

Geschenke aus der Küche



Schweiz. Natürlich.



swiss**mil**k

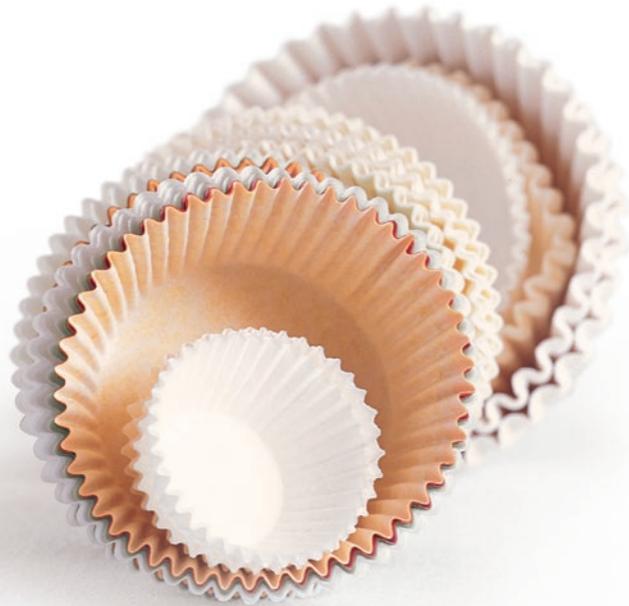


Liebe Naschfreundinnen und Naschfreunde

Zur Einladung oder als Überraschung, einfach «Danke» sagen oder «I ha di gärn»: Ein Geschenk aus der Küche macht immer und allen Freude – den Beschenkten und den Schenkenden.

So sind Käsechips, Truffes oder Caramels nicht nur während der Zubereitung eine spannende Herausforderung, auch wer sie geschenkt erhält, kann kaum die Finger von ihnen lassen. Der Fantasie sind beim Verzieren und Einpacken keine Grenzen gesetzt. Bereits mit etwas Cellophan und einigen farbigen Bändern sehen die Geschenke verführerisch und sehr persönlich aus. Denn die schönsten Geschenke kommen aus der eigenen Küche und von Herzen.

Ihre Swissmilk



Impressum

Herausgeberin: Schweizer Milchproduzenten SMP, Swissmilk, Bern
Projektleitung: Sandra Geiger, Swissmilk, Bern
Konzept, Rezepte, Styling: Karin Messerli, Zürich
Fotos: Martina Meier, Zürich
Grafik: Reflektor, Stefan Zbinden, Bern
Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

© Swissmilk, 2003
Überarbeitete Auflage 2018

140090D



Zutaten

Für 4–6 Joghurtgläser
von ca. 1,5 dl Inhalt

- 7 dl Vollrahm
- 1 Zweig Minze (Krause- oder Pfefferminze)
- 1 Stück Zitronenschale
- 2 Blatt Gelatine, zerbrochen
- 1 dl kalte Milch
- 150 g Himbeeren
- 75 g Puderzucker

Panna cotta im Glas fürs Dolcefarniente

Zubereiten: 20 Minuten
Ruhezeit: 5 Stunden

- 1 6 dl Rahm mit Minze und Zitronenschale aufkochen, bei kleiner Hitze um $\frac{1}{3}$ einkochen. Gelatine in Milch 5 Minuten quellen lassen, im heissen Rahm unter Rühren auflösen. Auskühlen lassen, absieben.
- 2 Himbeeren in die Gläser verteilen. Kühl stellen.
- 3 Restlichen Rahm mit Puderzucker steif schlagen, unter den eingekochten Rahm heben. In die Gläser verteilen. Zugedeckt 4–6 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Haltbarkeit: im Kühlschrank 5 Tage.



