

---

MARIANNE KALTENBACH

---

AUS  
SCHWEIZER  
KÜCHEN

---

Mit Radierungen von Lorenz Meier

---

**DRS** 1

[www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch)

Diese Weihnachtsguetzli heissen in Basel «Gaatoodemylängli» (Gâteaux de Milan)

---

## MAILÄNDERLI

---

### MAILÄNDER KONFEKT

---

Arbeitsaufwand: 30 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 20 Minuten

250 g Zucker

4 Eier

500 g Mehl

250 g Butter

1 Prise Salz

½ EL Zitronenschale, gerieben

2 Eigelb zum Bestreichen

Eier mit Zucker zu einer weisslichen Creme schlagen. — Lauwarme, flüssig gemachte Butter, Salz und gesiebtes Mehl darunter arbeiten. — Die Zitronenschale zugeben. Eine Stunde kühl ruhen lassen. — 3 mm dick auswallen und beliebige Formen ausstechen. Auf ein bebuttertes Blech legen, zweimal mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgewärmtten Backofen bei 160 °C etwa 20 Minuten backen.

---

## ZIMMETSCHTÄRN

---

### ZIMTSTERNE

---

Arbeitsaufwand: 40 Minuten

Ruhezeit: 45 Minuten

Backzeit: 6–8 Minuten

2 Eiweiss

250 g Zucker

1 EL Zimt

250 g ungeschälte, ger. Mandeln

1 EL Zitronensaft oder Kirsch

1 TL abgeriebene Zitronenschale

Zucker zum Auswallen

Butter für das Blech

Die Eiweiss steif schlagen, Zucker und Zimt beifügen und 10 Minuteniterrühren. — 5 Esslöffel Eischnee für die Glasur beiseite stellen. — Den Rest mit den Mandeln und dem Zitronensaft oder dem Kirsch sowie der abgeriebenen Zitronenschale zu einem Teig verarbeiten. — 15 Minuten ruhen lassen. — Tisch oder Teigbrett dicht mit Zucker bestreuen und den Teig bleistift dick darauf auswallen. — Sterne ausstechen. — Backblech mit Pergamentpapier auslegen, mit Butter bestreichen und die Sterne darauf setzen. — Eine halbe Stunde stehen lassen. — Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und die Sterne bei 200 °C 6–8 Minuten backen. — Vor oder nach dem Backen mit dem zurückbehaltenen Eiweiss glasieren.

**Anmerkung:** In alten Rezepten wird empfohlen, die Zimtsterne erst nach dem Backen zu bestreichen und danach kurz zu trocknen.

*Typisch schweizerische Weihnachtsguetzli sind die «Basler Brunzli» (auch Basler Braun genannt), die ausgezeichnet munden, wenn man es versteht, sie richtig zu backen. Ebenso gibt es fast in jedem Hause Mailänderli und Zimtsterne. Letztere dürften allerdings vor langer Zeit einmal aus Deutschland zu uns gelangt sein*



---

## BASLER BRUNSLI

---

### BASLER BRAUN

---

Alle Zutaten mit dem ganz leicht verrührten Eiweiss mischen. Sollte der Teig zu nass sein, noch etwas Mandeln zugeben. — 1 Stunde kühl ruhen lassen. — Griesszucker auf den Tisch streuen und den Teig darauf 1 cm dick auswallen. — Oberfläche ebenfalls mit etwas Zucker bestreuen und Herzen, Kreuze und Kleeformen ausstechen. — Auf ein gut bebutterttes Blech 2 cm auseinander legen. Eine Stunde bei Küchentemperatur trocknen lassen. — Nicht in den Kühlschrank stellen. — Das Blech auf der obersten Rille in den Ofen schieben. Bei 180°C etwa 5 Minuten backen. Die Oberfläche der Brunzli soll leicht verkrusten, darf aber keine Farbe annehmen.

— Nach dem Backen auf dem Blech 2–3 Minuten liegen lassen, dann mit einem Spachtel wegnehmen und auf ein Gitter legen. — Die knapp ausgekühlten *Guetzli* sofort in eine Blechdose oder einen Plastikbeutel (zum Tiefkühlen) versorgen. — Sie dürfen nicht an der Luft herumliegen, sonst werden sie sogleich hart.

**Anmerkung:** In Koch- und Backbüchern steht, man müsse die *Brunzli* bei schwacher Hitze backen. Damit erreicht man genau das, was man vermeiden will – die *Guetzli* werden hart.

*Arbeitsaufwand: 20 Minuten*

*Kühlzeit: 1 Stunde*

*Trockenzeit: 1 Stunde*

*Backzeit: 5 Minuten*

450 g ungeschälte geriebene Mandeln

450 g Puderzucker

75 g dunkles Schokoladenpulver, ungesüsst, oder 120 g dunkle Schokoladencouverture (im Wasserbad aufgelöst)

3 Eiweiss

2 EL Kisch

1 TL Zimt- und

1 Prise Nelkenpulver

100 g Griesszucker zum Auswallen