

Lieblings- Guetzli



der «St.Galler Bauer»-Leserinnen





Inhalt

Vorwort	5
Amerikanerli	6
Astrastängeli	7
Baumnussguetzli	8
Biberli gefüllt	9
Bienenstich	10
Cornflakes-Chrömli	11
Duchesse	12
Füstenschnitten	13
Gewürz-Leckerli	14
Gewürz-Weinguteli	15
Grosis Haferleckerli	16
Grosis Mandelguetzi	17
Grosis Schoggimöggli	18
Haferflockenbiskuit	19
Haferflockenleckerli	20
Haselnusschräbeli	21
Haselnussguetzli	22
Haselnusshöckli	23
Haselnusstengelchen	24
Heiligabend-Guetzli	25
Himbeerbrötchen	26
Honigleckerli	27
Mandelhütchen	28
Marzipanleckerli	29
Nussbällchen	30
Nuss-Chrömli aus dem Thurgau	31



Rahmplätzli	32
Rosa's Vanillegipfeli	33
Schoggikugeln	34
Schoggi-Taler	35
Schokoladebrötchen (Kriegsrezept)	36
Schokoladehäufchen	37
Schokoladenkonfekt	38
Schokoladekugeln	39
Schokoladen-Nuss-Kugeln	40
Schwabenbrötli-Rezept	41
Spitzbuben	42
Teesterne	43
Tirolerleckerli	44
Ur-Grosi's Schoggikugeln	45
Vogelnester	46
Weinbrötchen	47
Weisse Makronen	48
Wiener Kolatschen	49
Zimtsterne	50
Zweisimmerli	51

Vorwort

Damit in unserer schnelllebigen Zeit die alten Rezepte nicht verloren gehen, haben wir im letzten Jahr im «St.Galler Bauer» einen «Guetzli-Aufruf» gestartet. Daraufhin sind von 30 Bäuerinnen und Landfrauen Chrömli-Rezepte bei Lucia Sieber, LZSG Salez, eingegangen. Ganz herzlichen Dank!

Das Resultat unseres Aufrufs halten Sie nun in Ihren Händen. Lust auf Advent hin mal was Neues auszuprobieren? Die 46 teilweise leicht überarbeiteten Rezepte wollen von möglichst vielen Weihnachtsbäckern erprobt und gekostet werden. Viel Freude beim Ausprobieren!

*Lucia Sieber & Sandra Weingart
November 2009*

Hinweis zu den Temperaturangaben:

Sehr schwache Hitze:	80 bis 100 Grad
Schwache Hitze:	100 bis 130 Grad
Mässige Hitze:	150 bis 170 Grad
Mittlere Hitze:	180 bis 190 Grad
Starke Hitze:	200 bis 220 Grad
Sehr starke Hitze:	230 bis 250 Grad



Amerikanerli

150 g Butter
200 g Zucker

1 Ei
80 g Mandeln, ganz oder 100 g Mandelsplitter

300 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Butter und Zucker schaumig rühren, Ei und Mandeln dazugeben, Mehl und Backpulver absieben und beimengen. Zu einem Teig vermischen und Rollen formen. Diese im Tiefkühler fest werden lassen.

In 3 bis 4 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 6 bis 8 Minuten backen.

Ruth Gafner, Bottighofen



Astrastängeli

200 g Astra-Fett
400 g Zucker
2 Eier

2 EL Wasser
1 Zitronenschale, gerieben
100 g Haselnüsse

500 g Mehl

Astra, Zucker, Eier schaumig rühren. Wasser, geriebene Zitronenschale und Haselnüsse begeben. Das Mehl löffelfeise in die Masse rühren und zu einem Teig formen.

Teig eine halbe Stunde an der Kühle ruhen lassen.

Der Teig wird in fingerdicke Rollen geformt, diese in 5 cm lange Stücke schneiden. Anschliessend mit der Gabel flachdrücken – es bilden sich Rillen.

Backen bei mittlerer Hitze (vorgeheizt), 10 bis 15 Minuten.

Elisabeth Thür, Oberuzwil



Baumnussquetzli

200 g Butter

200 g Zucker

1 Ei

200 g Baumnüsse gemahlen

375 g Mehl

1 Prise Zimt

Zitronenschale, gerieben

Butter schaumig rühren, Zucker und Ei zugeben und weiter rühren. Dann alle Zutaten begeben und zu einem weichen Teig zusammen fügen. Kühl stellen.

Auswallen, ausstechen und mit Hagelzucker dekorieren.

Backen bei 180 Grad etwa 8 bis 10 Minuten (Umluft).

Helena Thoma, Amden

Biberli gefüllt

Teig

250 g Bienenhonig (echt)
65 g Zucker
½ Zitronenschale, gerieben
½ TL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
½ Msp. Muskat
325 g Mehl
1 TL Pottache oder Backpulver
1½ EL Orangenblüten oder Rosenwasser

Füllung

60 g Mandeln, weiss, fein gemahlen
60 g Zucker
1 EL Orangenblüten- oder Rosenwasser

Zuckersirup

200 g Zucker
1 dl Wasser

Honig aufkochen. Zucker, Zitronenschale, Gewürze begeben und das Ganze etwas abkühlen lassen. Mehl und Pottache/Backpulver absieben und mit Orangen- oder Rosenwasser begeben und gut kneten.