Käsechips für lange Meetings

Zubereiten: 12 Minuten
Koch-/Backzeit: 8 Minuten

- 1 Salbeiblätter mit grossem Abstand flach auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
- 2 Sbrinz, Gruyère, Sesamsamen und Pfeffer oder Rosenpaprika mischen. Je 1 gehäuften EL Käsemischung auf die Salbeiblätter geben, flach ausbreiten.
- 3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten hellbraun backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Zutaten

Für 25 Stück

- Backpapier
- 25 grosse Salbeiblätter
- 60 g Sbrinz AOC, gerieben
- 60 g Gruyère AOC, gerieben
- 1 EL Sesamsamen
- $\frac{1}{2}$ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer oder Rosenpaprika



Prussiens zum Tee

Zutaten

Für 30 Stück pro Sorte

- Backpapier
- pro Sorte ca. 300 g Butter-Blätterteig, rechteckig ausgewallt

Mit Pfeffer-Sbrinz

- 1 EL flüssige Butter
- 1 TL frisch gemahlener gemischter Pfeffer
- 8 EL geriebener Sbrinz AOC

Mit Sesamsalz

- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Paprikapulver
- 8 EL Sesamsamen
- 1 EL flüssige Butter

Mit Lavendelzucker

- 1 EL getrocknete Lavendelblüten
- 8 EL Zucker
- 1 EL flüssige Butter

Zubereiten: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 10 Minuten

1a Teig mit Butter bestreichen, mit Pfeffer und Sbrinz bestreuen.

1b Meersalz, Paprika und Sesamsamen im Cutter fein mahlen. Teig mit Butter bestreichen, mit Sesamsalz bestreuen.

1c Lavendelblüten mit Zucker in einem gut verschlossenen Glas 1–2 Tage ziehen lassen. Teig mit Butter bestreichen, mit Lavendelzucker bestreuen.

2 Teig von beiden Längsseiten mehrmals locker zur Mitte hin einschlagen, aufeinander legen. Kühl stellen. In 5–7 mm dicke Stücke schneiden. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmals kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit wenden.



Babas im Rumbad zur Examensfeier

Zutaten

Für 8 Förmchen von 6 cm Ø und 1,2 dl Inhalt

- Butter und Mehl für die Förmchen
- 8 kleine Einmachgläser

Teig

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 4 EL Zucker
- wenig abgeriebene Zitronenschale
- 75 g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 2 grosse Eier
- 2 TL Trockenhefe
- 5 EL Milch

Sirup

- 1,5 dl Apfelwein oder -saft
- 3–4 EL Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Stück Zitronenschale
- 3–4 EL weisser Rum

Zubereiten: 40 Minuten

Koch-/Backzeit: 20 Minuten

1 Förmchen ausbuttern, bemehlen. Kühl stellen.

2 Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale mischen. Butter, Eier, Hefe und Milch verrühren, dazugeben. Zu einem glatten, dickflüssigen Teig schlagen. In die Förmchen verteilen. Bei Raumtemperatur bis 1 cm unter den Rand aufgehen lassen.

3 Im unteren Teil des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 20–30 Minuten backen.

4 Für den Sirup Apfelwein oder -saft, Wasser, Zucker und Zitronenschale unter Rühren 5 Minuten köcheln, auskühlen lassen. Rum beifügen.

5 Sirup in die Gläser verteilen. Leicht ausgekühlte Babas hineingeben. Gläser verschliessen. Kühl stellen und rasch geniessen.



Tipp
Schmeckt fein
mit flaumig
geschlagenem Rahm
und gemischten
Beeren oder
Fruchtsalat.

Caramel mou als Tröschterli

Zutaten

Für 500 g

- **Backpapier**
- **Rapsöl für das Backpapier**
- **350 g Zucker**
- **5 EL Wasser**
- **1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft**
- **2,5 dl Vollrahm**
- **60 g Honig, flüssig, oder Traubenzucker**
- **30 g Butter, weich**

Zubereiten: 50 Minuten

- 1 Ein rechteckiges Blech mit Backpapier belegen, leicht mit Rapsöl bestreichen.
- 2 125 g Zucker, Wasser, Zitronenschale und -saft 2–3 Minuten sprudelnd kochen. Von der Platte nehmen.
- 3 Restlichen Zucker mit Rahm, Honig oder Traubenzucker in einer grossen Chromstahlpfanne unter Rühren 5 Minuten köcheln. Zuckersirup dazurühren, weitere 10–15 Minuten köcheln. Von der Platte nehmen. Butter darunterühren.
- 4 Masse ca. 17 × 17 cm gross, 7–8 mm hoch auf das Blech geben. Auskühlen lassen und kurz kühl stellen, bis sie fest ist.
- 5 Ein scharfes Messer einölen, Caramel in Quadrate schneiden. Verpacken, an einen kühlen Ort stellen.

