

# Klein & fein

Rezepte für allerlei Guetzli



swiss  
milk

Schweiz. Natürlich.



swissmilk



## Inhaltsverzeichnis

### Fürs Kaffeekränzchen

Sablés	6
Zitronenringli	7
Butterrosetten	8
Gefülltes Birnenkonfekt	9
Pralinékonfekt	10

### Mit Schokolade

Chocolate-Chip-Cookies	11
Pfeffer-Schoggi-Guetzli	12
Zimtspritzgebäck	13
Mohnguetzli	14
Schwarz-Weiss-Gebäck	15
Ingwer-Brownies	16

### Wenig Aufwand

Anis-Haselnuss-Ecken	17
Nussstängeli	18
Mandelrondellen	19
Nussbällchen	20
Butterstängeli	21

### Mit Konfi

Aprikosen-Haselnuss-Würfel	22
Wienerkolatschen	23
Baumnusswürfel	24
Pfaffenkäppli	25
Wienerwaffeln	26

### Typisch Weihnachten

Vanillekipferln	27
Mailänderli	28
Spitzbuben	29
Marzipanstängeli	30
Rosinenhöckli	31

### Tipps und Tricks

Rund um den Butterteig	32
------------------------	----



### Impressum

Herausgeberin: Schweizer Milchproduzenten SMP, Swissmilk, Bern

Projektleitung: Samira Boujamil, Swissmilk, Bern

Rezepte: Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach

Fotos: Michael Wissing, Waldkirch (D)

Grafik: Reflektor, Stefan Zbinden, Bern

Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

© Swissmilk, 2000

Überarbeitete Version Oktober 2013

140082D



## Liebe Backfreundinnen und Backfreunde

Backen macht Spass. Ganz besonders, wenn es um Guetzli geht. Und das nicht nur zur Weihnachtszeit. Guetzli backen ist zu jeder Jahreszeit ein Vergnügen. Denn Pfaffenkäppli und Zitronenringli schmecken im Mai oder August genauso gut wie im Dezember. Selbstverständlich sind in dieser Backbroschüre auch klassische Weihnachtsguetzli wie Mailänderli und Spitzbuben mit von der Partie. Denn was wäre eine Backbroschüre ohne traditionelle Weihnachtsgenüsse?

Guetzlibacken ist ganz einfach: Die genau abgewogenen Zutaten in der richtigen Reihenfolge zusammenbringen, die angegebene Temperatur und die Backzeit einhalten – und geniessen. Natürlich spielen auch Frische und Qualität der Zutaten eine grosse Rolle.

Selbst gebackene Guetzli verwandeln jedes Kaffeekränzchen in einen Genussmoment und machen auch als Mitbringsel immer Freude.

Ihre Swissmilk



## Zutaten

Für 65–75 Stück

- Backpapier für das Blech
- 250 g Butter, weich
- 120 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1½ EL Milch
- 350 g Mehl
- 1 Eiweiss, verquirlt
- 3–4 EL Zucker

## Sablés

- 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.



## Zitronenringli

## Zutaten

Für 50 Stück

- Spritzsack mit gezackter Tülle
- 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

## Glasur

- 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.





## Butterrosetten

### Zutaten

#### Für 40 Stück

- Spritzsack mit grosser, gezackter Tülle
- 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
- Silberkugeln

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 der Rosetten mit Rosenwasser, Rosetten auskühlen lassen. Puderzucker und Rosenwasser verrühren. Silberkugeln in die Glasur tauchen und auf die Spitzen der Rosetten kleben, trocknen lassen.



## Gefülltes Birnenkonfekt

### Zutaten

#### Für 80–100 Stück

- Backpapier für das Blech

#### Füllung

- 150 g Weichspeckbirnen, entstielt
- 75 g Dörripflaumen, entsteint
- 125 g Zucker
- 1½ 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 Dörfrüchte 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

2 Mit dem Einweichwasser aufkochen, 30 Minuten köcheln, abgiessen, 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.