Für die Füllung alle Zutaten gut vermischen.

Teig knapp ½ cm dick auswallen, kleine runde Plätzchen ausstechen. Diese mit Eiweiss oder Wasser bestreichen und auf der einen Hälfte mit Füllung belegen und zusammen klappen, dass sich Kröpfchen bilden.

Man legt sie über Nacht auf einem bemehlten Brett zum Trocknen und backt sie am folgenden Tag im Backofen bei mässiger Hitze (rund 20 Min.). Nach Belieben die Biberli (noch heiss) mit dickem Zuckersirup bestreichen, damit sie Glanz bekommen. Dafür Zucker und Wasser aufkochen.

N. + V. Rüdüsüli, Salez

Bienenstich

Angaben für Springform 26 cm Ø,
für rechteckiges Kuchenblech, die Zutaten 2x

Füllung

100 g Butter
90 g Zucker
10 g Vanillepulver
2 EL Milch
50 g Mandeln

Teig:

100 g Butter
90 g Zucker
3 EL Milch
1 Ei
250 g Mehl
2 ½ TL Backpulver



Zutaten für die Füllung in einer Pfanne unter stetem Rühren aufkochen, bis die Masse leicht bindet (2 bis 3 Minuten). Auskühlen lassen.

Für den Teig Butter und Zucker verrühren, Ei und Milch darunter mischen, Mehl und Backpulver absieben und alles zu einem Teig vermischen. Den Teig auf ein bemehltes Blech auswallen und mit der Füllung bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

*Uraltes Rezept aus «Grossmutterzeiten»
N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, 9465 Salez*



Cornflakes-Chrömli

200 g Milkschokolade
200 g Blocschokolade
200 g Kokosfett

100 g Puderzucker
500 g Cornflakes

Milkschokolade, Blocschokolade und Kokosfett in eine grosse Pfanne geben und schmelzen (nicht kochen). Puderzucker und Cornflakes dazugeben und alles miteinander gut verrühren.

Esslöffelgrosse Häufchen machen und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Abkühlen lassen, bis sie fest sind.

Alice Aerne, Ebnet-Kappel



Duchesse

Teig

60 g Zucker

5 Eigelb

70 g Mehl

125 g Haselnüsse, geröstet, fein gemahlen

60 g Mandeln, weiss, gemahlen

40 g Butter, flüssig

30 g Schokolade gerieben, oder Pulver

5 Eiweiss

60 g Zucker

Füllung

50 g Butter

100 g Schokolade, gerieben

30 g Mandeln, weiss, gemahlen

50 g Zucker

Zucker und Eigelb werden gut gerührt, die übrigen Zutaten bis und mit Schokolade beigemischt. Die Eiweiss mit dem Zucker zu Schnee geschlagen und zum Schluss sorgfältig daruntergezogen.

Mit einem Teelöffel oder Dressiersack mit Lochtülle werden 1-Franken grosse Plätzchen dressiert und bei mässiger Hitze etwa 15 bis 20 Minuten hellbraun gebacken.

Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren. Sofort nach dem Backen die Hälfte der Plätzchen mit der Füllung bestreichen und mit den übrigen Plätzchen abdecken.

N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, Salez



Fürstenschnitten

200 g Zucker
6 Eier

250 g Mandeln ungeschält, grob geschnitten
250 g Sultaninen, gewaschen
10 g Zimt
Schale einer halben Zitronen, gerieben
250 g Mehl

Zucker und Eier werden 30 bis 40 Minuten gerührt, dann mischt man alle übrigen Zutaten dazu. Die Masse wird in eine gut ausgebutterte Cakesform eingefüllt und im vorgeheizten Ofen bei mässiger Hitze 45 Minuten gebacken. Anschliessend stürzen.

Anderntags in Schnittchen im warmen Zimmer einige Stunden trocknen.

*aus Glarner Kochbuch 1917
N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, Salez*

Gewürz-Leckerli

Teig

3 Eier

500 g Zucker

1 Päckli Backpulver

400 g Mehl

3 EL Bienenhonig

1 TL Zimt

2 Msp. Nelkenpulver

100 g Zitronat

100 g Orangeat

200 g Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen

Zuckerglasur

150 g Puderzucker

3 bis 5 EL Wasser

Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver absieben und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig vermengen.

Auf leicht bemehltes Backblech auswallen und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad etwa 10 bis 20 Minuten (mittelbraun) backen.

Noch heiss mit Zuckerglasur bestreichen und anschliessend in Vierecke schneiden. In Blech-Büchse oder Karton-Schachtel legen, so schmecken die Leckerli nach ein bis zwei Tagen vorzüglich.

N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, Salez

Gewürz-Weinguteli

Gewürzmischung

5 g Sandelholzpulver
2.5 g Nelken gemahlen
5.5 g Zimt gemahlen
1 g Muskatnuss, gemahlen
45 g Puderzucker

Teig

500 g Zucker
1 dl Rotwein

600 g Mehl
1 Messerspitze Trieb Salz
1 Ei
1 TL Butter
Gewürzmischung



Gewürzmischung vorbereiten.

