



Ber von Müller

**«UNSERE BÄUERINNEN SPIELEN
EINE HAUPTROLLE.»** STEPHANIE GLASER, SCHAUSPIELERIN

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.



www.landwirtschaft.ch

LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST

WESTSTRASSE 10 · POSTFACH · CH-3000 BERN 6 · TELEFON 031 359 59 77
TELEFAX 031 359 59 79 · WWW.LID.CH · INFO@LID.CH

LID.CH

*27 Rezepte von Bäuerinnen
aus allen Kantonen der Schweiz –
einfach zum Nachbacken.*



Herausgeber/Vertrieb
Landwirtschaftlicher
Informationsdienst LID

Kontakt zu Bäuerinnen
Schweizerischer Bäuerinnen-
und Landfrauenverband
Laurstrasse 10, Postfach, 5201 Brugg
Tel. 056 441 12 63, Fax 056 441 12 61
info@landfrauen.ch, www.landfrauen.ch

Infos zur Schweizer Landwirtschaft
www.landwirtschaft.ch, www.lid.ch

Backen

mit Schweizer Bäuerinnen



GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.



www.landwirtschaft.ch

Wir Bäuerinnen laden ein

Schauen Sie uns über die Schulter: In Kuchen und Züpfen, auf Wähen und Biskuits verwerten wir hofeigene Produkte und schaffen daraus mit einfachen Rezepten köstliche und attraktive Backwaren.

In diesem Büchlein finden Sie ein Rezept aus jedem Kanton zum Nachbacken. Es entstehen echte Spezialitäten. Ganz besonders dann, wenn Sie frische Produkte unserer Bäuerinnen und Bauern verwenden.

Einheimische Nahrungsmittel garantieren nicht nur schmackhafte Gebäcke, sie tragen auch zu einer gesunden Zukunft der Schweizer Landwirtschaft bei.

Wir Bäuerinnen freuen uns auf den Dialog mit Ihnen. Auch wenn Sie nicht in der Landwirtschaft tätig sind, heissen wir Sie herzlich willkommen als Mitglied in einem Bäuerinnen- und Landfrauenverein!

Die Kontaktadresse finden Sie bei jedem Rezept.



Backen mit Schweizer Bäuerinnen

AG	Lenzburger Landfrauenkuchen	6
AI	Chrempfli	8
AR	Appenzeller Zitträdli	10
BE	Bärner Züpfle	12
BL/BS	Baselbieter Zimtstängel	14
FR	Seisler Chilbibrätzle	16
FR	«Vin cuit»-Kuchen	18
GE	Genfer Birnentorte Escalade	20
GL	Glarner Pastete	22
GR	Valzeiner Pitta	24
JU	Striflates aus dem Jura	26
LU	Luzerner Lebkuchen	28
NE	Taillaule neuchâteloise	30
NW	Nidwaldner Zigerkrapfen	32

OW	Obwaldner Anisvögel	34
SG	Toggeburger Schlorziflade	36
SH	Schaffhauser Bölletünne	38
SO	Schnelle Schokoladeschnitten	40
SZ	Schwyzer Lebkuchen	42
TG	Thurgauer Focaccia	44
TI	Tessiner Kastaniencake	46
UR	Urner Schnitz-Nussbrot	48
VD	Waadtländer Rahmkuchen du Vully	50
VS	Flon de Savièse aux pruneaux	52
VS	Walliser Roggenbrot	54
ZG	Zuger Rüebliroulade	56
ZH	Zürcher Rebstickel mit Marc	58

Lenzburger Landfrauenkuchen

Für eine Springform von Ø 26 cm

Mürbeteig

300 g Weissmehl

1 Prise Salz

4 TL Backpulver

200 g Butter, kalt

140 g Zucker

3 Eigelb

2 EL gemahlene Haselnüsse

Füllung

8 kleine Äpfel

150 g Zucker

3 EL Sultaninen

Mandelblättchen

Aargauischer Landfrauenverband

Regula Siegrist, Langmatthof, 5616 Meisterschwanden

Tel. 056 667 14 66, Fax 056 667 15 69

siegrist.langmatthof@mails.ch



Mürbeteig

Mehl, Salz und Backpulver

mischen, kalte, in Stücke

geschnittene Butter beifügen,

Masse krümelig reiben. Zucker und Eigelbe

zugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen,

nicht kneten. Teig in Folie einwickeln und

30 Minuten kühl stellen. Ausrollen auf Form-

grösse plus 4 cm Rand und in die mit Back-

papier ausgekleidete Form legen. Nochmals kühl

stellen. Haselnüsse auf Teigboden streuen.

Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse entfer-

nen, in Scheibchen schneiden und mit Zucker

in einer Pfanne erwärmen, bis die Früchte

Flüssigkeit abgeben. Sultaninen unterrühren,

auskühlen lassen. Masse auf Teigboden ver-

teilen, Mandelblättchen darüberstreuen.

Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens

bei 180 °C rund 30 Minuten backen.

Chrempfli

Teig

400 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
½ TL Backpulver
2 EL Kirsch

Füllung

150 g Mandelsplitter
70 g Zucker
1 Apfel
wenig Zimt

Teig Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kirsch langsam beifügen und zu einem Teig kneten.

Füllung Mandelsplitter mit dem Zucker mischen und den fein geraffelten Apfel hinzugeben, mit etwas Zimt abschmecken. Teig auswallen und Rondellen von 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf jede Rondelle einen Esslöffel Füllung geben und die Chrempfli zusammenklappen. Ränder gut andrücken, die Chrempfli bei 180 °C etwa 30 Minuten backen.

Bäuerinnenverband Appenzell Innerrhoden

Theres Durrer-Gander, Bensol 286, 9413 Oberegg
Tel. 071 891 50 87, durrer.bensol@tiscalinet.ch



Appenzeller Ziträdli

Zutaten

500 g Mehl

170 g Zucker

1 Prise Salz

½ TL Zimt

1 Ei

330 g Butter

Aprikosenkonfitüre und

Puderzucker

oder Glasur aus Puderzucker und

Zitronensaft

oder Nutella und

Schokoladeglasur



Zubereitung Mehl, Zucker, Salz, Zimt, Ei und **Butter** zu einem festen Teig kneten. Kühl stellen. Dünn auswallen und runde Plätzli ausstechen. Bei 160 °C bis 170 °C in der Mitte des Ofens etwa 15 Minuten backen. Erkalten lassen und nach Belieben jeweils zwei Plätzli mit **Aprikosenkonfitüre** zusammenkleben, mit **Puderzucker** bestreuen oder mit einer Glasur aus **Puderzucker** und **Zitronensaft** bestreichen. Schokoladeliebhaber kleben die Guetzli mit **Nutella** oder einer Schokoladefüllung zusammen und glasieren sie mit dunkler, mit wenig Rahm geschmolzener **Schokolade**.

Landfrauenvereinigung Appenzell Ausserrhoden

Andrea Schläpfer, Buchen 924, 9427 Zelg, Wolfhalden

Tel. 071 888 17 36, Fax 071 888 17 90

ea_schlaepfer@hotmail.com

Bärner Züpfen

Teig für zwei Züpfen

Zutaten

1 kg Mehl

1 EL Salz

100 g Butter

½ Würfel Hefe (etwa 20 g)

5 dl Milch

1 Ei

Zubereitung Mehl, Salz und Butter, in Stücke geschnitten, in eine Schüssel geben. In lauwarmer Milch aufgelöste Hefe und Ei beifügen, Masse zu glattem Teig kneten, mit feuchtem Tuch decken und etwa ums Doppelte aufgehen lassen (etwa 1,5 Stunden). Teig in vier gleiche Stücke teilen und zu gleichmässigen, langen Strängen ausrollen. Je zwei Stränge zu Züpfen flechten. Mit Ei bestreichen und wieder eine halbe Stunde in der Kühle gehen lassen. Nochmals mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Tipp Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und die kalte Milch dazugießen – dann hat beides genau die richtige Temperatur, um mit der Hefe vermischt zu werden.



Verband Berner Landfrauenvereine

Käthi Wälchli, Hübeli, 4924 Obersteckholz

Tel. 062 922 27 12, kaethi.waelchli@bluewin.ch

Baselbieter Zimtstängel

Zutaten

500 g Zucker

4 Eier

400 g gemahlene Haselnüsse

300 g Mehl

3 EL Kakaopulver

1–2 TL Zimt

½ TL Nelkenpulver

oder 2 EL Kirsch

Zubereitung Zucker und Eier schaumig rühren. Mit Haselnüssen, Mehl, Kakao-pulver, Zimt und Nelkenpulver zu einem festen Teig kneten. Etwas Zucker auf das Teigbrett oder die Arbeitsfläche geben, fingerdicke Rollen formen. Diese in 5 bis 6 cm lange Stücke schneiden, etwas flach drücken und mit dem Messer Kerben anbringen. Bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen. Wer Zimt nicht mag, kann Nelkenpulver und Zimt durch zwei Esslöffel Kirsch ersetzen. So werden die Zimtstängel zu Baselbieter Kirschstängeln.

