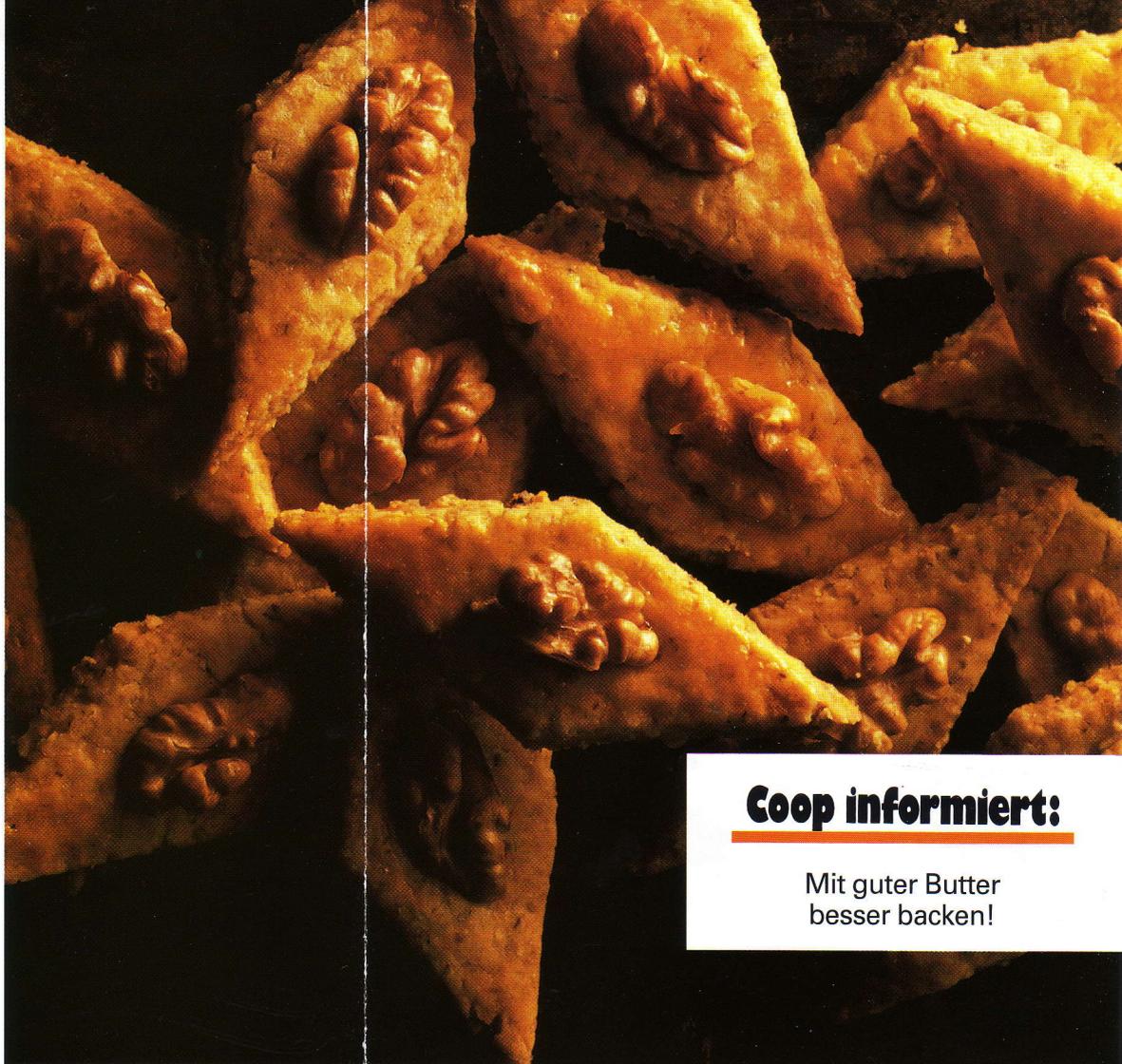


## Nussrhomben ca. 50–60 Stück

200 g weiche Kochbutter  
120 g Rohrzucker  
2 Eier  
2 Prisen Salz  
160 g Baumnußkerne, gerieben  
300 g Halbweissmehl mit Biogerm

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen  
ca. 40 g Baumnußkerne, geviertelt,  
zum Belegen

- 1 Kochbutter und Zucker miteinander schaumig rühren. Eier und Salz unterrühren.
- 2 Nüsse und das abgeseibte Mehl zur Masse geben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 In Folie verpackt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 Anschliessend 1 cm dick, evtl. zwischen zwei leicht bemehlten Plastikfolien, auswallen und in verschobene Vierecke schneiden.
- 5 Auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen und je ein Baumnußviertel in die Mitte setzen.
- 6 Im vorgeheizten Ofen (200° C) goldbraun backen (ca. 12–15 Minuten).