Zucker, Ei und Rotwein verrühren, Mehl, Butter und Gewürzmischung begeben und zu einem Teig zusammenfügen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

8 mm dick auswallen und Guetzli ausstechen. Diese 1 bis 2 Tage trocknen lassen.

Bei 140 Grad etwa 15 Minuten backen.

R. Gafner-Harder, Bottighofen



Grosis Haferleckerli

Teig

100 g Butter

200 g Zucker

300 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Päckli Vanillezucker

150 ml Milch

2 EL Kakao

300 g Haferflocken

Glasur

100 g Puderzucker

2 EL Wasser

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und mit Vanillezucker, Milch, Kakao und Haferflocken zu einem Teig vermischen. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig 3 bis 4 mm dünn auf dem Blech auswallen (dazu evtl. Klarsichtfolie darüberlegen) und in Rechtecke schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze 15 Minuten backen.

Für die Glasur Puderzucker und Wasser vermischen und sofort nach dem Backen die heissen Plätzchen bestreichen. Nach dem Erkalten mit dem Messer nochmals nachschneiden.

Emilie Büeler, Weesen



Grosis Mandelguetzi

350 g Mehl
200 g Butter

250 g Zucker
5 Eigelb

250 g Mandeln, gemahlen
1 TL Zimt

Hagelzucker

Mehl und Butter verreiben, den Zucker im Eigelb auflösen und mit allen übrigen Zutaten zu einem Teig vermischen. In Klarsichtfolie einpacken und kühl stellen.

Den Teig 3 mm dick rechteckig auswallen, mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Mit dem Teigradli 2 cm dicke Streifen schneiden, schräg in 6 cm lange Stängeli schneiden. Auf Blechreinpapier absetzen und bei 180 Grad rund 12 Minuten backen.

Brigitte Trunz, 9242 Oberuzwil



Grosis Schoggimöggli

4 Eier
360 g Rohzucker
400 g Schokolade, dunkel
90 g Butter
120 g Mehl
160 g Baumnüsse gemahlen

Puderzucker zum Stauben

Eier und Rohzucker zu einer sämigen Creme schlagen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, mit 1½ dl heissem Wasser übergiessen. Ist die Schokolade weich, das Wasser wieder abgiessen.

Zuerst die Schokolade mit der Butter vermischen und dann mit der Eimasse gut vermischen. Das Mehl dazu-sieben und zu einer gleichmässigen Masse verrühren. Die Baumnüsse darunter ziehen.

Das Blech mit Butter bestreichen, die Masse 2 cm hoch darauf verteilen, etwas glatt streichen. Backen bei 170 Grad vorgeheizt, etwa 20 Minuten.

Das Gebäck etwas auskühlen lassen, dann mit schar-fem Messer in 2 bis 3 cm grosse Quadrate schneiden. Die Schoggimöggli erkalten lassen und mit Puderzucker stauben.

Die Guetzli lassen sich längere Zeit in einer Blechdose, gut verschlossen, aufbewahren.

Agathe Vetsch-Bühler, Grabserberg



Haferflockenbiskuit

50 g Butter

1 Ei

100 g Zucker

wenig Zimt

wenig Vanillezucker

100 g Haferflocken (verkleinern)

100 g Mehl

Butter schaumig rühren, Ei verklopfen, mit Zucker gut verrühren, der Butter beigeben. Vanille und Zimt dazufügen. Mehl und die fein gewiegten Haferflocken daruntermengen und zu einem festen Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde kühl stellen.

Teig ungefähr ½ cm dick auswallen, in Formen ausstechen und mit Eigelb bestreichen.

Im mittelheissen Backofen ungefähr 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Elisabeth Thür, Oberuzwil



Haferflockenleckerli

Teig

100 g Butter
50 g Schweinefett oder Butter
1 Päckli Vanillezucker
300 g Zucker
3 Eier

½ Päckli Backpulver
400 bis 500 g Mehl
250 g Haferflocken

Wasserglasur

5 EL Puderzucker
1 bis 2 EL Wasser

Butter, Fett, Zucker, Eier schaumig rühren, dann die restlichen Zutaten beifügen, so dass ein fester, zum Ausrollen geeigneter Teig entsteht.

Teig 3 mm dick auswallen und in Rechtecke schneiden von 6 cm Länge und 4 cm Breite.

Auf Blechreinpaier absetzen und im Backofen bei mittlerer Hitze hellbraun backen. Am folgenden Tag mit Wasserglasur bestreichen.

Dorli Rust, Nesslau



Haselnusschräbeli

ergibt etwa 70 Stück

Teig

120 g Butter
300 g Zucker
3 Eier

1 Prise Salz
1 gute Messerspitze Zimt
200 g Haselnüsse, gemahlen
70 g Haferflocken

220 g Mehl

Ausgarnieren

Eigelb
Mandelblättchen

Butter schaumig rühren. Zucker und Eier einarbeiten. Salz, Zimt, Haselnüsse und Haferflocken unterrühren. Das gesiebte Mehl unter den Teig kneten. 2 Stunden kalt stellen.