Bäuerinnen-Vereinigung beider Basel

Antonia Rudin, Hof Rosenmatt, 4417 Ziefen

Tel. 061 931 23 90, Fax 061 933 97 31

am.rosenmatt@freesurf.ch



Seisler Chilibrätzele

Menge reicht für etwa 40 gesalzene Brätzele

Zutaten

½ Liter dicker Rahm
(Doppelrahm)
12–15 g Salz
5 g Zucker
375 g Mehl



Zubereitung Salz und Zucker in Rahm auflösen, Mehl begeben und zu einem festen Teig kneten. Teig teilen, einzeln in Folie verpacken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Teig entweder in etwa 5 mm dicke Rollen – sogenannte Tradle – formen oder 5 mm dick auswallen, in Streifen schneiden und daraus lang gestreckte Ovale formen. Zwei Tradle über Kreuz auf das Brezeleisen legen und backen.



Tipp Im Kanton Freiburg wird für dieses gesalzene Apérogebäck ein traditionelles Brezeleisen mit einer besonderen Prägung verwendet. Wer ein herkömmliches Eisen benutzt, formt aus dem Teig etwa 2 cm grosse Kugeln und backt flache, runde Brätzele.

Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Madelaine Fasel-Aerschmann, Hauptstrasse 104
1715 Alterswil, Tel. 026 494 25 61
Fax 026 494 35 80, madlen@jofaco.ch

«Vin cuit»-Kuchen

Für ein Kuchenblech von etwa Ø 30 cm

Teig

200 g Mehl, gesiebt

$\frac{2}{3}$ TL Salz

70 g Butter, kalt

1 dl Wasser, kalt

Guss

2 dl Vin cuit

(eingedickter Apfel-
und/oder Birnensaft)

2 dl Rahm

2 Eier

1 TL Mehl

Geriebener Teig Mehl mit Salz und Butter gleichmässig verreiben, nach und nach kaltes Wasser beigegeben. Teig nur zusammenfügen, nicht kneten. Auswallen, Form belegen, mit Gabel einstechen und mit Alufolie bedecken. Mit Kirschensteinen belegen und 20 Minuten bei 250 °C blind backen.

Guss Vin cuit, Rahm, Eier und Mehl gut vermischen, Masse auf Teig giessen und bei 120 °C etwa 45 Minuten ausbacken.

Variante Kuchen kann auch direkt bei 220 °C etwa 50 Minuten gebacken werden.

Association fribourgeoise des paysannes

Mary-Lise Bapst, Chenaleyres, 1782 Autafond

Tel. 026 475 28 19, Fax 026 475 43 93

ml.bapst@caramail.com



Genfer Birnentorte Escalade

Für eine Springform von Ø 24 cm

Geriebener Teig

150 g Mehl

½ gestrichener TL Salz

50 g Butter

0,75 dl Wasser

Füllung

30 g Zucker

wenig Zimt, gemahlen

20 g Mehl

8 Birnen, geschält, in Scheibchen

100 g Zitronat oder Orangeat, in Stückchen

100 g Weinbeeren

25 ml Baumnussöl

1 dl Weisswein

1 dl Rahm

40 g Rohrzucker

Union des paysannes du canton de Genève

Annette Chevalley, Route de Lully 110, 1233 Bernex

Tel. 022 757 27 29, Fax 022 757 27 29

annettechevalley@bluewin.ch



Geriebener Teig Mehl mit Salz

und **Butter** gleichmässig verreiben, nach und nach kaltes **Wasser** begeben. Teig nur zusammenfügen, nicht kneten. Rund auswallen auf etwa 30 cm Durchmesser, Form belegen, Rand hochziehen, mit Gabel einstechen.

Füllung Zucker, Zimt und Mehl trocken mischen, auf Teigboden streuen. **Birnen-scheibchen** mit Zitronat oder **Orangeat** sowie mit **Weinbeeren** und **Nussöl** mischen.

Auf dem Teig verteilen und mit **Weisswein** beträufeln. **Rahm** mit **Rohrzucker** mischen und über die Torte giessen. Bei 220 °C etwa 35 Minuten backen. Erkalten lassen, erst dann Rand lösen und Torte aus der Springform nehmen.

Glarner Pastete

Für runde Pastete, etwa Ø 30 cm

Teig

500 g Blätterteig

Zwetschgenfüllung

200 g Dörrzwetschgen,
entsteint und eingeweicht

50 g Zucker

1 Msp. Zimt

2 cl Kirsch

Mandelfüllung

200 g geschälte,
gemahlene Mandeln

80 g Zucker

1 Ei

wenig Wasser

Puderzucker



Teig Teig in zwei grosse und ein kleines Stück teilen. Blumenschablone mit etwa 30 cm Durchmesser und acht Blättern zeichnen. Grosse Teigstücke für Boden und Deckel passend auswallen, kleines Teigstück zu einem etwa 5 mm dicken Band formen und dem Boden entlang als Rand auflegen, leicht andrücken.

