. Die Form ausspülen und abtrocknen.



Für den Sirup Wasser, Zucker und Zitronenschale aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen. Zitronenschale entfernen, Aroma beifügen, die Hälfte des Sirups in die Ringform giessen.



Den noch warmen Savarin vorsichtig in die Form zurück legen, mit einer Stricknadel kleine Löcher hinein stechen. Restlichen Sirup darüber giessen, zugedeckt stehen lassen, bis der Sirup aufgesogen ist. Zum Servieren stürzen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.



Windrädli

Ergibt 16 Stück

Backpapier für das Backblech

Quark-Blätterteig:

250 g Mehl

½ TL Salz

120 g Butter, kalt, in Stücke

geschnitten

250 g Halbfettquark

1–2 Eigelb, mit 1–2 TL Milch

verdünnt, zum Bestreichen

Hagelzucker zum Bestreuen

Für den Teig Mehl und Salz mischen, Butterstücke beigeben.

Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen.

Quark in die Mulde geben, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten. Teig rechteckig formen, flach drücken, in Folie gepackt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Einfache Tour: Teig zu einem Rechteck von ca. 40 x 20 cm auswallen. Von beiden Schmalseiten her über die Mitte einschlagen, so dass 3 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Doppelte Tour: Teig wieder gleich gross auswallen. Beide Schmalseiten bis zur Mitte einschlagen, so dass sich die Teigkanten berühren. Teig nochmals falten, so dass 4 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Tipps:

Blätterteig kühl verarbeiten.

Eigelb nicht über die Kanten streichen, da sonst die Schichten verkleben.

Zum Schneiden ein scharfes Messer benutzen.

Teigreste aufeinander legen, nicht zusammen kneten.



Teig aus dem Kühlschrank nehmen.



Teig auf wenig Mehl 3–4 mm dick zu einem Quadrat von 40 cm Seitenlänge auswallen. Dabei mit dem Wallholz von der Mitte her zu den vier Ecken hin auswallen, regelmässig mit dem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen.



Ränder mit einem Pizzarädchen oder scharfen Messer gerade schneiden, Teig in 16 gleich grosse Quadrate schneiden. Auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, ca. 20 Minuten kühl stellen.



Teigquadrate mit Pizzarädchen oder Messer von jeder Ecke zur Mitte hin einschneiden, nicht ganz bis zur Mitte schneiden, so dass die Quadrate in der Mitte noch zusammen halten.



Mit einem Pinsel je einen Tupfer Eigelb in die Teigmitte geben. Jede zweite Ecke des Quadrates in die Mitte legen, leicht andrücken.



Windrädli mit Eigelb bestreichen, dabei nicht über die Kanten streichen. Mit Hagelzucker bestreuen, in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen.

Blätterteiggebäck

Pflaumen-Jalousien

Käsegipfeli

Windrädli





Pflaumen-Jalousien

Ergibt 12 Stück

Backpapier für das Backblech

Butter-Blätterteig:

250 g Mehl

½ TL Salz

100 g Butter, kalt, in Stücke

geschnitten

1 dl Wasser

1 TL Essig

100 g Butter, kalt, in schmale

Scheiben geschnitten

**1 Eigelb, mit 1 TL Milch verdünnt,
zum Bestreichen**

Belag:

**6–12 Pflaumen, je nach Grösse,
in Schnitzchen geschnitten**

wenig Zitronensaft

20 g Butter, kalt, in Stücke

geschnitten

Puderzucker zum Bestäuben, nach

Belieben

Für den Teig Mehl und Salz mischen, Butterstücke begeben.

Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen.

Wasser und Essig in die Mulde giessen, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten. Teig rechteckig formen, flach drücken, in Folie gepackt 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 30 x 20 cm auswallen. Die Hälfte mit den Butterscheibchen belegen. Andere Teighälfte darüber legen. Mit dem Wallholz andrücken, zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Einfache Tour: Teig zu einem Rechteck von ca. 40 x 20 cm auswallen. Von beiden Schmalseiten her über die Mitte einschlagen, so dass 3 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Doppelte Tour: Teig wieder gleich gross auswallen. Beide Schmalseiten bis zur Mitte einschlagen, so dass sich die Teigkanten berühren. Teig nochmals falten, so dass 4 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen. Dem Blätterteig abwechselungsweise 3 einfache und 3 doppelte Touren geben.