Schoggicaramel 30–50 g geriebene Kochschokolade mit der Butter darunterühren.

Tipp

Die Zeitangaben sind Durchschnittswerte. Mit dem Zuckerthermometer gemessen, beträgt die Temperatur der Masse 125 °C. Wird sie körnig, dann helfen 1–2 EL kalte Milch wieder zu Homogenität.



Müeslibrot für Wander- und Sportfreunde

Zutaten

Für 1 Cakeform von 28–30 cm Länge oder 6 Cakeformen von 12–15 cm Länge

Zubereiten: 20 Minuten
Koch-/Backzeit: 40 Minuten
Aufgehen lassen: 1 Stunde, 45 Minuten

- 1 Form(en) mit Backpapier auslegen.
- 2 Haferflocken bis und mit Öl mischen, mit Wasser übergiessen. Zugedeckt auskühlen lassen.
- 3 Hefe, Milch und Ei verrühren. Mehl, getrocknete Früchte, Nüsse und Mandeln mischen, Haferflocken- und Hefegemisch dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 4 Teig zu 1 bzw. 6 Rollen in der Länge der Form(en) ausziehen. In die Form(en) geben, mit Milch bestreichen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.
- 5 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Temperatur auf 180 °C stellen, weitere 30–40 Minuten backen. Brot(e) aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- **Backpapier**
- **50 g feine Haferflocken**
- **75 g Dörraprikosen**
- **1½ TL Salz**
- **1 EL Nussöl**
- **2 dl heisses Wasser**
- **2 TL Trockenhefe**
- **1,5–2 dl Milch, lauwarm**
- **1 kleines Ei**
- **450 g Halbweissmehl**
- **175 g gemischte getrocknete Früchte, z.B. ganze Pflaumen, Sultaninen, halbierte Apfelschnitze, geviertelte Feigen**
- **60 g Haselnüsse**
- **60 g Mandeln**
- **Milch zum Bestreichen**



Zutaten

Für 6 dl

- kleine Einmach- oder Joghurtgläser mit Deckel
- 1 l Milch
- 300 g Zucker
- 1 Vanillestängel

Milchkonfitüre als Zmorge-Aufmunterung

Zubereiten: 5 Minuten

Koch-/Backzeit: 1 Stunde

- 1 Milch und Zucker in eine 3-Liter-Pfanne geben. Vanillestängel längs aufschlitzen, Samen direkt in die Milch schaben und Stängel beifügen. Unter Rühren aufkochen.
- 2 Offen bei kleiner bis mittlerer Hitze 1 Stunde köcheln, bis die Masse dickflüssig wie Kondensmilch und caramelfarbig ist. Ab und zu umrühren. Vanillestängel entfernen.
- 3 Konfitüre sofort in die heiss ausgespülten Gläser füllen, auskühlen lassen. Gläser verschliessen. Kühl stellen. Haltbarkeit im Kühlschrank: 3 Monate.



Tipp
Milchkonfitüre
in den Gläsern
verschenken. Farbigen
oder Naturbast
darumbinden.

Lovely Shortbread für Stadt- und Landbesuche

Zutaten

**Für 30 Stück (je nach
Grösse der Ausstecher)**

- Backpapier

- 200 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- ½–¾ TL Salz
- 1½ TL Vanillezucker
- 275–300 g Mehl

Zubereiten: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 10 Minuten

Kühl stellen: 1 Stunde, 10 Minuten

- 1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Vanillezucker beifügen, rühren, bis die Kristalle aufgelöst sind. Mehl dazusieben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.
- 2 Teig portionenweise zwischen Backpapier 5–7 mm dick auswallen. Kühl stellen. Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmals kühl stellen.
- 3 In der Mitte des auf 175 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mit Kakao 25–40 g ungezuckertes Kakaopulver mit dem Mehl mischen.

Mit Kaffee 2 EL ausgekühlten Espresso zur Schaummasse geben.