Füllungen Zwetschgen: Abgetropfte Zwetschgen mit Zucker, Zimt und Kirsch pürieren.

Mandeln: **Mandeln, Zucker, Ei** und

Wasser mixen. Darauf achten, dass beide Füllungen nicht zu flüssig sind. Teigboden je zur Hälfte etwa 1 cm dick mit Zwetschgen- und Mandelfüllung bestreichen. Im Teigdeckel in der Mitte mit einem Glas eine Rondelle von ungefähr Ø 5 cm ausstechen, Deckel auflegen und am Rand gut

andrücken. Pastete eine Viertelstunde kalt stellen. Jedes Blütenblatt einschneiden und Pastete bei 220 °C eine halbe Stunde backen. Auskühlen und mit **Puderzucker** bestreuen.

Glarner Landfrauen-Vereinigung

Ruth Horner, Dörflistrasse 21, 8755 Ennenda
Tel. 055 640 70 43, horner21@bluewin.ch

Valzeiner Pitta

Für eine Cakeform von etwa 26 cm Länge

Teig

300 g Weissmehl

80 g Zucker

1 TL Salz

Saft von ½ Zitrone

80 g Rosinen oder Sultaninen

½ Würfel Hefe

2 dl Milch

70 g Butter

2 kleine Eier

Oberfläche

1 kleines Ei

1 EL Zucker

2 EL gemahlene

Haselnüsse



Teig

Mehl, Zucker, Salz, Zitronensaft und

Rosinen gut vermischen. Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen, Butter in wenig warmer Milch schmelzen. Hefe, Butter und die zwei kleinen, verklopften Eier sowie die restliche Milch zur Mehlmischung geben und zu einem glatten, glänzenden Teig klopfen. Eine gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Cakeform zur Hälfte mit Teig füllen. Oberfläche mit einem kleinen, verklopften Ei bestreichen und mit Zucker und Haselnüssen bestreuen. Kuchen um das Doppelte aufgehen lassen. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180 °C etwa 45 Minuten backen.

Kantonale Bäuerinnenvereinigung Graubünden

Marta Padrun, Plans 7, 7543 Lavin

Tel. 081 862 26 91, padrun.marta@bluewin.ch

www.landfrauen-gr.ch

Striflates aus dem Jura

Teig

2 Eier

3 dl Milch

2,5 dl Wasser

500 g Mehl

½ TL Salz

½ EL Zucker

½ P. Vanillezucker

½ P. Backpulver

25 cl Kirsch

Frittieröl

Puderzucker



Teig Eier, Milch und Wasser in die Mixerschüssel geben, rühren. Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Kirsch zugeben, einen glatten Teig mit der Konsistenz eines Ausbackteigs zubereiten (wie für Apfelmehli). Zwei Stunden ruhen lassen.

Frittieren Frittieröl heiss werden lassen. Mit einer Kelle Teig in einen Trichter füllen, dabei das Loch zuhalten. Teig spiralförmig ins Öl laufen lassen, am Schluss hin- und herfahren, sodass ein Striflate-Kreis entsteht, der zusammenhält. Beide Seiten goldig backen. Mit Schaumkelle sehr gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen. Mit **Puderzucker** bestreuen und sofort servieren.



Association des paysannes jurassiennes

Anne Roy, Planchettes 67, 2900 Porrentruy

Tel. 032 466 46 41, Mobile 079 729 52 72

anne_roy@bluewin.ch

Luzerner Lebkuchen

Für eine Springform von Ø 26 bis 28 cm

Zutaten

4 dl Rahm
 3 dl Milch
 4 EL Birnendicksaft
 300 g Zucker
 1 EL Kirsch
 4 TL Lebkuchengewürz
 500 g Halbweissmehl
 2 KL Natron
 etwas Birnendicksaft
 zum Bestreichen



Zubereitung Rahm knapp steif schlagen. Milch, Birnendicksaft, Zucker, Kirsch, Lebkuchengewürz und Mehl nach und nach zugeben unditerrühren. Natron in wenig Milch auflösen und darunterziehen. Masse in eine gefettete Springform geben, gleichmässig verteilen und ungefähr 50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190 °C backen. Die noch heissen Lebkuchen gleichmässig mit Birnendicksaft bestreichen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps Nicht Birnel, sondern Birnendicksaft verwenden – der Unterschied ist deutlich! Lebkuchen mit geschlagenem Rahm oder mit Butter servieren.

Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband

Claudia Bucher, Underotige, 6026 Rain
 Tel. 041 458 15 34, bucher.rain@bluewin.ch



Taillaule neuchâteloise

Für zwei Cakeformen von etwa 30 cm Länge

Zutaten

1 kg Weissmehl

130 g Zucker

15 g Salz

150 g weiche Butter

1 Würfel Hefe (42 g)

4 dl Milch, lauwarm

2 Eier

200 g Sultaninen

1 abgeriebene Zitronenschale

1 Ei



Union des paysannes neuchâteloises

Josiane Mathez, Boinod 2, 2300 La Chaux-de-Fonds
Tel. 032 913 63 51, mathez@dplanet.ch



Zubereitung Mehl in eine Schüssel geben.

Zucker, Salz und **Butter**

beifügen. **Hefe** in der lauwarmen

Milch (höchstens 37 °C) auflösen, **Eier** beifügen, alles zur Masse geben. **Sultaninen**

und abgeriebene **Zitronenschale** beifügen.

Masse kneten, bis der Teig geschmeidig ist, 1,5 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.

Teig in zwei gleich grosse Teile teilen, zu einer regelmässigen Rolle formen und in je eine Cakeform von etwa 30 cm Länge legen.

20 Minuten aufgehen lassen. Oberfläche mit Ei bestreichen und mit einer Schere

zickzackförmig einschneiden. Die Taillaules bei 200 °C ungefähr 40 Minuten backen.

Nidwaldner Zigerkrapfen

Teig

1 kg Mehl
 150 g Zucker
 ½ P. Backpulver
 ½ l Milch
 1 kleines Ei
 1 Pr. Salz
 1 EL Kirsch
 200 g Butter

Füllung

500 g Ziger
 Zigerkrapfengewürz
 Zucker
 Korinthen oder Weinbeeren
 Frittieröl oder Kokosfett

Bäuerinnenverband Nidwalden (Co-Präsidium)

Cornelia Zumbühl-Näpflin, Vorder Ey
 6386 Wolfenschiessen, Tel. 041 628 23 29
 conny.zumbuehl@bluewin.ch
 Christine Murer-Piechl, Ober-Sassi, 6375 Beckenried
 Tel. 041 620 52 33



Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Milch gut mischen, **Ei**, **Salz**, **Kirsch** und flüssige **Butter** zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. **Füllung** Ziger gut verreiben, **Gewürz** und **Zucker** nach Belieben begeben und alles gut mischen. Teig dünn auswallen, die eine Hälfte mit der Füllung bestreichen und mit **Korinthen** oder **Weinbeeren** bestreuen. Unbelegte Hälfte des Teigs über die Füllung schlagen, am Rand gut andrücken und mit dem Teigrädli Krapfen schneiden (verschobene Vierecke, circa 15 x 7,5 cm gross) Die Krapfen in Fritteuse oder Bräter schwimmend backen. Mit einer Schaumkelle gut abtropfen und auf Küchenpapier legen.

Obwaldner Anisvögel

Für neun Anisvögel

Zutaten

500 g Mehl

½ EL Salz

1 knapper EL Zucker

20 g Hefe (½ Würfel)

2 dl Milch

1 dl Rahm

¾ EL Anis

2 EL Sultaninen

1 Eigelb



Landfrauenverband Obwalden

Irene Röthlin, Rollboden, 6064 Kerns

Tel. 041 660 59 05

roethlin-rollboden@bluewin.ch



Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker gut mischen, Hefe in etwas lauwärmer Milch auflösen und dazugeben. Restliche Milch, Rahm, Anis und Sultaninen beifügen und alles gut kneten. Teig an einem warmen Ort ums Doppelte aufgehen lassen. In etwa 9 gleich grosse Stücke teilen, daraus Rollen von rund 25 cm Länge formen. Jede Rolle zu einem einfachen Knoten knüpfen. Einen Schnabel formen und nach Belieben Flügel und Schwanz einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit dem verklopften Eigelb bestreichen, an der Kühle nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Anisvögel im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen.

Toggeburger Schlorziflade

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

250 g Mehl
1 knapper TL Salz
1 Msp. Backpulver

125 g kalte Butter,
in Stücke geschnitten
1 dl kalte Milch

Schlorzifüllung

400 g Dörrbirnen
1 Msp. Nelkenpulver

1 TL Zimt
3 EL Zucker
1 EL Kirsch

Nidelguss

2 EL Maizena
2 dl Milch
2 dl Vollrahm
1 kleines Ei
1 P. Vanillezucker



Bäuerinnenvereinigung des Kantons St. Gallen

Barbara Dürr, Karmaad, 9473 Gams
Tel. 081 771 46 20, Fax 081 740 62 00
praesidentin@baeuerinnen.ch