## Zutaten

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

## Pralinékonfekt

- 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 Teigondellen 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.



## Chocolate-Chip-Cookies

## Zutaten

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 abgspülten 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.



## Zutaten

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

## Pfeffer-Schoggi-Guetzli

- 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 Guetzli zur Hälfte in die Glasur tauchen, auf ein Backpapier legen, trocknen lassen.



## Zimtspritzgebäck

## Zutaten

Für 40–50 Stück

- Spritzsack mit gezackter Tülle
- 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.



## Zutaten

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 Haferflockli
- 50 g Mohnsamen
- 200 g weisse Schokolade, gehackt
- 125 g Mehl
- ¼ TL Backpulver

## Mohnguetzli

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden, Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren. Ei zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Haferflockli, Mohn und Schokolade daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, darunterrühren.

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.



## Schwarz-Weiss-Gebäck

## Zutaten

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, verquirlt

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. 20 x 2 x 2 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 22 x 20 cm auswallen, oberes Papier entfernen. Rechtecke halbieren, so dass insgesamt 4 Rechtecke von je 20 x 11 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.



## Zutaten

Für 70–75 Stück

Für 1 ofengrosses Blech, halb gefüllt, oder 1 Blech von 35 x 21 cm

- 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

## Ingwer-Brownies

- 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, darunter-rühren.
- 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 3 x 3 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.

**Info** Kandierter Ingwer ist in Reformhäusern und gut sortierten Grossverteilern erhältlich. Nur ein halbes Blech backen: Alustreifen etwas länger als Blechbreite viermal längs falten, damit er stabiler wird. In die Blechmitte stellen und mit einer leeren Cakeform oder Gratinform fixieren.

## Anis-Haselnuss-Ecken

## Zutaten

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 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.

**Zutaten**

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

**Nussstängeli**

- 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 5 × 1,5 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.

**Mandelrondellen****Zutaten**

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.



**Zutaten**

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**

**Nussbällchen**

- 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.

**Butterstängeli****Zutaten**

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 ein 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 Rillenmuster entsteht, 15 Minuten kühl stellen.
- 3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 11–13 Minuten backen.





## Aprikosen- Haselnuss-Würfel

### Zutaten

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.



## Wienerkolatschen

### Zutaten

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.



## Zutaten

## 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

## Baumnusswürfel

- 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.



## Pfaffenkäppli

## Zutaten

## 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.



**Zutaten****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**

## Wienerwaffeln

- 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 Wienerwaffeln spritzen, trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



## Vanillekipferln

**Zutaten****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 darunterühren. 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.



**Zutaten**

Für 55–65 Stück

- **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**

**Mailänderli**

- 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 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.

**Spitzbuben****Zutaten**

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.



**Zutaten**

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**

## Marzipanstängeli

**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** Backmarzipan 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 5 × 1,5 cm schneiden.

**Info** Backmarzipan ist backfest. Es ist in Reformhäusern, bei Merkur und in gut sortierten Lebensmittelgeschäften und Lebensmittelabteilungen das ganze Jahr über erhältlich.



## Rosinenhöckli

**Zutaten**

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 Rosinenhöckli giessen, leicht antrocknen lassen. Wenig Macis oder Muskatnuss darüberstäuben, ganz trocknen lassen.

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





## Tipps und Tricks

### Rund um den Buttermteig

**1** Alle Zutaten für einen Buttermteig 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.



^  
**2** 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 auswallen wie auch ausstechen oder schneiden.

**3** 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.

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

**5** Teig, der am Stück gebacken und erst anschliessend geschnitten wird (siehe *Wienerwaffeln*, S. 26), mit wenig Mehl direkt auf einem Backpapier auswallen und damit aufs Blech ziehen.

**6** Sehr weicher oder brüchiger Teig, der zu grossen Rechtecken ausgewallt werden muss (siehe *Schwarz-Weiss-Gebäck*, S. 15), zwischen zwei Backpapieren oder Plastikbeuteln auswallen. Beides lässt sich gut vom Teig lösen.



