

Weihnachtsguetzli

Chrömlì,

Keine Guetzli schmeckten jemals besser als die von der Grossmutter oder von Mami. Ob die Grossväter und Papis auch gebacken haben? Die Männer aus der Coopzeitung-Redaktion tun es und haben für Sie ihre Rezeptbücher geöffnet!

TEXT: BETTINA ULLMANN
FOTOS: FERDINANDO GODENZI

Rezepte sind meist bestens gehütete Familiengeheimnisse. Mit ihren Weihnachtsguetzli-Rezepten sind schon ganze Generationen von Grossmüttern in einen mehr oder weniger offenen Wettstreit getreten.

Die Männer der Coopzeitung-Redaktion brechen hier also nicht nur ein Tabu, wenn sie uns ihre Lieblingsrezepte verraten, sondern sie öffnen für Sie, liebe Leserinnen und Leser, ihre grossen «Schatzkisten» mit Rezepten aus ihren Familien. Das ist doch mal so richtig grosszügig. Wie sehr, das sagen Sie uns, wenn Sie diese Rezepte mit Ihren eigenen verglichen haben. Und vielleicht möchten Sie den Guetzli-Rezepten Ihrer Grossmütter auch den Ruhm zukommen lassen, den sie verdient haben. Dann senden Sie uns online Ihre Lieblingsrezepte (S. 17)!

Und nun wird tüchtig gebacken:



Güetzli, Guatzli

Männer am Herd: Franz Bamert, Matthias Zehnder, Stefan Fehlmann, René Schulte, Martin Zimmerli, John Wittwer und Stefan Gygax (v. l. n. r.).



Es weihnachtet sehr



Orangenplätzchen nach Grossmutter's Art

(von Matthias Zehnder)

Meine Grossmutter hat immer die besten Gutzi der Welt gebacken. Mit 15 oder 16 Jahren hab ich mich deshalb mit einem Ringheft bewaffnet in ihre Küche gesetzt und ihr die Geheimrezepte abgeluchst. So kann ich die Gutzi heute mit meinen Kindern selber backen. Es sind immer noch die weltbesten Gutzi.

Zutaten und Zubereitung

125 g Margarine
2 Eigelb
1 Eiweiss
70 g Zucker
1 Prise Salz
alles schaumig rühren

1 EL Orangensaft
1 Orangenschale
abgerieben, darunter ziehen

250 g Mehl
1 Messerspitze
Backpulver, dazusieben

Alle Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten, 5 mm dick auswallen, mit dem Teigrädchen zu Rhomben mit einer Kantenlänge von 20 bis 25 mm schneiden, 20 Minuten bei mittlerer Hitze (180 Grad) backen.

Glasur

60 g Puderzucker
2-2½ EL Orangensaft
Glasur auf das noch heisse Gebäck streichen.

Spitzbuben

(von Stefan Gyax)

Mamis Spitzbuben sind einfach die besten. Immer wenn es Weihnachten wird, bekomme ich von ihr ein Päckli geschickt. Und die sind dann ruck, zuck! weg. Zum Glück gibt es ja noch andere Sorten, ansonsten müsste Mami 1 Kilogramm Spitzbuben nur für mich backen. Mmmhhhhhhh, ich hab sie so lieb, die Guetzi - und natürlich mein Mami.

Zutaten und Zubereitung

250 g Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren
125 g Puderzucker oder Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
Alles begeben, rühren, bis die Masse hell ist. 1 Eiweiss leicht verklopfen, darunter rühren, 350 g Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Formen: Teig ca 30 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Portionweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 2 mm dick auswallen. Plätzchen von



Grossmutter's Anis-Chräbéli

(von Stefan Fehlmann)

Anis-Chräbéli nach Grossmutter's altem Rezept sind in meiner Familie der Renner. Und für Töchterchen Maika gehören die Chräbéli zu Weihnachten wie die Geschenke unter dem Baum.

Zutaten und Zubereitung

4 Eier
500 g Zucker
500 g Mehl
3 EL Anis (ganzes Päckli)
1 Prise Backpulver

Eier und Zucker 20 Minuten wirklich schaumig rühren. Anis, Backpulver und Mehl dazufügen. Rollen formen, drei Mal einschneiden und 24-48 Stunden trocknen lassen. Bei mässiger Hitze hellgelb backen.



4-5 cm Durchmesser ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzi mit einem Förmchen die Mitte ausstechen. Guetzi auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen. 6-8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Füllung: Ca. 200 g Johannisbeer-, Quitten- oder Aprikosengelee in einem Pfännchen erwärmen, glattrühren, auf die flache Seite der Bördeli verteilen, mit wenig Puderzucker die Deckel bestäuben, aufsetzen.



Verraten auch Sie ein Guetzi-Rezept?



www.coopzeitung.ch/guetzli



Basler Brunli

(von John Wittwer)

Das Brunli-Rezept ist von meiner Mutter, die es aus einem alten Kochbuch übernommen hat. Güetzi war in der Familie Tradition. Auch, oder vor allem das Naschen aus der Büchse im Versteckten, schon vor Weihnachten. Und hier zogen mein jüngerer Bruder und ich gegen unsere ältere Schwester (fast) immer den Kürzeren.