Teig

Mehl,
Salz, Backpulver und Butter

gleichmässig verreiben. Nach und nach Milch zugeben. Teig zusammenfügen, nicht kneten. **Schlorzi Dörrbirnen** in heissem Wasser einweichen, im Dampfkochtopf etwa 20 Minuten weich kochen. Auskühlen, Stiel und Fliege entfernen. Durch den Fleischwolf treiben und mit **Gewürzen, Zucker** und **Kirsch** mixen. Masse soll weich und streichfähig sein, eventuell ein wenig Wasser oder Kirsch begeben. Teig auswallen und in das gefettete oder mit Papier belegte Blech geben, Schlorzi darauf verteilen. **Nidelguss Maizena** mit etwas **Milch** auflösen. Restliche **Milch, Rahm, Ei** und **Vanillezucker** begeben. Guss über die Schlorzi leeren und den Toggenburger Schlorzifladen bei 200 °C ungefähr 40 Minuten hellbraun backen.

Schaffhauser Bölletünne

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

200 g Mehl, gesiebt

$\frac{2}{3}$ TL Salz

70 g Butter, kalt

1 dl Wasser, kalt

Belag und Guss

4 Zwiebeln

wenig Bratbutter

100 g feine, magere Speckwürfeli

1 EL Maizena

3 dl Rahm

2 Eier

Salz, Pfeffer



Verband Schaffhauser Landfrauen

Maja Werner-Bachmann, Kirchackerweg 23

8232 Merishausen, Tel. 052 653 16 92

werner-bachmann@bluemail.ch

Geriebener Teig Mehl, Salz und Butter gleichmässig verreiben oder mit dem K-Haken vermengen. Nach und nach kaltes **Wasser** begeben. Teig nur zusammenfügen, nicht kneten.

Belag Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in wenig **Bratbutter** glasig dünsten. **Speckwürfeli** begeben und kurz weiterbraten. Teig auswallen und ins gefettete oder mit Backpapier belegte Blech geben. Teigboden mit Gabel einstechen und Zwiebel-Speck-Füllung auf dem Teigboden verteilen.

Guss Maizena mit wenig Rahm anrühren, die Eier und den restlichen **Rahm** beifügen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Guss über Zwiebel-Speck-Masse giessen. Bölletünne bei 180 °C ungefähr 40 Minuten backen, sehr heiss servieren.



Schnelle Schokoladeschnitten

Zutaten

150 g Butter

4 Eier

150 g Zucker

1 Pr. Salz

120 g Schokolade

50 g gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse

30 g Mehl

Himbeerkonfitüre

Puderzucker



Zubereitung Butter und Eigelb schaumig rühren. Zucker und Salz dazugeben, gut rühren. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit Mandeln oder Haselnüssen unter die Masse ziehen. Mehl beigegeben und das zu Schnee geschlagene Eiweiss sorgfältig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech streichen und bei 180 °C

10 bis 15 Minuten backen.

Erkalten lassen und der Länge nach halbieren.

Eine Hälfte mit Himbeerkonfitüre bestreichen, die andere Hälfte daraufsetzen. Gebäck in etwa 3 cm grosse Würfel schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Solothurnischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Heidi Kofmel, Bahnhofstrasse 6, 4543 Deitingen
Tel. 032 614 42 23, heidi.kofmel@bluewin.ch

Schwyzter Lebkuchen

Für ein Blech von 30 x 40 cm

Zutaten

750 g Mehl

1 P. Backpulver

3 EL Lebkuchengewürz

2 EL Kakaopulver

750 g Rohrzucker

3 EL Öl

3 EL Rahm

7 dl Milch



Schwyzter Bäuerinnenvereinigung

Marlen Betschart, Austrasse 7, 8840 Trachslau
Tel. 055 412 61 21, am.betschart@freesurf.ch



Zubereitung Alle Zutaten gut mischen und verrühren. Den ziemlich flüssigen Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 30 bis 40 Minuten backen. Lebkuchen auskühlen lassen und in ungefähr 8 x 5 cm grosse Stücke schneiden.

Thurgauer Focaccia

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

250 g Mehl

¾ TL Salz

¼ Würfel Hefe

1½ dl Wasser

2 EL Rapsöl

Belag

2½ dl saurer Halbrahm

Salz und Pfeffer

10 gedörrte Apfelingli
etwas Apfelwein

(saurer Most)

2 Zwiebeln

200 g Speckwürfeli



Teig Alle Zutaten für den Teig in die Mixerschüssel geben und mit dem K-Haken langsam mischen. Teig kurz kneten und eine Stunde aufgehen lassen. Auswallen und auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Die Oberfläche rhombenartig einschneiden.

Belag Sauren Halbrahm rassig mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen, dabei einen kleinen Rand freilassen. Apfelingli kurz in saurem Most einweichen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Zwiebelringe, abgetropfte Apfelingli und Speckwürfeli auf dem Halbrahm verteilen. Die Thurgauer Focaccia 20 bis 25 Minuten bei 220 °C in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen.