Mit Pistazien 40–50 g fein gemahlene Pistazien zur Schaummasse geben.

Mit Sandelholzpulver Statt Vanillezucker 3–4 EL Sandelholzpulver (Apotheke), 1 TL Zimtpulver und 1 Prise Gewürznelkenpulver beifügen.



Zutaten

Für 1 Muffinblech
mit 12 Vertiefungen

- 24 Papierförmchen
- 100 g Mandelblättchen
- je 1 Msp. gemahlener Zimt, Ingwer, Anis, Gewürznelken, Muskatnuss
- 4 Eiweiss
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 100 g Butter, flüssig
- 12 Kirschen mit Stiel
- Puderzucker zum Bestäuben

Mandel-Gewürz-Muffins zum Geburtstag

Zubereiten: 20 Minuten
Koch-/Backzeit: 15 Minuten

- 1 Mandeln mit Gewürzen im Cutter fein mahlen.
- 2 Eiweiss bis und mit Salz schlagen, bis die Masse glänzt. Mandelgemisch, Mehl, Backpulver und Butter locker darunterheben.
- 3 Je 2 Förmchen in die Blechvertiefungen setzen. Je 2 EL Teig einfüllen. Je 1 Kirsche darauf legen.
- 4 Auf der untersten Rille des auf 175 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Leicht mit Puderzucker bestäuben.



Nusscake im Glas fürs Kaffeekränzchen

Zubereiten: 20 Minuten
Koch-/Backzeit: 1 Stunde, 30 Minuten

- 1 Gläser und Deckel ausbuttern, mit Nüssen ausstreuen. Kühl stellen.
- 2 Eier, Salz und Zucker in einer Schüssel im warmen Wasserbad zu einer hellen, luftigen Crème aufschlagen. Herausnehmen, kurz weiterschlagen. Mehl, Nüsse, Mandeln und Vanillezucker mischen, locker unter die Crème mischen. Butter sorgfältig darunterheben.
- 3 Schmale Gläser zu ¾, weite zu ¾ füllen. Mehrmals auf die Unterlage klopfen, damit es keine Luftlöcher gibt. Verschliessen, Deckel mit Folie abdecken.
- 4 Ofen auf 180 °C vorheizen. Im unteren Teil ein ofen-grosses Blech einschieben, in dieses so viel heisses Wasser wie möglich hineingiessen. Gläser knapp darüber auf das Gitter stellen. 1½ Stunden backen. Cakes im Glas auskühlen lassen. Haltbarkeit: 6 Monate.
- 5 Zum Geniessen Cake stürzen, in dünne Scheiben schneiden. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens knusprig backen. Auskühlen lassen.

Zutaten

Für 4–5 Einmachgläser
von 5 dl Inhalt

- Butter und gemahlene Haselnüsse für die Gläser
- Alufolie
- 5 Eier
- ¼ TL Salz
- 250 g Zucker
- 375 g Mehl
- 125 g ganze Haselnüsse
- 25 g Mandeln
- 1 TL Vanillezucker
- 50 g Butter, flüssig



Zutaten

Für 7–8 dl

- kleine Jogurtgläser mit Deckel oder Glasflasche
- 1 dl Wasser
- 1 kleine Zimtstange
- 5 dl Milch
- 50 g Zucker
- 100 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 2–3 EL Kakaopulver
- wenig frisch geriebene Muskatnuss

Trinkschoggi als Feierabend-Drink

Zubereiten: 15 Minuten

- 1 Wasser mit Zimtstange aufkochen, 2–3 Minuten sprudelnd kochen. Milch und Zucker beifügen, rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Schokolade und Kakaopulver dazugeben, bei kleiner Hitze unter Rühren kurz köcheln. Mit einem Hauch Muskatnuss abschmecken. Zimtstange entfernen.
- 2 Trinkschoggi in die heiss ausgespülten Gläser oder die Flasche füllen, im Eiswasserbad rasch auskühlen lassen. Gläser/Flasche verschliessen. Kühl stellen. Haltbarkeit: im Kühlschrank 2 Tage.