Tipps:

Blätterteig kühl verarbeiten.

Eigelb nicht über die Kanten streichen, da sonst die Schichten verkleben.

Zum Schneiden ein scharfes Messer benutzen.

Teigreste aufeinander legen, nicht zusammen kneten.



Teig aus dem Kühlschrank nehmen.



Teig auf wenig Mehl 4–5 mm dick zu einem Quadrat von 30 cm Seitenlänge auswallen. Dabei mit dem Wallholz von der Mitte her zu den vier Ecken hin auswallen, regelmässig mit dem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen.



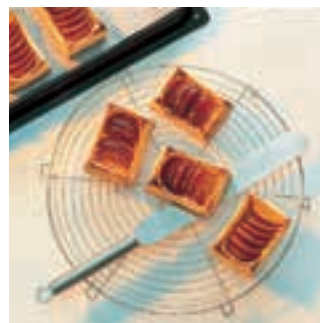
Ränder mit einem Pizzarädchen oder scharfen Messer gerade schneiden. Teig in 12 gleich grosse Rechtecke schneiden, auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, ca. 20 Minuten kühl stellen.



Pflaumen-Schnitzchen ziegelartig auf die Teigrechtecke legen. Dabei ringsum einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Teig rings um die Früchte mit dem Pizzarädchen oder einem scharfen Messer leicht einritzen. Pflaumen mit Zitronensaft beträufeln, Butter darüber verteilen.



Teigränder sorgfältig mit Eigelb bestreichen, dabei nicht über die Kanten streichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.



Jalousien auf dem Blech leicht auskühlen, dann auf ein Kuchengitter legen, ganz auskühlen. Evtl. mit wenig Puderzucker bestäuben.



Käsegipfeli

Ergibt 8 Stück

Backpapier für das Backblech

Quark-Blätterteig:

125 g Mehl

½ TL Salz

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

125 g Halbfettquark

1 Ei, verklopft, zum Bestreichen

Füllung:

120 g Sbrinz AOP, gerieben

**1 kleine Knoblauchzehe,
gepresst**

1 TL Maisstärke

1 Ei, verklopft

1–2 EL Milch

1 Tomate, in Würfeli geschnitten

1 EL Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer, Muskat

Für den Teig Mehl und Salz mischen, Butterstücke beigeben.

Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen.

Quark in die Mulde geben, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten. Teig rechteckig formen, flach drücken, in Folie gepackt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Einfache Tour: Teig zu einem Rechteck von ca. 25 x 20 cm auswallen. Von beiden Schmalseiten her über die Mitte einschlagen, so dass 3 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Doppelte Tour: Teig wieder gleich gross auswallen. Beide Schmalseiten bis zur Mitte einschlagen, so dass sich die Teigkanten berühren. Teig nochmals falten, so dass 4 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Tipps:

Blätterteig kühl verarbeiten.

Eigelb nicht über die Kanten streichen, da sonst die Schichten verkleben.

Zum Schneiden ein scharfes Messer benutzen.

Teigreste aufeinander legen, nicht zusammen kneten.



Teig aus dem Kühlschrank nehmen, beide Schmalseiten über die Mitte einschlagen, so dass ein Quadrat entsteht und der Teig rund ausgewallt werden kann.



Teig auf wenig Mehl 2 mm dick rund (ca. 35 cm Ø) auswallen. Dabei mit dem Wallholz regelmässig nach allen Seiten hin auswallen, mehrmals mit dem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen.



Teig mit einem Pizzarädchen oder scharfen Messer in 8 gleich grosse Stücke schneiden.



Für die Füllung alle Zutaten mischen, würzen. Füllung bis auf einen ca. 1,5 cm breiten Rand auf den Teigstücken verteilen.



Teigränder mit wenig Ei bestreichen, dabei nicht über die Kanten streichen. Jedes Teigstück locker, von der Breitseite her zur Spitze hin einrollen. Gipfeli leicht krümmen. Mit der Spitze nach unten auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen.