Thurgauer Landfrauenverband

Therese Huber, Gerenhof, 8580 Hefenhofen

Tel. 071 411 65 22, Fax 071 411 65 34

theresehuber@bluemail.ch

Tessiner Kastaniencake

Für eine Cakeform von etwa 26 cm Länge

Zutaten

200 g Butter

200 g Zucker

6 Eier

2 P. Kastanienpüree

200 g gehackte Mandeln

50 g Mehl

1 TL Backpulver

Zubereitung Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Kastanienpüree und gehackte **Mandeln** begeben. **Eiweiss** steif schlagen und mit dem gesiebten **Mehl** und **Backpulver** vorsichtig unter die Masse ziehen. Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Cakeform giessen und in der Mitte mit einem Teelöffel längs eine feine Linie ziehen. Kastaniencake im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 45 bis 55 Minuten backen.



Associazione Donne Contadine Ticinesi

Feliciano Giussani, 6764 Chiggiogna

Tel. 091 866 22 23, Fax 091 866 22 23

Urner Schnitz-Nussbrot

Zutaten

700 g Vollkornmehl

300 g Weissmehl

1 EL Salz

40 g Hefe (1 Würfel)

6,5 dl Milch-Wasser-Gemisch

2 EL Birnel oder Birnendicksaft

250 g gedörnte Birnen

150 g Baumnüsse

Zubereitung Vollkorn- und Weissmehl mit dem Salz mischen. Hefe im lauwarmen Milch-Wasser-Gemisch auflösen und zusammen mit Birnel oder Birnendicksaft zum Mehl geben. Gedörnte, in kleine Stücke geschnittene Birnen und grob gehackte Baumnüsse begeben. Teig gut kneten, mit Plastikfolie oder feuchtem Tuch bedecken und um Doppelte gehen lassen. Drei Brote formen, diese nochmals etwa 20 Minuten an der Kühle gehen lassen. Urner Schnitz-Nussbrot bei 200°C im vorgeheizten Ofen etwa 35 bis 45 Minuten backen.



Bäuerinnenverband Uri

Marie-Theres Tresch, Breitloui, 6475 Bristen

Tel. 041 883 01 28, treschbreitloui@bluewin.ch

Waadtländer Rahmkuchen du Vully

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

330 g Mehl

1/3 EL Salz

20 g Hefe (1/2 Würfel)

2,5 dl Milch

50 g Butter

Belag

2 EL Doppelrahm

3 EL Zucker

5 Butterflocken

Association des paysannes vaudoises

Dominique Bory, chemin des Charbouilles

1278 La Rippe, Tel. 022 367 13 44,

Fax 022 367 15 03, bory@bluewin.ch



Zubereitung Salz zum Mehl geben. Hefe in wenig lauwarmer Milch auflösen und zum Mehl geben. Sorgfältig geschmolzene Butter beifügen und Hefeteig kneten. Teig ums Doppelte aufgehen lassen. Teig auf gefettetes oder mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Mit einer Gabel einstechen und mit Doppelrahm bestreichen. Mit dem Zucker und den Butterflocken bestreuen. Den Kuchen bei 240 °C etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Flon de Savièse aux pruneaux

Für eine Springform von Ø 28 cm

Geriebener Teig

200 g Mehl

$\frac{2}{3}$ TL Salz

70 g Butter

1 dl Wasser

1 Eigelb zum Bestreichen

Streusel

100 g Mehl

100 g Zucker

50 g Butter

Zwetschgen (oder Äpfel
oder Aprikosen)



Geriebener Teig Mehl mit Salz und Butter gleichmässig verreiben oder mit dem K-Haken vermengen. Nach und nach kaltes Wasser begeben. Teig nur zusammenfügen, nicht kneten. Auswallen und Springform damit auslegen. Als Rand eine feine Teigrolle anbringen und mit Eigelb bestreichen. Teig mit einer Gabel gut einstechen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Streusel Mehl, Zucker und Butter verreiben und fein vermischen. Zwei Drittel des Streusels auf dem Teigboden verteilen. Mit Zwetschgen- oder Aprikosenhälften oder Apfelschnitzen belegen und restlichen Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.



Association valaisanne des paysannes

Claudine Gabioud, rue du Guercet 145, 1920 Martigny
Tel. 027 722 76 17, cl.gabioud@bluewin.ch

Walliser Roggenbrot

Vorteig

250 g dunkles Roggenmehl
5 dl lauwarmes Wasser
10 g Hefe

Teig

Vorteig des Vortags
10 g Hefe
450 g Roggenmehl
50 g Weizenmehl (Vollkorn-
oder Ruchmehl)
 $\frac{3}{4}$ EL Salz



Vorteig Hefe

in lauwarmem
Wasser auflösen.

