

November 2015 René

WEIHNACHTS - GUETZLI 2015

MAILÄNDERLI

ZIMTSTERNE

BRUNSLI

SCHWABENBRÖTLI

SPITZBUBEN

ZITRONENRINGLI

SCHOKO-FLORENTINER

PISTAZIEN- PYRAMIDEN

MANDEL-MAKRÖNCHEN

KÜRBISKERN-ECKEN

NEW YORKER STERNENKEKSE

WESPENNESTER

SPRITZGEBÄCK

HAFERFLOCKEN-MONDE

MOKKAHERZEN

NUSSBLÜTEN

ANISZUNGEN

PINIENKERN-HÄUFCHEN

Mailänderli

- 250 g Butter oder Margarine weich rühren
- 250 g Zucker
1 Prise Salz darunter mischen
- 3 Eier ganz ein Ei nach dem andern unter die Masse arbeiten,
weiter rühren bis die Masse hell ist
- 600 g Mehl
1 Zitrone, abgeriebene Schale alles zusammen zu einem Teig zusammen fügen, nicht
kneten und ca 2 Stunden kühl stellen

Formen

den Teig ca ½ Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen, auf wenig Mehl auswallen und ausstechen. Mit Ei anstreichen

Backen

8 - 10 Minuten in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens

Varianten

1 Rezept Mailänderliteig anstelle der Zitronenschale mit 1 Teelöffel Bittermandelaroma parfümieren und mit verdünntem Eigelb bestreichen, zerriebene Mandelblättchen darüber streuen und anschliessend backen

1 Rezept Mailänderliteig halbieren, die eine Hälfte mit 100 g Schokoladenpulver vermischen, so entsteht ein heller und ein dunkler Teig. Beide Teige ca 5 mm dick auswallen. Gleiche Anzahl helle und dunkle Sterne ausstechen, kühl stellen. Einen kleinen Stern aus der Mitte jedes grossen ausstechen, helle und dunkle abwechslungsweise zusammen setzen, kühl stellen. Dunkle und helle Teigresten vorsichtig zusammenfügen und Marmorguetzli ausstechen.

1 Rezept Mailänderliteig mit verdünntem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker betreuen

Kürbiskern-Ecken

Teig

200 g Mehl	in eine Schüssel geben
200 g gemahlene Mandeln	beifügen
2 TL Lebkuchengewürz	dazu streuen
200 g Zucker	einrieseln lassen
200 g kalte Butter	beifügen
1 Prise Salz	dazu mischen
1 Eigelb	beifügen, mit einer Küchenmaschine zügig zu einem Teig verarbeiten, Teig flach drücken und in einer Klarsichtfolie ca 2 Stunden kühl stellen

Formen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca 41x31 cm auswallen. Teig auf das Wallholz aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech wieder abrollen, den vorstehenden Teig vorsichtig am Backblechrand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen

Backen

im auf 180° vorgeheizten Ofen während ca 10-12 Minuten hellbraun vorbacken, auskühlen lassen

Belag

½ dl Vollrahm	in eine Pfanne geben
120 g Honig	beifügen
120 g Butter	dazu geben
250 g Zucker	einrieseln lassen, bei mittlerer Hitze aufkochen
400 g Kürbiskerne	dazu geben und nochmals aufkochen lassen. Kürbiskernmasse auf dem Mürbeteig gleichmässig verstreichen

Backen

im vorgeheizten Backofen bei 180° nochmals 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit einem grossen Messer in 10 ca 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in ca 2 cm breite Rechtecke schneiden

Haltbarkeit

Die Kürbiskern-Ecken halten sich in gut verschlossenen Dosen zwischen Lagen von Pergamentpapier ca 6-8 Wochen

New Yorker Sternenkekse

500 g Mehl	in eine Schüssel geben
60 g gemahlene Mandeln ohne Haut	dazu geben
200 g Puderzucker	darauf sieben
2 Eigelb	beifügen
240 g Butter	in Würfeln dazu geben
2-4 EL kalte Milch	dazu giessen, mit dem Knethaken des Handrührgerätes schnell glatt rühren, anschliessend von Hand kurz kneten. Ca 1 Stunde kühl stellen

Füllung

300 g Marzipan	grob hacken, in einen Universal-Zerkleinerer geben
160 g Cranberries getrocknet	dazu geben
2 Eiweiss	beifügen
8 EL Wasser	dazu giessen und zu einer Paste verarbeiten