Gipfeli mit Ei bestreichen, dabei nicht über die Kanten streichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.



Erdbeerroulade

Für 1 Backblech von 32 x 40 cm

Backpapier für das Blech

Teig:

4 Eiweiss

1 Prise Salz

100 g Zucker oder Puderzucker

4 Eigelb

100 g Mehl

30 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung:

1,8 dl Rahm

1–2 TL Puderzucker, nach Belieben

250 g Erdbeeren, in kleine Stücke geschnitten

Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig Eiweiss mit Salz steif schlagen.

Zucker zugeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt.

Eigelb beifügen, kurz rühren.

Mehl in zwei Portionen dazusieben, sorgfältig und rasch darunter ziehen.

Butter vorsichtig unter die Masse ziehen.



Die Masse mit einem Spachtel auf mit Backpapier belegtem Blechrücken ca. 1 cm dick rechteckig ausstreichen, Ränder glatt streichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.



Biskuit mit dem Backpapier vom Blech ziehen und direkt auf ein sauberes Küchentuch stürzen. Mit einem nassen Lappen über das Papier fahren, Papier sorgfältig und langsam vom Biskuit abziehen.



Biskuit mit umgekehrtem Blech zudecken, auskühlen.



Für die Füllung Rahm und evtl. Puderzucker steif schlagen, Erdbeeren darunter ziehen. Bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand auf das Biskuit streichen, auf der Verschlussseite einen ca. 5 cm breiten Rand frei lassen, Biskuit sorgfältig einrollen.



Roulade in Folie packen, mindestens 1 Stunde kühl stellen.



Roulade auspacken, auf ein Kuchengitter legen, mit Puderzucker bestäuben.

Biskuitteiggebäck

Himbeertorte mit Ricotta
Gefüllte Haselnussschnitten
Erdbeerroulade





Himbeertorte mit Ricotta

Für 1 Springform von 24 cm Ø

Backpapier für die Form

Teig:

4 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

1 EL warmes Wasser

1 Zitrone, abgeriebene Schale

140 g Mehl

120 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung:

250 g Ricotta

½ Zitrone, abgeriebene Schale

3 EL Zucker

1,8 dl Rahm, geschlagen

300 g Himbeeren

**Himbeeren und Puderzucker für die
Garnitur**

Für den Teig Eier, Zucker, Salz und Wasser in eine Schüssel geben. Auf dem warmen Wasserbad zu einer schaumigen, dickflüssigen Masse schlagen.

Schüssel vom Wasserbad nehmen, in kaltes Wasser stellen, weiter schlagen, bis die Masse kühl ist.

Zitronenschale zugeben.

Mehl in zwei Portionen dazusieben, sorgfältig und rasch darunter ziehen.

Butter vorsichtig unter die Masse ziehen.

Tipps:

Den Rand der Form nicht bebuttern, so kann das Biskuit besser aufsteigen.

Biskuit-Böden vor dem Durchschneiden 12–24 Stunden ruhen lassen.



Springformboden mit Backpapier-Rondelle belegen, Rand nicht einfetten.



Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Mit einer Stricknadel die Backprobe machen.



Biskuit in der Form 5 Minuten abkühlen. Rand mit einem Spachtel lösen, Springformrand öffnen und wegnehmen. Kuchengitter auf das Biskuit legen, mitsamt Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen. Biskuit auskühlen, zugedeckt 12–24 Stunden ruhen lassen.



Biskuit-Rand ringsum mit einem scharfen Messer einritzen. Einen dünnen Nähfaden in den Schnitt legen, die Fadenenden vorne kreuzen, zusammen ziehen, Biskuit ganz durchschneiden.



Biskuit-Deckel abheben.



Für die Füllung Ricotta, Zitronenschale und Zucker gut verrühren. Schlagrahm zugeben, mischen. Himbeeren sorgfältig darunter ziehen; Füllung auf dem Biskuit-Boden verteilen, glatt streichen, Deckel darauf setzen, Torte garnieren.