Nun den Teig zu fingerdicken Rollen formen. 5 cm lange Stücke schneiden und seitlich dreimal einschneiden. Leicht gebogen auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech absetzen. Die Chräbeli mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen verzieren.

Backen bei 180 Grad ungefähr 15 bis 20 Minuten.

W.+ R. Giger-Wermuth, Ebnat Kappel



Haselnussguetzi

4 Eier

400 g Zucker

1 Zitrone, Schale und Saft

1 TL Zimt

500 g Haselnüsse gemahlen

50 g Mehl

Eier schaumig rühren und alle Zutaten vermischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen formen und auf Blechreinpapier absetzen. Ofen auf 180°C vorheizen und Guetzi 15 bis 20 Minuten backen, bis sie etwas Farbe angenommen haben.

Esther Bösch-Frei, 9642 Ebnat-Kappel



Haselnusshöckli

50 g dunkle Schokolade, flüssig

2 Eiweiss

140 g Zucker

140 g Haselnüsse, gemahlen

Mandelsplitter zum Dekorieren

Schokolade hacken und auf dem heissen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Nicht zu heiss werden lassen!

Eiweiss steif schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben, weiter schlagen, bis der Schnee sehr steif ist. Die Haselnüsse unterrühren und die flüssige, abgekühlte Schokolade dazugeben und mischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen formen und auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech absetzen. Ein jedes mit einigen Mandelsplittern in der Mitte ausgarnieren.

Backen bei 180 Grad ungefähr 10 bis 15 Minuten.

W.+ R. Giger-Wermuth, Ebnet Kappel



Haselnusstengelchen

125 g Butter

2 Eigelb

125 g Zucker

150 g Mehl

125 g Haselnüsse (geröstet, geschält, gemahlen)

Haselnüsse vorbereiten

Man kann die Haselnüsse auch selber rösten. Ganze Haselnüsse in ein Backblech geben und bei 200 Grad etwa 10 Minuten rösten, etwas auskühlen lassen. Die Nüsse in einen Plastiksack geben und den Sack mit Druck über die Rillen vom Abtropfbrett oder Kuchengitter ziehen. Die so geschälten Nüsse ganz auskühlen lassen und anschliessend mahlen.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann Eigelb, Zucker, Mehl und Haselnüsse dazu gemischt und zu einem gleichmässigen Teig verarbeitet. 30 Minuten kühl stellen. Gleichmässige Stengelchen formen, mit Ei bepinseln und hellgelb ausbacken bei 180 Grad, 10 bis 15 Minuten.

*aus Glarner Kochbuch 1917
N. + V. Rüdisüli-Schlatter, Salez*

Heiligabend-Guetzli

Teig

125 g Zucker
250 g Butter
370 g Mehl
200 g Mandeln, weiss, gemahlen
1 Eigelb

Alle Zutaten zu Teig kneten und in Folie verpackt 1 Stunde kühl stellen. Rondellen von 7 cm Durchmesser ausstechen und auf Blechreinpapier absetzen. Die Hälfte davon bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. backen..

Garnitur für die 2. Hälfte Rondellen

200 g Marzipanrohmasse
125 g Puderzucker gesiebt
1 Eiweiss

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eiweiss cremig rühren. In Dressiersack mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten als Randgarnitur aufspritzen. Nun ebenfalls bei mittlerer Hitze backen.

Füllung

250 g Vollrahm
1 Vanillestängel (Mark)
100 g Milchschoggi oder Couvertüre gehackt

Rahm mit aufgeschlitztem Vanillestängel aufkochen und beiseite stellen. Nach 5 Min. Vanillestängel herausnehmen und Mark auskratzen. Schokolade dazu geben und auflösen, rühren, bis die Masse fester wird. Ganz auskühlen lassen. Die Rondellen ohne Marzipanrand mit dieser Creme bestreichen und sofort mit der Marzipanrondelle abdecken.

Ruth Koller, Stein



Himbeerbrötchen

6 Eier
400 g Zucker

500 g Mehl
8 EL Himbeermarmelade (fest)

Eier und Zucker werden 15 Minuten gerührt, dann fügt man Mehl und Marmelade bei. Es werden kleine Häufchen dressiert und bei mässiger Hitze hellgelb gebacken.

N. + V. Rüdisüli-Schlatter, Salez

Honigleckerli

Teig

½ l Bienenhonig flüssig

½ l Milch oder Rahm

20 g Anis

10 g Zimt

5 g Nelkenpulver

30 g Natron

Mehl, etwa 500 bis 700 g



Bienenhonig und Milch/Rahm zusammen erwärmen – nicht kochen. Auskalten lassen. Masse in eine Schüssel gegeben. Anis, Zimt, Nelkenpulver, Natron dazumischen. Anschliessend soviel Mehl hinzugeben, bis ein ziemlich fester Teig entsteht.

Teig auswallen, Leckerli schneiden und bei mässiger Hitze backen, etwa 15 Minuten.

Zitronenglasur

125 g Zucker

1 Zitrone, nur Saft

½ dl Wasser

Wasser, Zitronensaft und Zucker zusammen aufkochen bis der Zucker Fäden zieht. Die noch heissen Honigleckerli mit dem Pinsel bestreichen.