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



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

**9** Zum Flachdrücken von geformten Guetzli (siehe *Butterstängeli*, S. 21; *Mohn-guetzli*, S. 14) Hände oder Gabel mit kaltem Wasser befeuchten.

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



^  
**11** 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.



^  
**12** Plastikbeutel als Spritzbeutel für Gelee sowie Puderzucker- und Schokoladeglasur (siehe *Zitronenringli*, S. 7; *Pralinékonfekt*, S. 10): 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.



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

**14** 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.

**15** 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.





## Butter

### Geschmack und Natur pur

#### Das Naturprodukt

Butter ist ein Naturprodukt, das ausschliesslich aus Milchfett (Rahm) hergestellt wird. Sie darf keinerlei milchfremde Zusätze wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Farbstoffe oder Aromen enthalten. Ihre Herstellung ist auch ökologisch sinnvoll, denn im Gegensatz zu den meisten pflanzlichen Ölen und Fetten braucht es für Butter weder lange Transportwege noch komplizierte, energieintensive Herstellungsprozesse.

#### Mit Butter in der Küche zaubern

Ob zum Braten, Backen, Dünsten, Dämpfen oder für den Brotaufstrich: Butter eignet sich sowohl für die warme als auch für die kalte Küche. Das Angebot an verschiedenen Buttersorten ist gross, sodass für jeden Verwendungszweck und jeden Geschmack die richtige Butter zur Verfügung steht.

#### Butter ist gesund und gut

Butter ist ein gesundes, leichtes und einheimisches Nahrungsfett. Sie trägt wesentlich zur Bedarfsdeckung mit allen Fettsäuren bei und liefert zudem die fettlöslichen Vitamine A, D und E. Butter hat ein vielseitiges Fettsäurespektrum und ist sehr gut verdaulich. Die Wissenschaft ist sich einig: Aus gesundheitlicher Sicht gibt es keinen Grund, auf Butter zu verzichten.

Weitere Informationen über das Naturprodukt finden Sie auf [www.swissmilk.ch/butter](http://www.swissmilk.ch/butter)



## Swissmilk im Web

### Stöbern und entdecken

#### Lust auf mehr Rezepte

Mit über 5000 Gratis-Rezepten verfügt Swissmilk über die grösste bebilderte Rezept-Datenbank der Schweiz.

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

#### Kochberatung

Haben Sie Fragen zu einem Rezept oder ein kulinarisches Problem? Unsere Beratung hilft gerne:  
Telefon 031 359 57 59  
[rezeptberatung@swissmilk.ch](mailto:rezeptberatung@swissmilk.ch)



#### Geschenke aus der Küche – Zur Einladung oder als Überraschung

Lassen Sie sich von den 22 Rezepten in dieser Broschüre inspirieren. Die Broschüre ist gratis Artikel-Nr. 140090D

#### Bestellen Sie unsere Broschüren via Telefon, E-Mail oder Fax:

Telefon 031 359 57 28  
Telefax 031 359 58 55  
[webbestellungen@swissmilk.ch](mailto:webbestellungen@swissmilk.ch)  
[www.swissmilk.ch/shop](http://www.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 [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch). Preise Stand Oktober 2013. Preisänderungen vorbehalten.



#### Essen, Trinken, Wohlfühlen

Nutzen Sie den Leitfaden, um gesundes und schmackhaftes Essen in Ihren Alltag zu integrieren. Die Broschüre ist gratis Artikel-Nr. 143157D



#### LE MENU

Kennen Sie das Schweizer Kochmagazin LE MENU? 10 Ausgaben pro Jahr mit rund 400 Rezepten, vielen Reportagen und Leserangeboten. Jahresabonnement CHF 68.–

Von gesunder Ernährung bis zu genussvollem Essen – alles Wissenswerte über Milch, Milchprodukte und Butter gibt es unter [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)



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](mailto:pr@swissmilk.ch)  
[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)