Zutaten und Zubereitung

250 g ungeschälte, geriebene Mandeln
250 g Kristallzucker
2 Eiweiss
100 g dunkle Schokoladensplitter
1 Messerspitze Zimt
1 EL Kirsch

Eiweiss halbfest schlagen, mit den restlichen Zutaten zu einem festen Teig zusammenkneten. Küchentisch mit Zucker bestreuen und den Teig darauf ca. 8 mm dick auswallen. Halbmonde, Herzen oder Sterne ausstechen, auf ein Backblech mit Backfolie legen. An einem kühlen Ort 3-4 Stunden ruhen lassen. Dann im schwach geheizten Ofen, ca. 150 Grad, 15-20 Minuten backen.

Tipp: Nicht zu lange und nicht zu heiss backen, die Brunli sollten innen noch leicht feucht sein.

Weitere Rezepte:





Haselnuss-Chrömli

(von Martin Zimmerli)

Das Rezept für die Haselnuss-Chrömli (Oltner sagen Chrömli, nicht Guetzli) habe ich von meiner Schwiegermutter. Am besten schmecken sie mir, wenn sie einen leicht salzigen Geschmack haben und im Mund nach dem ersten Zubeissen wie Sand zerfallen.

Also: Teig nicht zu feucht machen.

Aber eben: Dann lassen sie sich nicht mehr so gut auswallen.

Hilfsbegriff: Gratwanderung.

Zutaten und Zubereitung

100 g Butter

60 g Rohrzucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

80 g gemahlene Nüsse

150 g Mehl

Zu einem Teig vermischen.

Teig ca. 2 Std. kühl stellen und

dann 1 cm dick auswallen. Formen

ausstechen und mit Eigelb

bestreichen. Eine halbe Haselnuss

darauf setzen. Bei 160 Grad

20 bis 25 Minuten backen.

Haferflocken-Guatzli

(von Franz Bamert)

Weihnachten war jeweils dann, wenn es aus Tante Annas Küche nach Haferflocken-Guatzli duftete. Und keinen einzigen Tag vorher.

Die Guatzli verteilte die Tante an all ihre Lieben, und je länger die Köstlichkeiten in einer Blechbüchse aufbewahrt wurden, desto besser waren sie.

Zutaten und Zubereitung

200 g Bio-Butter

2-3 EL Honig

1 Prise Salz

125 g Zucker

400 g mittlere

Bio-Haferflocken, angeröstet

Butter schmelzen, Honig und

Salz begeben, auf kleinem

Feuer gut daruntermischen,



geröstete Haferflöckli begeben, gut mischen, 1 Stunde ruhen lassen. Masse mit einem Suppenlöffel auf dem Backblech gehäufelt verteilen. Etwa 10-12 Minuten bei 180 Grad backen.

Original St. Louis Chocolate Chip Cookies

(von René Schulte)

Weihnachten ist in Amerika eine farbenfrohe, üppige, pompöse Angelegenheit.

Das war schon Anfang der 1980er-Jahre so, als ich mit meiner Familie während zwei Jahren in der Nähe von St. Louis (Missouri) lebte. Um-

so erstaunlicher scheint die Einfachheit dieses Rezepts, welches wir bei unserer Rückkehr in die Schweiz mitbrachten. Damit kann man sich in einer halben Stunde feinste Chocolate Chip Cookies backen - 12 Stück von ca. 8 cm Durchmesser. Merry X-Mas!

Zutaten und Zubereitung

100 g Margarine

(zerlaufen lassen)

75 g Zucker weiss

75 g Zucker braun

½ TL Vanillezucker

1 EL Wasser

1 Ei

alles gut verrühren;

175 g Mehl

1 TL Backpulver

darunter mischen;

100 g Kochschokolade, grob

gehackt, darunter mischen.

Der fertige Teig sollte eine etwas

dicke, klebrige Konsistenz

haben, sodass ein Löffel darin



stecken bleibt. Mit einem Esslöffel den Cookie-Teig häufchenweise auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech platzieren.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens für 10 bis 12 Minuten backen. Die Chocolate Chip Cookies vollständig auskühlen lassen.

Damit geht es besser



Küchenwaage von Soehnle

Nicht nur zum Backen, eine Waage ist in der Küchenausstattung ein Must. Fr. 27,90, erhältlich in den grösseren Coop-Verkaufsstellen und in den Coop-City-Warenhäusern.



Der Kleinbackofen fornello von Satrap

Ein kompakter Backofen mit Umluft. Fr. 97,30 statt Fr. 139.-, Aktion gültig bis 23. November 2009, erhältlich in den grösseren Coop-Verkaufsstellen, Coop-City-Warenhäusern und bei Bau + Hobby.



Ausstechförmchen

Bei Coop finden Sie viele verschiedene Ausstechförmchen, zum Beispiel diese acht Stück für Fr. 5,90, erhältlich in den grösseren Coop-Verkaufsstellen und in den Coop-City-Warenhäusern.



Stabmixer-Set triplemix von Satrap

Pürieren, zerkleinern, schlagen, rühren, mixen und Ice-Crushing, der Stabmixer ist vielseitig einsetzbar. Für Fr. 55,30 statt Fr. 79.-, Aktion gültig bis 23. November 2009, erhältlich in den grösseren Coop-Supermärkten, Coop-City-Warenhäusern und bei Bau + Hobby.