Biskuitkuchen Huhn fürs Osternest

Zubereiten: 25 Minuten

Koch-/Backzeit: 30 Minuten

- 1 Form grosszügig ausbuttern, schliessen und mit Dunst oder Griess ausstreuen. Kühl stellen.
- 2 Mohnsamen mit 2 EL Zucker im Cutter fein mahlen.
- 3 Eier, Zucker, Wasser, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel im warmen Wasserbad zu einer hellen, luftigen Crème aufschlagen. Herausnehmen, kurz weiterschlagen. Mohnzucker, Mehl und Stärke mischen, locker unter die Crème mischen. Butter sorgfältig darunterheben.
- 4 Masse in die Form füllen, mehrmals auf die Unterlage klopfen, damit es keine Luftlöcher gibt.
- 5 Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen. Biskuit in der Form auskühlen lassen, sorgfältig herauslösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Für 1 Backhohlform (Huhn, Hase, Schaf) von 7–8 dl Inhalt

- Butter und Hartweizendunst oder -griess für die Form
- 2–3 EL Mohnsamen
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- 75 g Zucker
- 2 EL heisses Wasser
- 1 Prise Salz
- ½ TL fein abgeriebene Zitronenschale
- 30 g Mehl
- 30 g Epifin (Weizenstärke)
- 30 g Butter, flüssig
- Puderzucker zum Bestäuben



Tipp

Kalt geniessen: Mit dem Röhrli aufrühren und direkt aus dem Glas/Flasche trinken. Heiss der geniessen: Aufkochen, mit dem Stabmixer einige Minuten schaumig aufmixen.



Zutaten

Für 30–45 Stück
(je nach Grösse der Ausstecher)

- Backpapier
- 50 g Butter, weich
- 175 g gemahlener Rohrzucker
- 125 g cremiger Honig oder Birnendicksaft
- 1 Ei
- 100 g Crème fraîche
- 375–400 g Weiss- oder Halbweissmehl
- 2–3 EL geröstete, gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Natronpulver
- Milch zum Bestreichen

Läbchüechli fürs Chlaussäckli

Zubereiten: 40 Minuten
Koch-/Backzeit: 8 Minuten
Kühl stellen: 1 Stunde

- Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Rohrzucker und Honig oder Birnendicksaft beifügen, schaumig rühren. Ei und Crème fraîche kurz daruntermischen. Mehl mit Nüssen, Gewürzen, Kakao- und Natronpulver mischen, dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.
- Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten. Zwischen Backpapier 7 mm dick auswallen. Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Milch bestreichen.
- In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.
- Läbchüechli nach Belieben mit Eiweissglasur verzieren: 1 Eiweiss steif schlagen. 100 g Puderzucker dazusieben, kurz weiterschlagen. In einen Spritzsack füllen, verzieren, mit Zuckerperlen bestreuen.



Truffes für Naschkatzen

Zubereiten: 20 Minuten
Ruhezeit: 1 Stunde, 50 Minuten

- Rahm mit Anissamen aufkochen. Von der Platte nehmen, 20 Minuten stehen lassen.
- Rahm absieben, mit Butter und Honig erneut erhitzen. Dunkle Schokolade dazugeben, rühren, bis sie geschmolzen ist.
- Truffesmasse $\frac{3}{4}$ hoch in die Förmchen verteilen. Fest werden lassen.
- Milchschokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen, leicht auskühlen lassen. 2 mm hoch auf die Truffesmasse giessen.
- Truffes verzieren. An einem kühlen Ort fest werden lassen.

Truffeskugeln Truffesmasse nach dem Auskühlen 30–40 Minuten kühl stellen, dabei 1- bis 2-mal aufrühren und sobald die Masse fest genug ist, nochmals kräftig durchrühren. Nussgrosse Kugeln formen, kühl stellen. Truffes in flüssiger Milchschokolade, gehackten Nüssen oder Schokoladenstreusel wenden. In die Förmchen setzen. Kühl stellen.