Roggenmehl mit
dem lauwarmen Wasser
mischen, diesen Vorteig
mindestens zwölf Stunden
zugedeckt gehen lassen.

Teig Am folgenden Tag **Hefe** im **Vorteig** auflösen und restliches **Mehl** sowie **Salz** begeben. Teig kneten und zugedeckt ums Doppelte gehen lassen, bis er kleine Risse hat. Zwei bis drei flache, runde Roggenbrote formen. Die Brote nochmals gehen lassen und sie im vorgeheizten Ofen bei 220 °C etwa 40 bis 50 Minuten backen.

Tipp Vielerorts sind Roggenbrot-Mehlmischungen erhältlich, die Trockensauerteig enthalten. Sie können wie Weizenmehl ohne Vorteig verarbeitet werden.

Bäuerinnenvereinigung Oberwallis (Co-Präsidium)

Maria Arnold, Russmatta, 3907 Simplon-Dorf
Tel. 027 979 13 18, maria@alpenbrunch.ch
Roberta Heinzmann, Im Kehr, 3932 Visperterminen
Tel. 027 946 39 83

Zuger Rüebliroulade

Für ein Blech von 32 x 42 cm

Biskuit

250 g Rüebl
2 EL Öl
4 Eier
150 g Zucker
2 EL lauwarmes Wasser
100 g Mehl
50 g Aprikosenkonfitüre

Füllung

200 g Frischkäse
(z. B. Mascarpone)
50 g Puderzucker
½ EL Zitronensaft
2,5 dl Rahm

Zuger Bäuerinnen

Rita Schuler, Drälikon 11, 6331 Hünenberg
Tel. 041 780 88 02, Fax 041 780 88 23
ritaschuler@gmx.ch



Biskuit Fein geschälte und geraffelte Rüebl mit Öl mischen.

Eier, Zucker und lauwarmes **Wasser** schaumig rühren. **Mehl** sieben und unter die Ei-Zucker-Masse ziehen. Rüebl begeben, sorgfältig mischen. Teig in das mit Backpapier ausgelegte Blech giessen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C eine Viertelstunde backen. Auf ein gezuckertes Backpapier stürzen und unter dem Blech erkalten lassen. Mit glatt gerührter **Aprikosenkonfitüre** bestreichen.

Füllung Frischkäse glatt rühren, **Puderzucker** und **Zitronensaft** begeben. **Rahm** steif schlagen und sorgfältig mit der Frischkäsemasse mischen. Masse auf Biskuit streichen, an der oberen Längskante einen schmalen Streifen frei lassen. Biskuit von der Längsseite her satt zu einer Roulade aufrollen. Nach Belieben mit **Puderzucker** bestreuen und Roulade schräg anschneiden. Mindestens eine Stunde kühl stellen.

Zürcher Rebstickel mit Marc

Zutaten

150 g Weinbeeren oder Sultaninen
 3 EL Marc
 200 g Butter
 200 g Zucker
 2 Eier
 3 EL weicher Honig
 1 abgeriebene Zitronenschale
 1 Msp. Zimt
 100 g grob gehackte Baumnüsse
 150 g gemahlene Baumnüsse
 500 g Mehl



Zubereitung Weinbeeren

in Marc einlegen, kurz auf die Seite stellen. **Butter** schaumig rühren; **Zucker, Eier und Honig** begeben, alles glatt rühren. **Zitronenschale, Zimt, Baumnüsse, Mehl** und eingelegte **Weinbeeren** zugeben, alles zu einem Teig kneten und auf 10 mm Dicke auswallen. **Rebstickel** von 15 cm Länge und 1 cm Breite schneiden, sie vorne zuspitzen. Die Zürcher Rebstickel bei 180 °C etwa 20 Minuten hellbraun backen.

Zürcher Landfrauenvereinigung

Margreth Rinderknecht, Wiesgasse 6, 8304 Wallisellen
 Tel. 01 830 47 59, Fax 01 830 47 67
 margreth.rinderknecht@bluwien.ch
 www.landfrauen-zh.ch

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, bei den Schweizer Bauern reinzuschauen – persönlich und übers Internet:

Per Mausclick direkt auf dem Hof einkaufen
www.landwirtschaft.ch → vom Hof

Am 1. August auf dem Hof frühstücken
www.brunch.ch

Ferien und Übernachtungen bei Bauernfamilien
www.bauernhof-ferien.ch
www.abenteuerer-stroh.ch

Offene Stalltüren für die ganze Familie
www.stallvisite.ch

Schulunterricht für Kopf, Herz und Hand
www.schub.ch



LID-Broschüren im Miniformat und weitere Informationen
www.lid.ch → Shop