Mandelhütchen

150 g Butter

130 g Zucker

2 Eier

50 g Mandeln, gemahlen

250 g Mehl

Eigelb zum Bestreichen

Mandeln zum Garnieren

Die Teigschüssel leicht erwärmen und die Butter darin schaumig rühren (Spitzen). Den Zucker mit der Butter vermischen, ein Ei nach dem andern tüchtig mit der Masse verrühren und die gemahlene Mandeln begeben. Das gesiebte Mehl in die Masse rühren und den Teig ½ Stunde ruhen lassen.

Den Teig zu gleichmässigen kleinen Kugeln formen, diese in grossen Abständen auf ein Blech geben, mit Eigelb bestreichen und von 3 Seiten her eine geschälte, halbe Mandel hineindrücken.

Im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze backen, 10 bis 15 Minuten.

Margrit Schön, Fischingen



Marzipanleckerli

Teig

250 g weisse Mandeln, fein gestossen oder gehackt
4 EL Rosenwasser

200 g Zucker
1 Eiweiss

Glasur

3 EL Zucker
2 EL Wasser
Einige Tropfen Zitronensaft

Die Mandeln werden mit 2 EL Rosenwasser, (welches man nach und nach beigibt) im Mörser fein gestossen. Dann Zucker, Eiweiss, und 2 EL Rosenwasser darunter mischen. Den Teig nicht ganz 1 cm dick auswallen und in 5 bis 6 cm lange und 3 bis 4 cm breite Streifen schneiden. Auf einem mit Mehl bestäubten Brett 24 Stunden im warmen Zimmer trocknen lassen.

Auf ein mit Butter bestrichenes Backblech absetzen und bei ganz schwacher Hitze 15 Minuten backen.

Für die Glasur alle Zutaten 10 Minuten rühren. Eventuell die Hälfte der Masse mit Sandelholz blass rosa färben. Die einen Leckerli mit der weissen Glasur und die anderen mit der rosa Glasur bestreichen und im geöffneten Backofen antrocknen lassen.

N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, Salez



Nussbällchen

70 bis 80 Stück

Teig

225 g Butter, weich

2 EL Honig

125 g Puderzucker

1 Päckli Vanillezucker

½ TL Salz

150 g Haselnüsse, gemahlen

75 g Baumnüsse, fein gehackt

350 g Mehl

Zum Ausgarnieren

4 EL Haselnüsse, gemahlen

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Honig, Puderzucker, Vanillezucker, 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.

Mit den Händen baumnussgrosse Kugeln formen und in den Haselnüssen wenden. Auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech absetzen, 20 Minuten kühl stellen.

Backen in der Mitte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens, 12 bis 14 Minuten.

Gerda Sutter, Jonschwil

Nuss-Chrömli aus dem TG

3 Eiweiss
1 Prise Salz
120 g Puderzucker

100 g dunkle Schokolade, fein gewürfelt oder Späne
200 g Baumnüsse, gemahlene
3 EL Kirsch

Eiweiss mit Salz steif schlagen, nach und nach Puderzucker zufügen. Sorgfältig Schokoladewürfeli, gemahlene Nüsse und Kirsch darunterziehen. Mit zwei Teelöffeln «Schiffli» formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit geviertelten oder halben Nusskernen dekorieren.

Über Nacht antrocknen lassen, am nächsten Tag etwa 5 Minuten bei 200 Grad in der Mitte des Backofens mehr trocknen denn backen, die Chrömli müssen auf der Oberseite hell sein; im Innern bleiben sie so leicht feucht.

Variante

Statt Schokolade gehackte Nüsse zugeben.

Aebisegger Monika, St.Gallen



Rahmplätzli

Teig

100 g Butter

250 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 Päckli Vanillezucker

1 Tasse sauren Rahm (Vollrahm zu reif, mit Zick)

500 g Mehl

1 TL Backpulver

Zitronenglasur

Puderzucker

Zitronensaft

Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Salz, Vanillezucker und Rahm beimischen. Mehl und Backpulver absieben und begeben. Zu einem Teig zusammenfügen, in Klarsichtfolie einpacken und halbe Stunde kühl stellen.

Den Teig dünn auswallen und ausstechen, auf Blechreinpapier absetzen und bei mittlerer Hitze hellgelb ausbacken. Nachher mit Zitronenglasur bestreichen.

H. Lieberherr, Ebnet-Kappel



Rosa's Vanillegipfeli

210 g Mehl
150 g Butter

50 g Zucker
75 g Mandeln, weiss, gemahlen
1 Päckli Vanillezucker

Mehl und Butter mit den Händen fein vereiben, die restlichen Zutaten begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Kühl stellen und nachher Gipfeli formen.

Backen bei 180 Grad, 10 bis 12 Minuten (Umluft).

Noch warm mit Puder- und Vanillezucker bestäuben.

