

Gutzi und vom 19. November 2023



Biberli – gefüllte Lebkuchen

Orangenkonfekt

Caramelstängeli

Brabanzerl

Totebeinli

Spagnoletti

Baumnusswürfel

Marzipanquadrate

Hot Aperol

Rosmarin-Parmesan-Crackers

Würzige Apéro-Erbsli

Rettich-Häppchen mit Lachs

Grüne Glücksrollen

Erdnuss-Suppe

Süßkartoffel-Käsetürmchen

«Becerro con tocino y salvia» Don Rodolfo

Biberli – gefüllte Lebkuchen

CA. 24 STÜCK À 4x4 CM

Lebkuchengewürz

1.3 g Anis, ganz
0.8 g Gewürznelken, gemahlen
1.0 g Ingwer, gemahlen
1.1 g Koriander, gemahlen
0.4 g Muskatnuss, gemahlen
0.1 g Kardamom, gemahlen
1.3 g Zimt, gemahlen

Lebkuchenteig

120 g Bienenhonig
50 g Kristallzucker
6 g Lebkuchengewürz
150 g Weismehl
50 g Dinkelmehl hell
2 g Trieb Salz (Hirschhornsalz)
3 g Pottasche
10 g Kirschwasser
20 g Vollmilch

Füllung

200 g Mandeln, gemahlen u. geschält
120 g Kristallzucker
Zitronenabrieb
10 g Kirschwasser
60 g Vollmilch

zum Bestreichen

Vollmilch

Glanzstreiche

10 g Wasser
5 g Weizenstärke
90 g Wasser

Alternative zur Glanzstreiche: Gummi arabicum

15 g Gummi arabicum

1-1.5 EL Wasser (oder 50 ml warmes Wasser auf 15 g – mini Schoggi)

Lebkuchengewürz

Da kaum eine Waage so kleine Gewichte messen kann, empfehle ich anteilmässig eine grössere Menge zusammen zu mischen und davon 6 g zu verwenden.

Der Anteil an Gewürzen im Lebkuchen macht ungefähr 1% der Gesamtmenge des Teiges aus. Eine Lebkuchengewürzmischung besteht aus: 21% Anis, 13% Gewürznelke, 17% Ingwer, 19% Koriander, 6% Muskat, 2% Kardamom, 21% Zimt.

Alle Zutaten in den Mörser geben und gut vermischen/vermahlen.

Lebkuchenteig

Den Honig mit dem Zucker in eine Pfanne auf dem Herd auf 60 Grad erwärmen und dann in die Küchenmaschine geben.

Das Mehl und das Lebkuchengewürz zum Honig geben.

Die Pottasche im Kirschwasser auflösen und ebenfalls zum Honig geben.

Dann das Trieb Salz in der Milch auflösen und zum Honig geben.

Alles zusammen für 2-3 Min. zu einem Teig kneten.

Danach den Teig in eine Gärfolie packen, etwas flachdrücken und für mindestens 24 Std. kühl stellen.

Füllung

Zucker, Zitronenabrieb, Kirschwasser und Milch zu den gemahlenden Mandeln in eine Schüssel geben und alles gut vermischen.

Formen

Den gut gelagerten Lebkuchenteig auf etwas Mehl ca. 2 mm ausrollen.

Anschliessend den Teig wie folgt zusammenlegen: Der Breite nach die Teigenden in die Mitte einschlagen und dann das linke Teigende nochmals über das rechte legen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 2 mm rechteckig ausrollen.

Die Teigplatte zu einem grossen Rechteck schneiden und in der Mitte halbieren.

Variante mit Holzmodel

Holzmodel bemehlen und sorgfältig ausklopfen. Beide Teighälften auf die Grösse des Modells zuschneiden. Den einen zugeschnittenen Teig ins Model legen und leicht andrücken, mit einem scharfen Messer entlang den Modelrändern ausschneiden.

Beide Teigplatten mit Milch bestreichen. Den anderen zugeschnittenen Teig mit Mandelfüllung gleichmässig bestreichen und etwas flach drücken. Die Teigplatte mit der Mandelfüllung auf die Teigplatte in der Form legen, sodass die Mandelfüllung in der Mitte ist. Leicht andrücken. Alles umdrehen und das Model sorgfältig entfernen.

Mit wenig Milch bestreichen und bei Bedarf noch auseinanderschneiden. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Die Biberli mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegte Blech legen und nochmals mit wenig Milch bestreichen.

Variante ohne Model

Die Teigplatten mit Milch bestreichen, die Mandelfüllung auf einer Teigplatte gleichmässig verteilen und etwas flachdrücken.