Zutaten

Für 60 Stück

- 60 Pralinéförmchen
- 1,2 dl Vollrahm
- $\frac{1}{2}$ TL Anissamen
- 2 EL weiche Butter, z.B. Süssrahmbutter
- 1 EL flüssiger Honig
- 225 g dunkle Schokolade, gehackt
- 50 g Milchschokolade, gehackt
- Zuckerblümchen, Zuckerperlen, kandierte Früchte und Nüsse zum Verzieren



Zutaten

Für ca. 25 Stück

- ca. 50 Pralinéförmchen aus Papier
- 500 g Jogurt nature
- 300 g Rahmquark
- ½ EL Salz
- ¼ TL grob gemahlener Pfeffer
- 1 EL gehackte, gemischte frische Kräuter, z. B. Thymian, Zitronenthymian, Kräuterblüten, wenig Rosmarin
- ¼ TL fein zerriebene getrocknete Peperoncini
- grob zerstoßener Pfeffer oder fein gehackte gemischte Kräuter zum Wenden

Kräuterkugeln für die Bowling-Kolleginnen

Zubereiten: 15 Minuten

Ruhezeit: 24 Stunden

- 1 Jogurt bis und mit Peperoncini mischen. In ein mit einem doppelt gefalteten Mulltuch ausgelegtes Sieb geben. Zugedeckt über einer Schüssel im Kühlschrank 24 Stunden abtropfen lassen.
- 2 Mit zwei Kaffeelöffeln oder dem kleinsten Glaceusstecher nussgrosse Portionen formen. In Pfeffer oder Kräutern wenden.
- 3 In die doppelt ausgelegten Förmchen geben. Kühl stellen und rasch geniessen. Schmeckt fein mit Crackers oder kleinen, getoasteten Brotscheiben.



Zöpfliknoten für den Sonntagsbrunch

Zubereiten: 40 Minuten

Koch-/Backzeit: 25 Minuten

Aufgehen lassen: 1 Stunde, 30 Minuten

- 1 Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe, Honig, Milch, Butter und Kirsch hineingeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2 Teig vierteln, auf Mehl zu langen Rollen ausziehen und zu einem gewöhnlichen Knoten verschlingen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nach Belieben ein ofenfestes, aussen bebuttertes Schälchen in die Mitte drücken. Zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 3 Ei mit Milch und Safran verquirlen. Zöpfliknoten damit bestreichen.
- 4 Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Temperatur auf 200 °C stellen, weitere 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 5 Schälchen mit Konfitüre oder Honig füllen. Oder anstelle des Schälchens ein gekochtes, gefärbtes Osterei hineinsetzen.

Zutaten

Für 4 Stück

- Backpapier
- 500 g Zopfmehl
- knapp 2 TL Salz
- 1¼ TL Trockenhefe
- 2 TL flüssiger Honig
- 3–3,5 dl Milch, lauwarm
- 75 g Butter, z.B. Süsrahmbutter, weich
- 1–2 EL Kirsch, nach Belieben
- 1 kleines Ei
- wenig Milch
- 1 Msp. Safran



Tipp
Zöpfliknoten in eine Papier- oder Stoffserviette hüllen, Bast darumbinden, ein Kleblattpaar darunter schieben.

Zutaten

Für 1 Muffinblech mit
12 Vertiefungen

- 12 Backpapierrondellen
von 20 cm Ø
- Büroklammern oder Bostitch
- 300 g Mehl
- 80 g Zucker
- 2 TL Trockenhefe
- 1,5 dl Milch, lauwarm
- 60 g Butter, flüssig
- 2 Eier mit 1 Eigelb verquirlt
- 50 g Mandelstifte, grob gehackt
- 1 Orange, abgeriebene Schale
- 1 TL Vanillezucker oder
1 Prise Safran
- ½ TL Salz
- 2 EL Puderzucker mit
1 TL Zimtpulver gemischt

Panettoncini per la pausa caffè

Zubereiten: 35 Minuten
Koch-/Backzeit: 25 Minuten
Aufgehen lassen: 1 Stunde, 20 Minuten

- 1 Mehl und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe mit 4 EL Milch hineingeben, mit wenig Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Teig vermischen. Wenig Mehl darüberstäuben. Bei Raumtemperatur 20 Minuten gehen lassen.
- 2 Restliche Milch und Zutaten bis und mit Salz beifügen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem kühlen Ort aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 3 Backpapierrondellen bis zur Mitte einschneiden, zu Tüten drehen, mit Büroklammern oder Bostitch fixieren und den Spitz 1 cm breit einfallen. In die Blechvertiefungen stellen. Je 1 gehäufter EL Teig einfüllen. Zugedeckt bis zum Tütenrand aufgehen lassen.
- 4 Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Temperatur auf 180 °C stellen, weitere 15–20 Minuten backen.
- 5 Die noch warmen Panettoncini mit Zimt-Puderzucker bestäuben.