Helena Thoma, Amden

Schoggikugeln

Teig

350 g Butter
350 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
3 Eier
200 g dunkle Schokolade, flüssig
150 g Mandeln, fein gemahlen
500 g Mehl
1 Päckli Backpulver

Glasur

150 g Puderzucker
1 TL Kirsch
1 bis 2 EL Wasser
½ TL Öl

Zum Bestreuen

Schokoladenstreusel

Butter schaumig rühren und nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Eier, flüssige Schokolade (zerkleinern und auf dem Wasserbad schmelzen), die Mandeln und soviel von dem mit dem Backpulver abgeseibten Mehl als der Teig aufnimmt beifügen. Dann wird der Teig auf den Tisch genommen, das restliche Mehl eingeknetet, wenn er zu weich sein sollte, kurze Zeit kühl stellen.

Walnussgrosse Kugeln formen, in weiten Abständen auf Blechreinpapier absetzen. Hellbraun backen bei mittlerer Hitze vorgeheizt. Auf einem Gitter auskühlen lassen, mit der Glasur überziehen und mit Schoggistreusel bestreuen.

Trudy Elmer-Arnold, Ricken



Schoggi-Taler

(Eiweissverwertung)

Teig

125 g Butter
250 g Zucker
250 g Schokolade, dunkel, gerieben
250 g Mandeln, gemahlen
300 g Mehl
4 Eiweiss, steif geschlagen

Glasur

200 g Puderzucker
1 EL heisses Wasser
2 EL Rum oder Kirsch

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Mandeln und die geriebene Schokolade daruntermengen. Mehl und steifes Eiweiss vorsichtig darunter ziehen. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

Teig 1 cm dick auswallen. Runde Plätzchen ausstechen und auf Blechreinpapier absetzen.

Backen in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 190 Grad, Gas Stufe 2. Das erkaltete Gebäck mit Glasur bestreichen.

Beatrice Keller, Märwil



Schokoladebrötchen

(Kriegsrezept)

50 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 TL Vanillezucker
100 g Schokopulver oder
50 g Kastanienmehl und
50 g Schokolade
50 g Haselnüsse oder Mandeln
200 g Mehl
30 g Baumnüsse für Garnitur

Butter schaumig rühren, die übrigen Zutaten beigeben, vermischen und kurz zusammenkneten.

Mit der Handfläche oder einem Glas kleine Kugeln formen und auf Blechreinpapier absetzen. Mit Nüssen ausgarnieren und bei Mittelhitze backen, 10 bis 15 Minuten.

Klara Bischof, Häggenschwil



Schokoladenhäufchen

250 g Baumnüsse
200 g Zucker
1 bis 2 EL Wasser
1 EL Mehl

125 g Schokoladenpulver
3 Eiweiss

Die Nüsse werden in Streifen geschnitten und mit Zucker, Wasser und Mehl über schwachem Feuer gerührt, bis sich der Zucker um die Nüsse gelegt hat.

Wenn die Masse erkaltet ist, vermischt man sie mit dem Schoggipulver und dem steif geschlagenen Eiweiss.

Kleine Häufchen auf Blechreinpapier absetzen und bei schwacher Hitze überbacken (45 bis 60 Minuten).

Klara Bischof, Häggenschwil



Schokoladenkonfekt

Teig

300 g Mehl
170 g Zucker
30 g Kakao
1½ TL Backpulver
30 bis 50 g Schokolade, geriebenen
120 g Butter, weich

3 Eier
5 EL Rahm oder Milch

Glasur

3 EL Wasser
5 EL Zucker

Mit dem Mehl auf dem Tisch einen Kreis machen, Zucker, Kakao, Backpulver, geriebene Schokolade und Butter in Stücken auf dem Mehlkreis verteilen. Dann die Eier in der Mitte des Kreises aufschlagen, den Rahm oder die Milch dazugeben und die Eier mit den Fingern verrühren und nach und nach von den Zutaten vom Kreis dazunehmen. Den Teig zusammenfügen und eventuell kühl stellen.

Auswallen und Förmchen ausstechen.

Backen bei 180 Grad ungefähr 15 bis 20 Minuten in der Mitte des Ofens. Die heissen Guetzli mit heisser Glasur – Zutaten aufkochen - bestreichen

Agnes Graf, Heiden

Schokoladekugeln

100 g Zucker
4 Eigelb

160 g Schokolade (dunkel) flüssig
450 g Mandeln, weiss, fein gemahlen
30 g Mehl

3 Eiweiss
100 g Zucker

Zucker und Eigelb schaumig rühren, löffelweise die auf dem Wasserbad geschmolzene Schokolade dazu rühren. Anschliessend die Mandeln und das Mehl und den Eischnee (Eiweiss mit Zucker schaumig rühren) mit darunter mischen. Mit bezuckerten Händen gleichgrosse (etwa nussgrosse) Kugeln formen.

Auf Blechreinpapier absetzen und 24 Stunden trocknen lassen. Bei 120 Grad im Backofen mehr trocknen als backen (60 bis 90 Minuten).

N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, Salez





Schokoladen-Nuss-Kugeln

200g Zucker
2 Eier

125 g schwarze Schokolade
250 g gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Zimt
3 Esslöffel Mehl

Puderezucker zum Wenden

Den Zucker und die Eier schaumig rühren. Die Schokolade an der Bircherraffel reiben und mit den Mandeln, dem Zimt und dem Mehl mischen. Zur Eimasse geben, sorgfältig mischen. Es muss ein sehr feuchter Teig entstehen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Von Hand nussgrosse Kugeln formen. Diese im Puderezucker wenden.