Die zweite Teigplatte mit der mit Milch bestrichenen Seite nach unten auf die Mandelfüllung legen und leicht andrücken.

Die gefüllte Teigplatte in Stücke zu 4x4 cm einteilen, mit wenig Milch bestreichen und schneiden.

Die Biberli auf ein mit Backpapier belegte Blech legen und nochmals mit wenig Milch bestreichen.

Backen

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Bei Ofen mit Dampf-Funktion, 1 Dampfstoss geben bzw. tiefste Dampf-Stufe wählen.

Die Biberli in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und etwa 12 Min. backen.

Glanzstreiche

Die Stärke zum Wasser in eine Schüssel geben und alles klumpenfrei verrühren.

Das Wasser in einem Kochtopf auf dem Herd aufkochen, zur Stärkemischung geben und alles nochmals gut verrühren.

Nach dem Backen die noch heissen Biberli gleichmässig mit der Glasur bestreichen.

Alternative zur Glanzstreiche: Gummi arabicum

Gummi arabicum mit dem Wasser im Wasserbad langsam auflösen. Die Lebkuchen noch heiss mit dem Gummi arabicum bepinseln.

Rezept nach Martin Paa: <https://www.marcelpaa.com/rezepte/biberli/>

Orangenkonfekt

Zutaten Teig

125 g Butter, weich
125 g Zucker
1 Eigelb
1 Orangenschale, abgerieben
1 Prise Salz
1 Teelöffel Backpulver
250 g Mehl

Zutaten Füllung

75 g Butter
100 g Puderzucker
1 Orangenschale, abgerieben
1 EL Orangensaft oder ½ Orangensaft, ½ Cointreau

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, Zucker und Eigelb begeben, schaumig rühren. Restliche Teigzutaten daruntermischen und zusammenkneten.

3cm grosse Kugeln formen, halbieren, mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Ca. 15 Min. bei 160 Grad (140 Grad Umluft) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Alle Zutaten der Füllung geschmeidig rühren. Wenig Füllung zwischen zwei ausgekühlte Plätzchen geben.

Tipp: Kann auch mit Zitrone gemacht werden.

Quelle: Guetzle mit Betty Bossy, 1. Auflage 1978

Caramelstängeli

Zutaten

2 Eiweiss

75 g Zucker (1)

100 g Zucker (2)

100 g Hasel- oder Baumnüsse, ganz

150 g Hasel- oder Baumnüsse, gemahlen

Zubereitung

Eiweiss steif schlagen. Zucker (1) begeben, gut verrühren. Zucker (2) bei grosser Hitze vorsichtig karamellisieren. Die ganzen Nüsse im Caramel mitrösten. Alles auf ein eingöltes Blech giessen, erkalten lassen. Nuss-Caramel fein mahlen und unter die Eiweissmasse ziehen. Die gemahlenen Nüsse ebenfalls daruntermischen und zusammenkneten.

Teig 1 cm dick auf Zucker auswallen. Stängeli schneiden und vor dem Backen kühl stellen.

Backen: 3-5 Minuten bei 250 Grad (230 Grad Umluft) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Quelle: Guetzle mit Betty Bossy, 1. Auflage 1978

Brabanzerl

Zutaten Teig

150 g Mehl
150 g Butter, weich
50 g Zucker
50 g Mandeln, gemahlen
50 g dunkle Schokolade, geschmolzen
1 Prise Salz

Zutaten Füllung und Glasur

Johannisbeergelée
75 g dunkle Schokolade
½ EL Kokosfett oder Margarine
Geschälte Mandeln, halbiert

Zubereitung

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Über Nacht kühlstellen.

Teig portionenweise 3 mm dick auswallen, (restlichen Teig immer kühlstellen)), kleine, runde Plätzchen ausstechen. 15 Min. kühlstellen.

Ca. 7 Min. bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Noch warm je 2 Plätzchen mit etwas Johannisbeergelée zusammenfügen. Auskühlen lassen.

Für die Glasur die Schokolade und das Fett in einer Pfanne langsam schmelzen, glattrühren, die Plätzchen damit glasieren. Je eine halbierte, geschälte Mandel als Verzierung aufsetzen.

Zeitspartipp aus neuerer Rezeptversion: Statt auswallen und ausstechen: 1 Rolle von ca. 3 1/2 cm Ø formen, in Klarsichtfolie einpacken, ca. 30 Min. kühl stellen oder kurz tiefkühlen. Rolle in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Quelle: Guetzle mit Betty Bossy, 1. Auflage 1978

Totebeinli

Zutaten

500 g Haselnüsse

100 g Butter, weich

500 g Zucker

500 g Mehl

5 Eier

Schale von ½ Zitrone, fein gewiegt

1 EL Zimt

Zubereitung

Haselnüsse 15 Min. bei 150 Grad Umluft auf einem Blech rösten. Auskühlen lassen.