Liebesäpfel zum Valentinstag

Zubereiten: 40 Minuten

- 1 Äpfel waschen, trocknen. Fliege mit dem Kugelausstecher entfernen. Holzspiesschen beim Stielansatz in die Äpfel stecken. Kühl stellen.
- 2 Nüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden rösten, bis die Häutchen platzen. In ein Küchentuch geben, verreiben, bis der grösste Teil der Häutchen entfernt ist. Nüsse hacken, in einen Suppenteller geben.
- 3 Zucker bis und mit Butter unter Rühren 10–12 Minuten caramelartig einkochen.
Test: Einen Tropfen auf einen kalten Teller geben – er sollte nicht mehr zerfliessen.
- 4 Äpfel bis zur Hälfte ins Caramel tauchen und sofort in Nüssen wenden. Auf einem beschichteten Blech auskühlen lassen. Vor Luftfeuchtigkeit schützen, am besten sofort geniessen.

Zutaten

Für 6 Stück

- 6 Holzspiesschen
- je 3 kleinere rote und gelbe
Äpfel, z. B. Jonathan,
Glockenäpfel, Gala
- 120 g Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 50 g Birnendicksaft
- 1 dl Vollrahm
- 1 EL Butter



Butterrollen für den Grillchef

Zutaten

Für 150–225 g pro Sorte

- Klarsichtfolie oder Wachspapier
- pro Sorte 125 g Butter, z. B. Süsrahmbutter

Kräuterbutter

- 2–3 TL fein abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale
- 1 TL Zitronen- oder Orangensaft
- 3 EL Schnittlauchröllchen oder gehackter Estragon
- 1 Handvoll Kräuterblüten (wenn vorhanden)
- ½ TL Salz

Gewürzbutter

- 1 EL geröstete, ganze oder gemahlene Sesamsamen
- 1 EL ganze oder gemahlene Mohnsamen
- je ½ TL ganze oder gemahlene Korianderkörner, Fenchel- und Kümmelsamen
- 1 EL Brotbrösmeli
- 1 EL geröstete, gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Salz

Konfibusbutter

- 100 g dick eingekochte Erdbeer-, Aprikosen-, Kirschen- oder Zwetschgenkonfitüre oder cremiger Honig
- 1 Prise Salz

Zubereiten: 15 Minuten

- 1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Jeweilige Zutaten rasch daruntermischen.
- 2 Buttermischung auf Folie oder Wachspapier geben, zu Rollen von 1,5–2 cm Dicke formen und einwickeln. Im Kühlschrank fest werden lassen. Haltbarkeit: im Kühlschrank 2–3 Tage, im Tiefkühler 1 Monat.



Kartoffelbrot mit Jogurt für die neuen Nachbarn

Zutaten

Für 2 Stück

- Mehl oder feiner Maisgriess zum Formen
- Backpapier

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln, z. B. Bintje
- 3 dl Wasser
- 500 g Mehl
- 1½ TL Salz
- 1 TL Trockenhefe
- 1½ TL flüssiger Honig
- 2 EL Jogurt nature
- Mohn- oder Sesamsamen, Kümmel oder geröstete getrocknete Zwiebeln zum Bestreuen

Zubereiten: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 30 Minuten

Aufgehen lassen: 1 Stunde, 30 Minuten

- 1 Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Wasser bedeckt sehr weich kochen. Kartoffeln mit der Flüssigkeit mixen. Auskühlen lassen.
- 2 Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe, Honig, Jogurt und Kartoffelpüree hineingeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 3 Teig halbieren, auf Mehl oder Maisgriess zu langen Rollen, die in der Mitte dicker sind, ausziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Wasser besprühen. Mit der Schere im 45°-Winkel und seitlich versetzt bis zur Rollenmitte einschneiden. Mit Samen oder Gewürzen bestreuen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Temperatur auf 180 °C stellen, weitere 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.