Sie müssen schön weiss sein. Mit genug Abstand auf einem Blech über Nacht trocknen lassen.

Im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.

Die Kugeln gehen in die Breite und reissen leicht auf.

Jazinta Kempter, Oberbüren

Schwabenbrötli-Rezept

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Haselnüsse oder Mandeln

1 Msp. Zimt

2 Eiweiss

375 g Mehl

Die Butter wird schaumig gerührt, die Zutaten der Reihe nach beigefügt, das Mehl zuletzt. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank abstehen lassen.

Den Teig ½ cm dick auswallen und mit kleinen Förmchen zu runden Brötchen rund ausstechen.

Mit Eigelb bestreichen und bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

Maria Neff, Bazenheid





Spitzbuben

500 g Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb

Marmelade

Das Mehl wird auf ein Teigbrett gesiebt, die Butter in Flöckchen dazu gepflückt, Zucker und Eier dazu gegeben und die Masse gut und glatt geknetet. Den Teig etwas ruhen lassen und anschliessend recht dünn auswallen. Kleine «Fünfliber» grosse Plätzchen ausstechen und bei guter Hitze hellgelb backen.

Die Hälfte der Plätzchen sofort (noch heiss) mit Marmelade bestreichen und mit den übrigen Plätzchen abdecken und gut andrücken.

N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, Salez

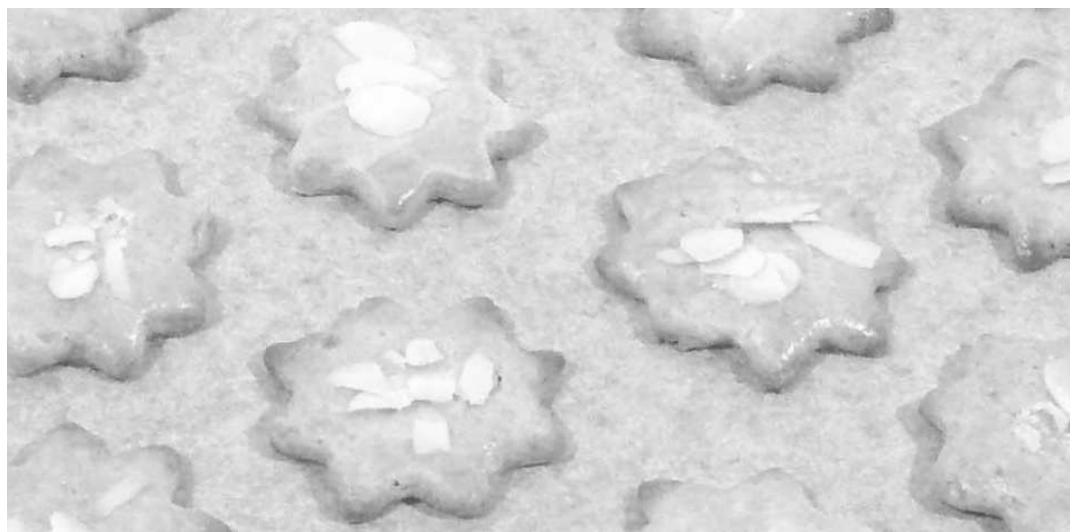
Teesterne

250 g Mehl
150 g Butter
2 Eigelb
1 Ei
125 g Zucker
1 TL Zimt
2 EL Rum

50 g Mandelblättli, geschält

Mehl, Butter, Eier, Zucker, Zimt und Rum wird zu einem feinen Teig geknetet. Eine Stunde ruhen lassen und anschliessend ½ cm dick auswallen. Sterne ausstechen, mit Ei bestreichen und den gehobelten Mandeln bestreuen. Bei guter Hitze vorgeheizt schön gelb ausbacken, ungefähr 15 Minuten.

*aus Glarner Kochbuch 1917
N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, Salez*





Tiroler Leckerli

Teig

250 g Butter
375 g Zucker

3 Eier

1 Zitronenschale, gerieben
250 g Haselnüsse
250 g Mandeln
500 g Mehl

Butter und Zucker zusammen schaumig rühren. Eier dazu geben und weiter schaumig rühren, Zitronenschale, Haselnüsse, Mandeln dazugeben. Das Mehl in die Masse geben und zu einem Teig zusammenfügen. Eine halbe Stunde in der Kühle ruhen lassen.

Teig auswallen und in kleine Rechtecke schneiden

Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Glasur

1 dl Wasser
125 g Puderzucker

Wasser und Zucker zusammen aufkochen bis der Zucker Faden zieht (etwa 10 bis 15 Minuten). Die noch heißen Leckerli mit dem Pinsel bestreichen.

Elisabeth Thür, Oberuzwil



Ur-Grosi's Schoggikugeln

Ergibt 2 Blech

3 Eier

300 g Zucker

200 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Mandeln, gemahlen

2 TL Zimt

200 g Kochschokolade, geschmolzen

6 gehäufte EL Mehl

Puderzucker zum Wenden

Eier und Zucker schaumig rühren und die restlichen Zutaten begeben und mischen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Knapp baumnussgrosse Häufchen abstechen, im Puderzucker wenden und zu Kugeln drehen. In grösseren Abständen auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech absetzen. Kurz kühl stellen.

