

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 11

Rubrik: [Für die Küche]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

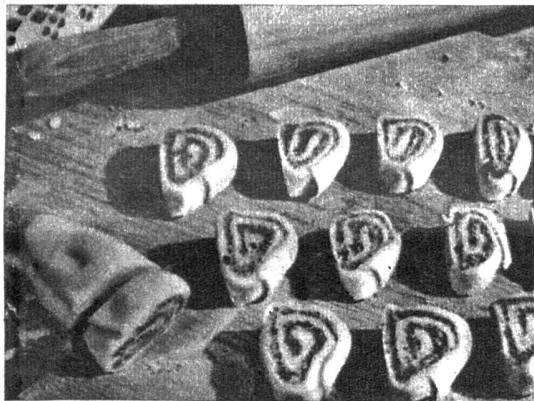
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

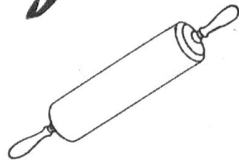
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Fomtagguetzli



Nußschnecken. Das Geheimnis bei den Nußschnecken besteht darin, dass man Caketeig mit dem Makronteig mischt. Ein Stück Caketeig (250 g Mehl, 1 Ei, 100 g Butter, 1 Esslöffel Büchsenmilch, 2 Esslöffel Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker) wird ausgerollt und mit Makronenmasse (2 Eiweiss, 80 g Zucker, 120 g geriebene Nüsse, etwas Zitronenschale) bestrichen. Dann rollt man den Teig zusammen, lässt ihn etwas an der Kühle stehen und schneidet Scheiben, die auf gefettetem Blech gebacken werden. Kann man Zitronat oder Orangat bekommen, so fügt man davon der Makronenmasse bei.



Rechts:

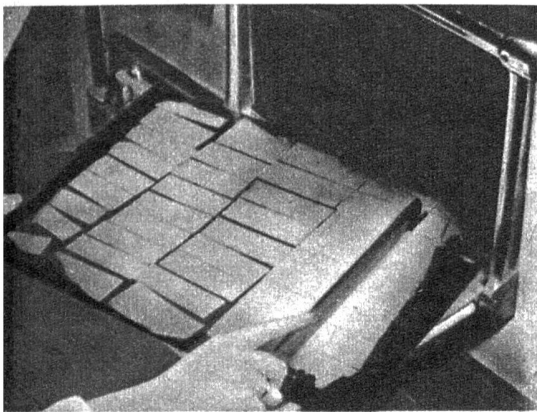
Gefüllte Törtchen

Aus 500 g Mehl, 75 bis 125 g Butter, 1 bis 4 Eiern, ¼ l Milch, 5 g Salz, 20 bis 75 g Zucker, 30 g Hefe wird ein Hefeteig bereitet. Man füllt damit kleine Förmchen und setzt ähnlich wie bei Brioche eine kleine Kugel oben auf den Teig. Nach dem Backen schneidet man die Deckelchen ab, füllt die Törtchen mit Konfitüre und einer dicken Vanillecreme und setzt die Deckelchen wieder oben auf. Sie sind bei einem Sonntagsvieri besonders willkommen.

Links:

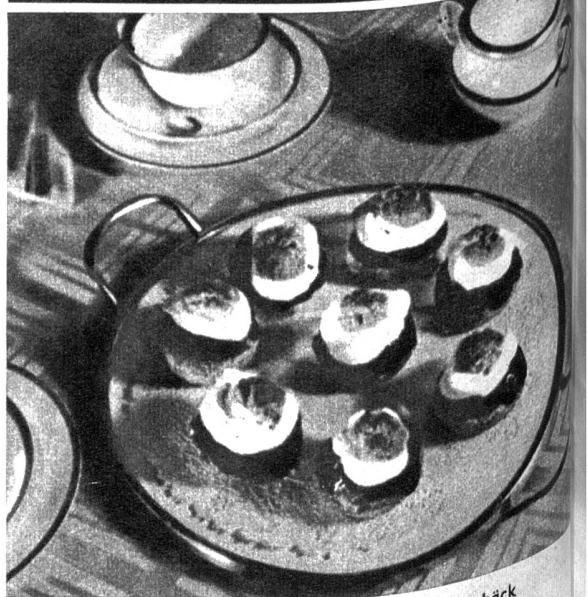
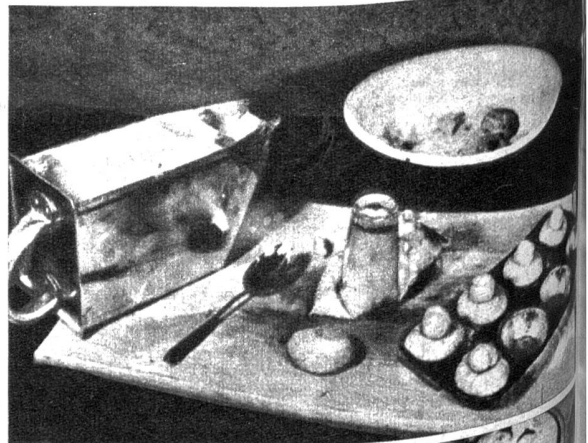
Hippenstreifen

1 Ei, 40 g Zucker, etwas Vanille, 50 g Mehl, 1 Esslöffel Milch. Ei und Zucker werden schaumig gerührt und Mehl und Milch beigelegt. Ein Backblech wird gut gefettet, der Teig dünn darauf ausgestrichen und rasch lichtbraun gebacken. Noch wenn der Teig ganz heiss ist, wird er in Streifen geschnitten. Diese Guetzli müssen in Blechbüchsen aufbewahrt werden, sonst werden sie weich und verlieren an Geschmack.



Hippenstreifen: Noch heiss muss der Teig in Streifen geschnitten werden, damit er nicht hart wird und springt

Kleines Konfekt ist immer teuer und da wir jetzt doch wieder etwas Mehl und Butter bekommen, machen wir die Guetzli selbst. 250 g Mehl, wenn immer möglich weisses, wird mit 50 g Zucker, Zimt, 1 Prise Salz, Vanillezucker, dem Saft und das Abgeriebene einer Zitrone vermischt. Eine Orange auspressen und den Saft ebenfalls flüssig werden lassen und mit 1 ganzem Ei gut verquirlen. Aus allen Zutaten einen leicht rollbaren Teig wirken, messerrückendick ausrollen und mit dem Förmchen ausstechen. Zuletzt mit aufgelöstem Trockenvollerei anstreichen. Im Ofen hellgelb backen lassen.



Gefüllte Törtchen, ein hübsches Kaffeegebäck