Formen

Die Hälfte des Teiges ca 3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Diese Sterne mit der Paste bestreichen. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und Sterne ausstechen, auf die Paste legen

Backen

im vorgeheizten Ofen bei ca 175° während ca 15 bis 20 Minuten backen. Auskühlen lassen

Guss

400 g Puderzucker	in eine Schüssel geben
2 Eiweiss	dazu rühren
4 EL Zitronensaft	beifügen und vermischen. 3 EL Guss abnehmen. Die Hälfte davon mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben, die andere Hälfte mit blauer Farbe einfärben. In kleine Spritzbeutel einfüllen, Spitze abschneiden. Sterne zuerst mit weissen Guss bestreichen, dann rosafarbene oder hellblaue Streifen aufspritzen. Guss trocknen lassen

Wespenester

500 g Mehl	in eine Schüssel sieben
2 MSP Backpulver	dazu mischen
2 Eigelb	beifügen
300 g Butter	in Würfeln dazu geben
200 g Zucker	darüber streuen
2 Päckchen Vanillezucker	beifügen, zu einem glatten Teig verkneten, im Kühlschrank in Klarsichtfolie eingewickelt mindestens 1 Stunde ruhen lassen

Füllung

200 g Honig	in eine Schüssel geben
200 g Haselnüsse	grob hacken, beifügen, gut vermischen

Formen

Teig halbieren, zu Rollen von ca 4 cm Durchmesser formen, ca 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel Mulden hineindrücken, mit der Honig-Haselnussmasse füllen

Backen

im auf 180° vorgeheizten Ofen ca 15 Minuten backen. Herausnehmen, noch warm mit Puderzucker bestäuben. Auskühlen lassen

Spritzgebäck

200 g Puderzucker	in eine Schüssel geben
400 g Butter	beifügen, mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren
4 EL Milch	dazu geben
2 Eier	dazu schlagen
2 Päckchen Vanillezucker	einstreuen
1 Prise Salz	beifügen, alles zusammen gut vermischen
540 g Mehl	dazu mischen

Formen

Teig in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle füllen. Kringel oder „S“ auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen

Backen

bei ca 180° während ca 12 Minuten, herausnehmen, abkühlen lassen

Dekorieren

200 g Zartbitterschokolade hacken, in eine Schüssel geben, über einem Wasserbad schmelzen lassen, gut umrühren. Die Spitzen des Gebäcks in die warme Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter fest werden lassen

Haferflocken-Monde

250 g Mehl	in eine Schüssel geben
2 gestrichene TL Backpulver	dazu mischen
2 Eier	beifügen
120 g Zucker	dazu geben
2 EL Rum	darüber träufeln
180 g Butter	in kleinen Scheiben dazu geben
260 g Haferflocken	dazu geben
60 g Schokolade	dazu raspeln, alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten, kühl stellen

Formen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca 1-1,5 cm dick ausrollen, Monde ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen

Milch

die Haferflocken-Monde damit bestreichen

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei ca 190° während ca 12-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

Dekorieren

Dunkle Kuchenglasur

erwärmen, die Haferflocken-Monde mit einer Spitze hinein tauchen

Mokkaherzen

600 g Mehl	in eine Schüssel geben
160 g gemahlene Pistazien	beifügen
500 g Butter	dazu geben
160 g Puderzucker	beifügen
2 Päckchen Vanillezucker	dazu streuen
2 TL Orangenlikör	darüber giessen
2 Eigelb	beifügen, alles zusammen zu einen Teig verkneten, ca 2 Stunden kalt stellen

Füllmasse

300 g weisse Schokolade	hacken, in eine Schüssel geben, über einem Wasserbad schmelzen
8 TL Cappuccinopulver	dazu rühren

Formen

Teig auf einer bemehnten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Herzen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca 6-8 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen

Dekorieren

weisse Kuchenglasur	erwärmen, je einen kleinen Klacks auf jedes Herz geben
Schoko-Moccabohnen	je eine Bohne auf den Kuchenglasurklacks geben und leicht andrücken. Trocknen lassen. Eventuell mit etwas
Puderzucker	bestreuen