## Coop informiert:

Mit guter Butter  
besser backen!



## Advents-Girlande

Mailänderliteig:  
250 g weiche Kochbutter  
200 g Puderzucker  
2 Eier, verquirlt  
1 Eigelb, verquirlt  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
1 Prise Salz  
500 g Weissmehl

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Glasuren und Dekor:  
1 Eiweiss  
100 g Puderzucker  
verschiedenfarbige Zucker-  
Mimosen  
farbige Nonpareilles

- 1 Kochbutter und Puderzucker miteinander schaumig rühren.
- 2 Ein Ei nach dem andern, Eigelb, Zitronenschale und Salz beigeben. Gut verrühren.
- 3 Das Mehl darübersieben und alles zu einem zarten Teig verarbeiten.
- 4 In Haushaltfolie verpacken und über Nacht kühl stellen.
- 5 Anschliessend 6–8 mm dick, evtl. zwischen zwei leicht bemehlten Plastikfolien, auswallen.
- 6 Mit einer bemehlten Kartonschablone Zahlen ausschneiden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen.
- 7 Mit Ei bestreichen, 15 Minuten kühl stellen.
- 8 Die Zahlen im vorgeheizten Ofen (180° C) 12–15 Minuten backen.
- 9 Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 10 Eiweiss und Puderzucker zu einer Glasur verrühren und die Sterne und Nonpareilles damit aufkleben.



## Weihnachts-Schmuck

Teig:  
1 Ei  
50 g Honig  
50 g Rohrzucker  
wenig Salz  
200 g weiche Kochbutter  
150 g Vollkornmehl mit Soja  
150 g Halbweissmehl mit Biogerm  
1/2 Teelöffel Backpulver  
1 gestrichener Esslöffel Kakaopulver

Glasuren und Dekor:  
100 g Puderzucker  
Zitronensaft 2–3 Teel.  
Pistazien, ganz, halbiert oder gehackt  
Rosinen  
Mandelblättchen  
Pinenkerne

- 1 Ei, Honig, Rohrzucker, Salz und Kochbutter miteinander schaumig rühren.
- 2 Mehl, Backpulver und Kakaopulver zufügen.
- 3 Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie verpacken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 Den Teig 4 mm dick auswallen.
- 5 Mit grossen Ausstechformen (für Christbaumschmuck) oder kleinen (für Päcklianhänger) Guetzli ausstechen.
- 6 Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und mit einer Stricknadel Löcher für die Bändeli bohren.
- 7 Die Guetzli im vorgeheizten Ofen (180° C) 12–15 Minuten backen.
- 8 Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 9 Puderzucker mit so viel Zitronensaft mischen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die Garnituren damit festkleben.

## Backen für gross und klein

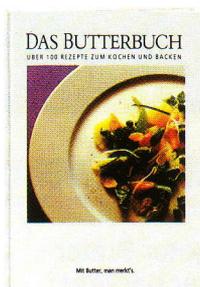
Nichts lässt sich mit dem Duft vergleichen, in den sich Bäckereien hüllen: mit diesem Geruch, den nur frisch aus dem Ofen gezogene Backwaren verströmen. Zu steigern ist die Vorfreude auf den bevorstehenden Genuss nur noch, wenn es sich um Selbstgebackenes aus dem eigenen Ofen handelt. Gebackenes nach Hausmacherart steht wieder hoch im Kurs.

## Das Butterbuch

In diesem Buch stecken viele Anregungen für den zeitgemässen Umgang mit der guten Butter. Vor allen Dingen aber enthält es über hundert Anleitungen für Gerichte, die durch dieses wertvolle Naturprodukt zum Hochgenuss werden.

## Das bunte Butterbuch für Kinder

Hier stecken mehr als Backrezepte drin: Einfälle, Anregungen und Überraschungen für alle Tage auf über 30 Seiten (Zum Beispiel Adventsgirlanden und Weihnachtsschmuck)



Sie können «Das Butterbuch» zu Fr. 21.– und «Das bunte Butterbuch für Kinder» zu Fr. 10.– (als Duopack nur Fr. 27.–) beim ZVSM-Buchverlag, 3024 Bern, Tel.: 031/485 728, Fax: 031/485 851 bestellen oder direkt im Buchhandel.