Die Haselnüsse grob hacken, eine Handvoll davon ganz lassen. Butter schaumig schlagen, alle anderen Zutaten darunter mischen. Zuletzt die ganzen Haselnüsse zugeben.

Den Teig in drei Stücke teilen. Auswallen und etwas 10-12 cm breite Rechtecke formen. Eine Stunde kühl stellen, dann im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, in Stäbchen schneiden und nochmals 3-5 Minuten im ausgeschalteten Ofen leicht rösten. Sie dürfen hellbraun werden.

Quelle: Aus Schweizer Küchen, Marianne Kaltenbach

Spagnoletti

Zutaten

250 g Zucker

3 Eigelb

Geriebene Schale von ½ Zitrone

3 Eier

250 g Mehl

150 g fein gehackte Mandeln

Butter für die Form

Zubereitung

Zucker mit Eigelb und Zitronenschale zu einer weisslichen Creme schlagen. Dann ein leicht verquirltes Ei beifügen. 5 Min. weiterschlagen, dann jedes der beiden restlichen Eier auf dieselbe Art zugeben. Nun das Mehl darunter mischen. Ein grosses Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Teelöffel Teig abstechen und kleine Häufchen auf das Blech setzen. Diese mit den fein gehackten Mandeln bestreuen. Bei 150 Grad im vorgeheizten Ofen etwas 10 Min. hellgelb backen.

Quelle: Aus Schweizer Küchen, Marianne Kaltenbach

Baumnusswürfel

Zutaten Teig und Füllung

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 Orangensaft
1 Eigelb
200 g Orangenkonfitüre mit dünn geschnittener Schale (thin cut), erwärmt

Zutaten Garnitur

125 g Puderzucker
1-2 EL Orangensaft
Etwa 100 g Baumnusshälften

Zubereitung

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.

Teig mit wenig Mehl auf Backpapier 3 mm dick rechteckig auswallen, mitsamt Backpapier halbieren, beide Teile auf das Blech ziehen.

In der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

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.

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.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/RB_KAF2002_17/gefüllte-baumnuss-orangenguetzli/

Marzipanquadrate

CA. 90 STÜCK

Zutaten Teig

200 g Mehl
½ TL Backpulver
80 g Zucker
1 Ei
75 g Butter

Zutaten Belag

200 g Aprikosenkonfitüre
400 g Marzipanrohmasse
1 Eiweiss

Zutaten Guss

100 g dunkle Schokoladenglasur

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Ei und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Teig auf einem Backblech ausrollen und 10-15 Min. hellgelb backen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen. Gleichmässig auf dem heissen Teig verteilen. Die Marzipanrohmasse zwischen zwei Blättern Backpapier auf Backblechgrösse ausrollen und auf die Konfitüre legen. Die Oberfläche dünn mit Eiweiss bestreichen. Backen, bis die Oberfläche leicht gelb, jedoch nicht braun geworden ist. Gebäck nach dem Erkalten in ca. 3,3 cm grosse Quadrate schneiden und diagonal zur Hälfte in die aufgelöste Schokoladenglasur tauchen.

Hot Aperol

4 GLÄSER À CA. 3 DL

Zutaten

2 dl Aperol

2 dl Weisswein

6 dl Orangensaft

40 g Rohzucker

1 Bio-Orange, in Scheiben

Zubereitung

Aperol in die Gläser verteilen. Wein und Orangensaft mit dem Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, dazugiessen. Aperol mit Orangenscheiben garnieren.

Quelle: Fooby

Rosmarin-Parmesan-Crackers

Zutaten

2 Rollen Pastateig (ca. 250 g)
3 EL Olivenöl
80 g Parmesan, grob gerieben
½ Bund Rosmarin, fein geschnitten
Wenig Fleur de Sel

Zubereitung

Pastateige entrollen, beidseitig mit Öl bestreichen. Parmesan, Rosmarin und Salz beidseitig darüberstreuen. Pastateige quer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Ca. 5 Min. im auf 240 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Quelle: Fooby

Würzige Apéro-Erbsli

300 GRAMM

Zutaten

400 g tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut, abgetropft

1 EL Olivenöl

½ TL Knoblauchpulver

¼ TL Chiliflocken

¼ TL Salz

Zubereitung

Erbsli trockentupfen, mit Öl, Knoblauchpulver, Chiliflocken und Salz mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, Erbsli auf dem Blech auskühlen.

Tipp: Als Snack geniessen oder über Salate oder Suppen streuen.