Backen: Heissluft 150 Grad, 2. und 4 Rille, etwa 20 Minuten.

*Rezept von Rosa Hüppi-Huber (1886 – 1976)
Marianne Haag-Hüppi, Wuppenau*

Vogelnester

Teig

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
2½ Eier (wenn kleine, 3 Eier)
250 g Mandeln oder Haselnüsse, gemahlene
500 g Mehl

Füllung

120 g Zucker
80 g Honig
120 g Butter
120 g Mandelstifte

Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eier begeben und rühren, bis die Masse hell ist. Mandeln oder Haselnüsse und Mehl begeben und zu Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen. Teig 3 bis 5 mm dick auswallen. Plätzchen von 5 cm Durchmesser ausstechen. Bei Hälfte der Guetzli mit Förmchen von 3 cm Durchmesser ausstechen (wie Spitzbuben). Guetzli auf mit Backpapier belegtes Blech legen. Evtl. «Oberteile» der Guetzli mit Ei bestreichen. In der Mitte, im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen rund 20 Minuten backen.

Für die Füllung Zucker, Honig und Butter auf niedriger Stufe in einer Pfanne schmelzen, bis die Masse dunkler wird, Mandelstifte darunter rühren. Einkochen lassen, kurz bevor die Masse zähflüssig ist vom Herd nehmen. Sofort mit einem Löffel auf die vorbereiteten Guetzli (Boden Deckeli aufeinander) verteilen. Kühl lagern.

Jazinta Kempter, Oberbüren



Weinbrötchen

250 g Mehl
250 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
5 EL Weisswein, kräftiger

Einen glatten gleichmässigen Teig zubereiten und $\frac{1}{2}$ cm dick auswallen. In 3 bis 4 cm breite und 8 cm lange Streifen schneiden, mit Eigelb bestreichen, nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen und bei guter Hitze schön hellgelb backen.

N. + V. Rüdüsüli-Schlatter, Salez



Weisse Makronen

300 g Mandeln, weiss, fein gemahlen oder gestossen
250 g Zucker

20 g Griess
2 Eischnee

Ganze Mandeln zum Garnieren

Die Mandeln mit dem Zucker in eine Schüssel geben, auf ein kochendes Wasserbad gestellt und solange gemischt, bis sich der Zucker um die Mandeln legt, anschliessend die Masse erkalten lassen. Den Griess und Eischnee sorgfältig darunter mischen und kleine Häufchen dressieren. Jeweils mit ganzen Mandel ausgarnieren.

Die Makronen im Backofen bei schwacher Hitze mehr trocknen als backen (30 bis 45 Minuten; sobald sich das Guetzli vom Boden lösen lässt, ist die Backzeit zu Ende).

N. + V. Rüdisüli-Schlatter, Salez



Wiener Kolatschen

250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g Zucker
½ Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
150 g Butter

Zum Bestreuen

Weisse Mandeln oder Haselnüsse, fein gemahlen
1 Eiweiss

Zum Verzieren

Rote Konfitüre

Mehl und Backpulver werden auf ein Teigbrett gesiebt. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken und Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb hineingeben und mit einem Teil des Mehles zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die Butter in Stücke geschnitten begeben und zu einem Teig verarbeiten und kalt stellen.

Kirschengrosse Kugeln formen, mit Eiweiss bestreichen und in die Nüsse tunken. Mit der Teigseite unten auf Blehreinpapier absetzen. Mit einem Kellenstiel in die Mitte der Kugel eine Vertiefung drücken und vor oder nach dem Backen etwas rote Konfitüre hineinfüllen. Vorheizen 150 Grad, backen bei 100 Grad rund 15 Minuten.

Dorli Rust, Nesslau



Zimtsterne

3 Eiweiss
300 g Puderzucker

1½ EL Zimt
1 EL Kirsch
350 g Mandeln, gerieben

Eiweiss sehr steif schlagen und den Puderzucker darunter mischen. Von dieser Masse etwa 1 dl für die Glasur beiseite stellen. Zum Schluss alle übrigen Zutaten darunter mischen und leicht zusammen kneten.

Den Teig knapp 1 cm dick auf Zucker auswallen, Sterne ausstechen und mit der Glasur bestreichen. Über Nacht trocknen lassen.

Bei 100 Grad auf der untersten Rille 10 bis 20 Minuten backen.

Wetter Severine, Bühler

Zweisimmerli

250 g Butter
200 Zucker

1 TL Zimt
1 Zitronenschale, gerieben
1 Ei
125 g Haselnüsse
375 g Mehl

Butter und Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten beimengen und zu einem Teig vermischen. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig ½ cm dick auswallen, mit einer Gabel ein schräges Gittermuster eindrücken und den Teig in Rhomben schneiden.

Auf Blechreinpapier absetzen und bei mittlerer Hitze rund 15 Minuten backen.

Greti Horber-Gruber, Wängi