Zutaten

Für 18–24 Stück

- Backpapier
- flüssige Butter für das Backpapier
- 18–24 Geschenkbändelstreifen, 12 cm lang, mit wasserfestem Filzstift mit persönlichen Wünschen und passenden Sprüchen beschriften
- 1 Eiweiss
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 20 g Butter, flüssig
- 1 TL Vanillezucker oder ¼ TL Vanillearoma
- 45 g Mehl

Glücks-Guetzli für Neuanfänge

Zubereiten: 30 Minuten
Koch-/Backzeit: 3 Minuten

- 1 Eiweiss mit 1 EL Zucker und Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Butter, Vanillezucker oder Vanillearoma und Mehl dazugeben, kurz rühren, bis der Teig glatt ist.
- 2 Ein Blech mit Backpapier belegen, mit Butter bestreichen. ½–1 EL grosse Teigportionen mit genügend Abstand darauf verteilen. Mit dem befeuchteten Löffelrücken dünn und rund, ca. 8 cm Ø, austreichen.
- 3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 3–4 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun sind.
- 4 Kekse herausnehmen, sofort die Spruchbändel in die Mitte legen und Kekse zuerst in der Mitte überschlagen, dann vierteln. Rasch arbeiten, sonst brechen sie.



Bunte Schoko-Plättchen als Bettmümpfeli

Zubereiten: 20 Minuten
Kühl stellen: 30 Minuten

- 1 Schokolade grob zerkleinern, in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Butter beifügen, kurz darunterrühren. In einen Spritzsack oder Tiefkühlbeutel füllen, eine kleine Ecke wegschneiden.
- 2 50-Rappen-grosse Tropfen auf Backpapier spritzen. Nonpareilles daraufstreuen, durch Hin- und Herbewegen auch seitlich der Tropfen verteilen. 30 Minuten kühl stellen.

Zutaten

Für ca. 190 g

- Backpapier
- 150 g dunkle Schokolade
- 20 g Butter
- 40 g Nonpareilles (farbige Zuckerperlen)



Swissmilk im Web Stöbern und entdecken



Die Milch im Web

Auf swissmilk.ch finden Sie viele Informationen zu Milch und Milchprodukten, allerlei Wissenswertes rund um eine gesunde Ernährung, ein umfangreiches Angebot für Kitas, Horte und Schulen, Wettbewerbe, Events und vieles mehr.



Lust auf mehr Rezepte

Mit über 8000 Gratis-Rezepten verfügt Swissmilk über die grösste bebilderte Rezept-Datenbank der Schweiz. Entdecken Sie neue Alltagsgerichte, Themenkuchen für den Kindergeburtstag, Snacks für die Party oder Exklusives für das Gästemenu.

swissmilk.ch/rezepte



Shop

Lustige Lovely-Artikel, allerlei Nützliches sowie inspirierende Gratis-Broschüren wie etwa «Klein und fein – Rezepte für allerlei Guetzli» (Artikel-Nr. 140082D) finden Sie in unserem Web-Shop.

swissmilk.ch/shop

Bestellen Sie unsere Broschüren via Telefon, E-Mail oder Online-Shop:

Telefon 031 359 57 28

webbestellungen@swissmilk.ch

swissmilk.ch/shop

Material solange Vorrat. Bei kostenpflichtigen Artikeln werden Versandkosten verrechnet. Gratisbroschüren sind bis zu 3 Exemplaren portofrei. Versand nur innerhalb der Schweiz. Geschäftsbedingungen unter swissmilk.ch.

Von gesunder Ernährung bis zu genussvollem
Essen – alles Wissenswerte über Milch, Milchprodukte
und Butter gibt es unter swissmilk.ch



Schweizer Milchproduzenten SMP
Swissmilk
Ernährung & Kulinarik
Weststrasse 10
Postfach
3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 28
ek@swissmilk.ch
swissmilk.ch