Haltbarkeit: Gut verschlossen ca. 1 Woche.

Quelle: Coopzeitung Nr. 12 vom 23. März 2021 / Fooby

Rettich-Häppchen mit Lachs

Zutaten

125 g Frischkäse mit Meerrettich

1 Mandarine, heiss abgespült, trocken getupft, abgeriebene Schale und

1 EL Mandarinsaft

1 EL Kerbel, fein geschnitten

1 Prise Salz

Wenig Pfeffer

100 g Rettich, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt

100 g Rauchlachsfilets, in ca. 1 cm grossen Würfeln

Wenig Kerbel, zerzupft

Zahnstocher

Zubereitung

Füllung: Frischkäse, Mandarinschale, -saft und Kerbel verrühren, würzen.

Häppchen: Frischkäsefüllung auf die Mitte der Rettichscheiben verteilen.

Lachswürfel und Kerbel darauf anrichten, zu Halbmonden zusammenlegen, mit je 1 Zahnstocher fixieren.

Quelle: Coop Adventsmagazin, November 2019

Grüne Glücksrollen

8 STÜCK

Zutaten

¼ TL Sesamöl

200 g Mungobohnensprossen

2 EL Sojasauce

¼ TL Chiliflocken

12 Reisblätter (ca. 22 cm Ø)

1 Avocado, in Scheibchen

½ Gurke, in Streifen

50 g Kopfsalat, in Streifen

3 EL Sojasauce

2 EL Reisessig

1 EL Pfefferminze, fein geschnitten

Zubereitung

Sesamöl in einer weiten Bratpfanne oder im Wok erhitzen. Sprossen ca. 2 Min. rührbraten, Sojasauce und Chili begeben, ca. 1 Min. fertig rührbraten. Auskühlen lassen.

Ein Reisblatt ca. 30 Sek. In warmes Wasser tauchen, auf ein feuchtes Tuch legen. Wenig Avocado, Gurke, Salat und Mungobohnensprossen auf die obere Hälfte des Blattes legen. Untere Teighälfte nach oben falten, Teigblatt seitlich aufrollen, auf eine Platte legen. Mit den restlichen Reisblättern und Zutaten gleich verfahren.

Sojasauce, Reisessig und Pfefferminze mischen und als Dip dazu servieren.

Erdnuss-Suppe

4 PERSONEN

Zutaten

1 EL Erdnussöl

2 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen, wenig Grün beiseitegestellt

1 kleiner roter Chili, fein gehackt

120 g gesalzene, geröstete Erdnüsse, im Cutter gemahlen

4 dl Gemüsebouillon

1 ½ dl Vollrahm

3 EL Noilly Prat (trockener, weisser Vermouth)

Zubereitung

Öl warm werden lassen, Zwiebeln und Chili kurz andämpfen. Erdnüssen beigeben, unter Rühren kurz mitdämpfen. Restlich Zutaten dazu giessen, ca. 5 Min. köcheln. Mit beiseitegestelltem Zwiebelgrün garnieren.

Süßkartoffel-Käsetürmchen

4 PERSONEN

Zutaten

Wenig Butter

750 g Süßkartoffeln, fein gehobelt

½ Bund Thymian, Blätter abgezupft

2 ½ EL Olivenöl

¾ TL Salz

Rote Pfefferkörner gefriergetrocknet, zerdrückt

250 g halbharter Ziegenkäse (z.B. Kaltbach), grob gerieben

12 Zweiglein Thymian

Zubereitung

Die Vertiefungen einer Muffinform mit weicher Butter einfetten. Süßkartoffeln mit Thymian und Öl mischen, würzen. Wenig Kartoffeln in die vorbereitete Form verteilen, mit dem Ziegenkäse belegen, leicht zusammendrücken. Vorgang wiederholen, bis die Kartoffeln und der Käse aufgebraucht sind. Thymianzweiglein darauflegen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 12-15 Min. backen.

Quelle: Coopzeitung Nr. 40 vom 5. Oktober 2021

«Becerro con tocino y salvia» Don Rodolfo

4 PERSONEN

Zutaten

400 g Kalbsbrät

1 Bund Peterli

12 Tranchen Rohessspeck

12 Salbeiblätter

1 EL Brandy/Cognac

Salz, Tabasco und Pfeffer

Zubereitung

Peterli fein hacken und mit dem Brät und Brandy gut mischen. Nach Belieben mit Salz, Tabasco und Pfeffer würzen. 12 kleine Brätkugeln formen. Rohessspeck mit Salbei um die Brätkugeln formen. Diese Kugeln in ein gefettetes Muffinblech oder eine Silikon-Muffin-Form füllen.

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.