Gefüllte Haselnussschnitten

Ergibt ca. 10 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig:

4 Eiweiss

1 Prise Salz

100 g Zucker oder Puderzucker

4 Eigelb

100 g gemahlene Haselnüsse

50 g Mehl

30 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung:

2 dl Rahm

1 Päckli Rahmhalter

2 EL Zucker

1 Päckli Vanillezucker

3 EL gemahlene Haselnüsse

**2 EL Johannisbeer-Gelée, erwärmt,
zum Bestreichen**

Für den Teig Eiweiss und Salz steif schlagen.

Zucker begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Eigelb beifügen, kurz rühren.

Haselnüsse und Mehl mischen, in 2 Portionen dazugeben, sorgfältig und rasch darunter ziehen.

Butter vorsichtig unter die Masse ziehen.



Die Masse mit einem Spachtel auf mit Backpapier belegtem Blech rücken ca. 1,5 cm dick rechteckig ausstreichen, Ränder glatt streichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 7–10 Minuten backen.



Biskuit mit dem Backpapier vom Blech ziehen und direkt auf ein sauberes Küchentuch stürzen. Mit einem nassen Lappen über das Backpapier fahren, Papier sorgfältig und langsam vom Biskuit abziehen.



Biskuit mit umgekehrtem Blech zudecken, auskühlen.



Biskuitränder mit einem Pizzarädchen oder scharfen Messer gerade schneiden, Biskuit in 6 gleich breite Streifen schneiden.



Für die Füllung Rahm mit Rahmhalter steif schlagen, restliche Zutaten darunter mischen. Zuerst Johannisbeer-Gelée, dann Füllung auf 4 der Biskuit-Streifen streichen. Je 2 bestrichene Streifen aufeinander legen, mit einem Biskuit-Streifen nature abschliessen. Streifen zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.



Streifen mit einem grossen scharfen Messer in Schnitten schneiden, dabei das Messer steil halten.



Gespritztes aus Meringue-Masse

Ergibt ca. 20 Stück

**Backpapier für das Backblech
Spritzsack mit beliebiger Tülle**

Meringue-Masse:

4 Eiweiss

125 g Zucker

100 g Puderzucker

1 ½ EL Maisstärke

Für die Masse Eiweiss steif schlagen.

Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt.

Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen (siehe Tipp Haselnuss-Makrönchen).

Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, mit dem Teigschaber sorgfältig unter die Masse ziehen, weiter verarbeiten.

Tipps:

Ca. 2 Wochen altes Eiweiss ergibt einen festeren Eischnee als ganz frische. Eiweiss muss zum Steifschlagen ganz kalt sein.

Für Schokolade-Schümli 2–3 Esslöffel Schokoladepulver mit dem Puderzucker und der Maisstärke mischen.

Die Backzeit verkürzt sich bei kleinem Gebäck auf 1–1 ¼ Stunden.



⅓ des Spritzsack-Randes nach unten klappen, Tülle einführen, Masse mit einem Teigschaber einfüllen.



Spritzsack-Rand wieder hoch klappen, die Masse im Spritzsack mit der Handfläche nach vorne schieben.



Beide oberen Ecken des Spritzsackes nach unten klappen.



Obere Kante des Spritzsackes bis zur Masse hinunter rollen. Spritzsack mit der einen Hand mit festem Griff oben halten, mit der anderen Hand die Tülle führen. Formen auf mit Backpapier belegten Blechrücken spritzen. In der Mitte des auf 100 °C vorgeheizten Ofens 1 ½–2 Stunden backen.

Eiweissgebäck

Haselnuss-Makrönchen
Zimtsterne
Gespritztes aus Meringue-Masse





Haselnuss-Makrönchen

Ergibt ca. 50 Stück

Backpapier für das Backblech
Spritzsack mit glatter oder
gezackter Tülle

Makrönchen-Masse:

3 Eiweiss

1 Prise Salz

125 g Zucker

250–300 g gemahlene Haselnüsse

50 ganze Haselnüsse,

ca. 100 g, für die Garnitur

Für die Masse Eiweiss und Salz steif schlagen.

Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt.

Haselnüsse mit dem restlichen Zucker darunter mischen, weiter verarbeiten.