Nussblüten

500 g Mehl	in eine Schüssel sieben
2 Eigelb	beifügen
250 g Butter	dazu geben
120 g Zucker	darüber streuen
1 Prise Salz	beifügen, alles zusammen zu einem Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca 30 Minuten kalt stellen

Nussmasse

4 Eiweiss	in eine trockene, fettfreie Rührschüssel geben
1 Prise Salz	beifügen, steif schlagen
250 g Zucker	nach und nach unter das geschlagene Eiweiss rieseln lassen
2 EL Speisestärke	dazu geben
250 g gemahlene Baumnüsse	beifügen
150 g gemahlene Mandeln	dazu geben, gut vermischen

Formen

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, gewellte Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nussmasse in einen Spritzsack abfüllen und auf jeden Kreis einen Kringel (Ring) aufspritzen

Backen

im vorgeheizten Ofen bei 185° während ca 20 Minuten backen. Herausnehmen auskühlen lassen

Dekorieren

200 g Johannisbeergelee	erhitzen, etwas einkochen, abkühlen lassen, die Löcher der Nussblüten damit füllen
3 EL Pistazien	hacken, über die Füllung streuen
etwas Puderzucker	über die fertigen Nussblütenstäuben

Anisungen

3 Eier	in eine Schüssel geben
150 g Zucker	dazu geben
1 Päckchen Vanillezucker	beifügen, mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen
100 g weisse Schokolade	In einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen, flüssige Schokolade langsam unterrühren
200 g Mehl	
125 g Speisestärke	dazu geben
100 g geschälte Mandeln	dazu rühren
½ Zitrone	Schale dazu reiben
2-3 TL Anis gemahlen	beifügen
1 Messerspitze Nelkenpulver	dazu streuen
1 Prise Salz	beifügen, alles zusammen gut vermischen

Formen

Den Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen. Etwas 4-5 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen, dabei zwischen den Streifen genügend Platz lassen

Backen

im auf 180° vorgeheizten Ofen während ca 10 Minuten backen. Anisungen vom Papier lösen und auf Kuchengittern auskühlen lassen

Dekorieren

150 g weisse Schokolade
oder Kuchenglasur

über einem heissen Wasserbad schmelzen, die abgekühlten Anisungen bis zur Hälfte in die weisse Schokolade tauchen oder bis zur Hälfte mit Schokolade bestreichen

Anissamen

in die noch feuchte Schokolade streuen und fest werden lassen

Pinienkern-Häufchen

250 g weiche Butter
oder Margarine

in eine Rührschüssel geben

250 g Zucker

beifügen

6 Eier

dazu schlagen

250 g Mehl

dazu sieben, mit den Schneebesen des Handrührgerätes
zu einem geschmeidigen Teig verrühren

150 g Pinienkerne

unter den Teig mischen

Formen

Aus dem Teig mit Hilfe von zwei Kaffeelöffeln kleine
Häufchen formen und auf Backpapier auf ein Backblech
absetzen

Backen

im auf 200° vorgeheizten Ofen während ca 10 Minuten
goldbraun backen

Dekorieren

2 Päckchen Vanillin-Zucker

in einen tiefen Teller geben, Pinienkernhäufchen aus
dem Ofen nehmen, sofort in Vanillin-Zucker wälzen. Auf
einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen

Tipp

Anstelle der teuren Pinienkerne können für dieses Rezept auch Mandelstifte
verwendet werden.

Brunsli

500 g Zucker
500 g Mandeln oder Haselnüsse
gemahlen
125 g Milkschokolade gerieben
125 g dunkle Schokolade gerieben
4 EL Kakaopulver

alles zusammen gut vermischen

6 EL Kirsch
ca 4 EL Wasser

dazu geben und alles zu einem Teig zusammen
kneten

Formen

Teig auf Zucker ca 1 cm dick auswallen, Förmchen in
heisses Wasser tauchen, die Guetzli ausstechen und auf
ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Über
Nacht in einem geheizten Zimmer antrocknen lassen.