## Gefüllte Schokoladentaler

ca. 85 Stück

Mürbeteig:  
500 g Weissmehl  
1 Prise Salz  
200 g Zucker  
ausgekratztes Mark einer Vanilleschote  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
2 Eier verquirlt  
2 EL Kirsch  
2–3 EL saurer Halbrahm  
350 g weiche Kochbutter  
2–3 EL Kakaopulver

Füllung:  
150 g weisse Schokolade  
1 EL Cointreau

60 g weisse Mandeln halbiert

- 1 Mehl und Salz in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen.
- 2 Zucker, Vanillemark, Zitronenschale, Eier, Kirsch und sauren Halbrahm vermischen. In Mulde geben.

3 Die Butter in Stückchen über Mehl verteilen, Kakaopulver darüberstreuen. Alles mit stumpfem Küchenmesser gut durchhacken.

4 Rasch zu glattem Teig verarbeiten, zu Kugeln formen und in Folie verpackt im Kühlschrank 2–3 Stunden ruhen lassen.

5 Portionenweise 4–5 mm dick auswallen und runde Plätzchen (4 cm Ø) ausstechen.

6 Auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen (200° C) 8–10 Minuten backen.

7 Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

8 Füllung: die Schokolade im Wasserbad schmelzen, den Cointreau untermischen.

9 Die Hälfte der Plätzchen mit einem grossen weissen Schokoladentupfer versehen, ein zweites, leeres Plätzchen darauflegen und leicht andrücken.

10 Auf die Oberfläche einen kleinen Schokoladentupfer setzen und eine halbierte Mandel hineindrücken.



## Bunte Mailänderli

ca. 60–80 Stück

250 g weiche Kochbutter  
200 g Puderzucker  
2 Eier, verquirlt  
1 Eigelb, verquirlt  
1 EL Kirsch  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
1 Prise Salz  
500 g Weissmehl

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen  
farbige Streuselzucker/Nonpareilles

1 Kochbutter und Puderzucker miteinander schaumig rühren. Nach und nach Eier, Eigelb, Kirsch, Zitronenschale und Salz zufügen und gut verrühren.

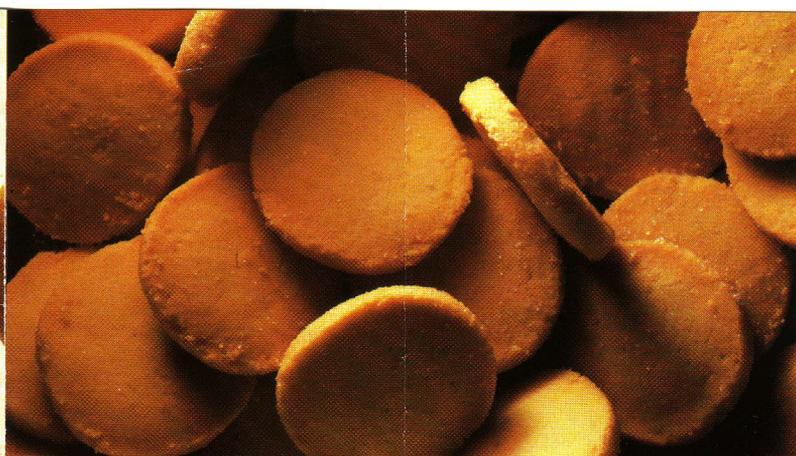
2 Das Mehl darübersieben und alles zu einem zarten Teig verarbeiten.

3 Mindestens 2 Stunden oder besser über Nacht in Folie verpackt kühl stellen.

4 Anschliessend 6–8 mm dick, evtl. zwischen zwei leicht bemehlten Plastikfolien, auswallen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech legen.

5 Die Guetzli mit Ei bestreichen und mit dem farbigen Zucker bestreuen.

6 Nochmals 15 Minuten kühl stellen und anschliessend im vorgeheizten Ofen (200° C) 12–15 Minuten backen.



## Butter-Sablés

ca. 70–80 Stück

350 g weiche Kochbutter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Btl. Vanillinzucker  
500 g Weissmehl  
2–3 EL Zucker, nach Belieben

1 Kochbutter, Zucker, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren.

2 Das Mehl darübersieben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Mit bemehlten Händen 3–4 cm dicke Rollen formen und evtl. im Zucker wenden.

4 Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden oder besser über Nacht in Folie verpackt kühl stellen.

5 Die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech legen und 15 Minuten kühl stellen.

6 Im vorgeheizten Ofen (200° C) 10–15 Minuten backen. Sie sollten hell bleiben.

## Haselnuss-Sablés

Dem Teig 250 g geröstete, geriebene Haselnüsse und 2–3 EL Milch zufügen.

Haselnüsse rösten: Den Ofen bei maximaler Temperatur 10 Minuten vorheizen. Die Haselnüsse auf ein trockenes Backblech legen und einige Minuten rösten, bis die Haut aufplatzt.

## Mikados

Dem Teig 200 g gehackte, kandierte Früchte unterkneten.