Tipps:

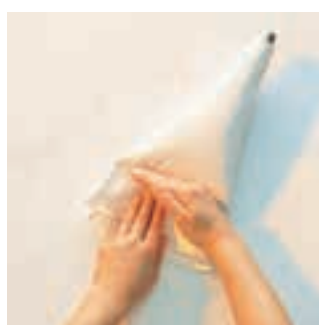
Eischnee-Schnittprobe: Bleibt ein Schnitt im Eischnee sichtbar, ist er fest genug.

Meringage-Test: Lassen sich aus der Eiweiss-Zucker-Masse bleibende Spitzen formen, ist die Meringage fest genug.

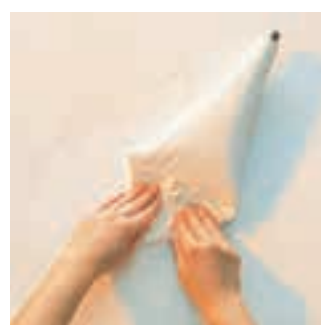
Mit 2 Teelöffeln aus der Masse Häufchen oder Schiffchen formen, auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen.



Ca. 1/3 des Spritzsack-Randes nach unten klappen, Tülle einführen. Masse mit einem Teigschaber einfüllen.



Spritzsack-Rand wieder hoch klappen, die Masse im Spritzsack mit der Handfläche nach vorne schieben.



Beide oberen Ecken des Spritzsackes nach unten klappen.



Obere Kante des Spritzsackes bis zur Masse hinunter rollen. Spritzsack mit der einen Hand mit festem Griff oben halten, mit der anderen Hand die Tülle führen. Gleich grosse Häufchen auf mit Backpapier belegten Blechrücken spritzen.



Makrönchen mit je 1 Nuss garnieren. Bei Zimmertemperatur 5–6 Stunden oder über Nacht antrocknen lassen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 8–12 Minuten backen.



Zimtsterne

**Ergibt 40–50 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher**

Backpapier für das Backblech

Teig und Glasur:

3 Eiweiss

1 Prise Salz

250 g Puderzucker

1 ½ EL Zimt

½ EL Zitronensaft

350 g gemahlene Mandeln

Für den Teig Eiweiss und Salz steif schlagen.

Puderzucker begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt.
Für die Glasur 1 dl davon zugedeckt beiseite stellen.

Restliche Zutaten begeben, mischen, zu einem Teig zusammen
fügen, weiter verarbeiten.

Tipps:

Während des Ausstechens Förmchen mehrmals unter warmem Wasser abspülen und gut trocknen. Auf diese Weise kann Teig, der in den Spitzen kleben bleibt, am besten entfernt werden.

Teigreste nach jedem Auswallen sammeln, möglichst ohne Zucker wieder zusammenfügen. Erst am Schluss, wenn der ganze Teig verarbeitet ist, nochmals auswallen.

Glasur mit einem kleinen Spachtel auf den rohen Sternen verteilen, mit einem Zahnstocher sorgfältig in die Ecken ziehen. Sterne auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, bei Zimmertemperatur 5–6 Stunden oder über Nacht antrocknen lassen.

In der Mitte des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 3–5 Minuten backen.



Teig in 2–3 Portionen teilen.



Teig portionenweise mit Teighölzli auf wenig Zucker 7–10 mm dick auswallen, regelmässig mit Spachtel lösen.



Ausstecher leicht zuckern, Sterne ausstechen, auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen.



Guetzli bei Zimmertemperatur 5–6 Stunden oder über Nacht antrocknen lassen. In der Mitte des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 3–5 Minuten backen.



Noch warme Sterne kurz in die Glasur tauchen, abtropfen lassen. Evtl. mit Spachtel leicht verstreichen, auf Kuchengitter legen.

Impressum

© Copyright by

Schweizer Milchproduzenten
SMP, Swissmilk, 2014, Bern

Projektleitung

Ursi Lauper, Swissmilk, Bern

Rezepte

Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach

Fotos

Michael Wissing, Waldkirch (D)

Gestaltungskonzept,

Realisation und Satz

Grasdorf & Partner /

Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Textkonzept und Text

Grasdorf & Partner

Lithos

Denz Lith-Art AG, Bern

Druck

Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

146226D

Schweizer Milchproduzenten SMP
Swissmilk
Public Relations
Weststrasse 10
Postfach
3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 28
Telefax 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