Backen

ca 45 Minuten in der Mitte des auf 80° vorgeheizten
Ofens oder 5 Minuten bei 250°

Die Brunisli können aber auch nur einige Tage
getrocknet werden, nicht backen

Zimtsterne

6 Eiweiss
600 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

sehr steif schlagen

2 EL Zimt
1 EL Kirsch
700 g Mandeln gemahlen

darunter mischen, von dieser Masse ca 1 dl für die
Glasur beiseite stellen

unter das Eiweiss ziehen und zu einem Teig
zusammen kneten

Formen

Teig auf Zucker ca 6-8 mm dick auswallen, und Sterne
ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech
geben, mit der Glasur bestreichen und über Nacht
stehen lassen. Die Zimtsterne können aber auch zuerst
gebacken werden, dann noch warm in die Glasur
tauchen

Backen

3-5 Minuten in der Mitte des auf 250 ° vorgeheizten
Ofens oder 25 Minuten bei 130°

Glasur

300 g Puderzucker
3-6 EL Flüssigkeit

Wasser, oder Zitronensaft, oder Blutorangensaft, oder
Kirsch, oder Orangenlikör, oder zusätzlich ½ EL Zimt,
vermischen bis eine dickflüssige Masse entsteht

Schwabenbrötli

350 g Butter oder Margarine weich rühren

300 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 TL Zimt

1 Zitrone abgeriebene Schale

dazu mischen und rühren bis die Masse hell ist

350 g Baumnüsse gemahlen

500 g Mehl

beigeben und zu einem Teig zusammen fügen,
mindestens 1 Stunde kühl stellen

Formen

auf wenig Mehl auswallen, ca 4 - 8 mm dick.
Mit verdünntem Eigelb bestreichen oder natur lassen

Backen

8 - 12 Minuten in der Mitte des auf 180° vorgeheizten
Ofens

Varianten

Kugeln formen, mit einem bemehlten Kellenstiel eine
Vertiefung anbringen, Konfitüre mit einem Spritzsack in
die Vertiefung füllen (oder ohne Konfitüre mit einer
Baumnuss), evtl. mit Eigelb bestreichen, vor dem
Backen leicht antrocknen lassen

Spitzbuben

500 g Margarine oder Butter

weich rühren

250 g Puderzucker

1 Prise Salz

4 TL Vanillezucker

2 Eiweiss verklopft

hinzufügen und schaumig rühren

700 g Mehl

beigeben und den Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in einen Plastiksack geben und ca 2 Stunden kühl stellen. 1 Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen

Formen

Teig auf wenig Mehl oder Backpapier portionenweise ca 2 mm dick auswallen. Teigplatten zwischendurch in den Tiefkühler geben. Herausnehmen, runde Guetzli ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli ein Loch, Herz oder einen Stern ausstechen. Guetzli auf mit Backpapier belegtes Blech legen und ca ½ Stunde kühl stellen

Backen

ca 8 Minuten in der Mitte des auf 200 ° vorgeheizten Ofens. Guetzli auskühlen lassen

Füllen

Gelee erwärmen und die Bödeli damit bestreichen, Deckel mit Puderzucker bestreuen und aufsetzen

Varianten

Anstelle von Gelee mit erwärmter Schokolade bestreichen

Guetzli mit Gelee betreiben und mit kandierten Kirschen garnieren

Sterne ausstechen, mit Gelee bestreichen und versetzt zusammen fügen

Zitronenringli

700 g geschälte Mandeln

mahlen

400 g Zucker

1 Prise Salz

alles zusammen in einer Schüssel mischen

3-5 Zitronen

waschen, Schale abreiben und dazu geben

4 Eiweiss

leicht verklopfen, begeben und zu einem Teig zusammenfügen

Formen

Teig zwischen zwei Backpapieren oder auf wenig Zucker ca 7 mm dick auswallen, Ringe ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 4-6 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht trocknen lassen, oder kurz kühl stellen und sofort backen

Backen

8-10 Minuten in der Mitte des auf 160° vorgeheizten Ofens

Verzieren

Ringe nach dem Backen noch in warmem Zustand mit Zitronenglasur bestreichen, mit dünn abgeschälter und gehackter Zitronenschale bestreuen und leicht andrücken

Zitronenglasur

150 g Puderzucker

ca 2 ½ EL Zitronensaft

zusammen zu einer dickflüssigen Masse verrühren

Varianten

Orangenringli

1 Rezept Teig statt Zitronen Orangen begeben, verzieren mit Orangenglasur

Schoko – Florentiner

250 g Mehl
70 g Zucker
2 Eigelb
120 g weiche Butter
2 EL Kakaopulver
2 EL Rum

aus allen Zutaten einen Teig herstellen, und mindestens eine Stunde kühl stellen

Formen

Teig halbieren, je beide Hälften auf je einem Backpapier zu einem Rechteck ausrollen (ca 28 x 32 cm), und auf je ein Backblech ziehen, Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen

Backen

bei ca 200 ° ca 10 Minuten vorbacken, herausnehmen

Florentiner-Masse

180 g Butter
180 g Zucker
60 g Honig flüssig
80 ml Vollrahm
100 g Kandierte Früchte

ca 2 Minuten in einer Pfanne kochen lassen

100 g Mandeln gehackt
120 g Mandelblättchen
20 g Pistazien gehackt

unterrühren, und auf dem Teig verteilen, weitere 15 Minuten backen, herausnehmen und in ca 3 x 3 cm grosse Quadrate schneiden, ganz abkühlen lassen

1 Beutel Kuchenglasur

in einem Wasserbad ca 10 Minuten erwärmen, und die Unterseite der Guetzli mit einem Pinsel bestreichen. Trocknen lassen

Pistazien-Pyramiden

200 Butter oder Margarine

in einer Schüssel weich rühren

150 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

alles zusammen beifügen, rühren bis die Masse hell ist

150 g dunkle Schokolade

schmelzen auf ganz kleinem Feuer und sofort unter die Masse rühren

150 g Haselnüsse gemahlen

500 g Mehl

dazu geben, rasch zu einem Teig zusammen fügen, zugedeckt ca 2-3 Stunden kühl stellen

Füllung

300 g Mandelmasse
oder Backmarzipan

1 Eiweiss

1 EL Kirsch oder Maraschino

alles pürieren

150 g weisse Schokolade

hacken und unter die Masse rühren

30 g Krokant- oder
Knusperstreuesel

dazu geben

30 g Pistazien

hacken, ebenfalls darunter mischen

Formen und Füllen

Teig zwischen Backpapier ca 4 mm dick auswallen, Runde Plätzchen ausstechen. Je einen halben Löffel Füllung in die Mitte eines Plätzchens geben. Die Seiten nach oben in die Mitte biegen, alle Kanten so zusammendrücken, dass die Füllung in der Mitte noch sichtbar ist. Auf ein Backpapier geben und für ca 15 Minuten kühl stellen

Backen

im auf 200° vorgeheizten Ofen während ca 10-12 Minuten backen

Verzieren

Weisse oder

dunkle Kuchenglasur schmelzen

direkt aus dem Beutel in dünnem Faden über die Pyramiden verteilen

2 EL Pistazien

hacken und über die Füllung streuen

Mandel-Makrönchen

6 Eiweiss
1 Prise Salz

in einer Schüssel steif schlagen

200 g Zucker
die

die Hälfte begeben und so lange weiter schlagen bis
Masse schön glänzt

600-700 g Mandeln gemahlen

mit dem Rest des Zuckers begeben

Formen

mit dem Spritzsack mit grosser Sterntülle direkt auf
ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen (Ringe,
Stengeli, Rosetten), oder mit zwei Teelöffeln kleine
Häufchen formen, oder von Hand kleine Kugeln formen,
mit ungeschälten oder geschälten Mandeln verzieren,
ca 4-6 Stunden bei Raumtemperatur trocknen lassen

Backen

ca 8-12 Minuten in der Mitte des auf 180° vorgeheizten
Ofens

Varianten

Pistazien-Makrönchen

1 Rezept Makrönchen-Teig mit gemahlenden Mandeln
und zusätzlich 150 g gemahlen Pistazien zubereiten,
mit ganzen Pistazien verzieren

Haselnuss-Makrönchen

1 Rezept Makrönchen-Teig mit gemahlen Haselnüssen
zubereitet, mit ganzen oder gehackten Haselnüssen
garnieren

Kokos-Makrönchen

1 Rezept Makrönchen-Teig statt Nüssen oder
Mandeln nur 400 g Kokosflocken begeben

Weisse Mandel-Makrönchen

1 Rezept Makrönchen-Teig mit 600 g geschälten
gemahlenden Mandeln zubereiten zusätzlich ca 10
Tropfen Bittermandelaroma, mit geschälten Mandeln
verzieren

Baumnuss-Makrönchen

1 Rezept Makrönchen-Teig mit 600 g gemahlenden
Baumnüssen herstellen, und mit ganzen Baumnüssen
garnieren