Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 10 (1935)

Heft: 12

Artikel: 3 Hausfrauen teilen alte Familienrezepte für Weihnachtsgebäck mit

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-100973

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

WOHNGESTALTUNG

3 Hausfrauen teilen alte Familienrezepte für Weihnachtsgebäck mit

Rosinenküchlein

125 g Butter rühre leicht, 4 ganze Eier, 125 g zerstossenen Zucker, 250 g Mehl und 100 g Rosinen darunter gemengt, mit zwei Kaffeelöffeln kleine Küchlein auf ein befettetes Blech gesetzt und schön gelb gebacken.

Nussbrötli

250 g Butter werden schaumig gerührt, 4 Eigelb, 2 ganze Eier, 250 g gestossener Zucker dazu gemengt und ½ Stunde gerührt, 125 g gehackte Baum- oder Haselnusskerne und 250–375 g Mehl leicht beigemengt. Mit einem Löffelchen kleine, gleichmässige Häufchen auf ein befettetes Blech gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken.

Marzipan-Haselnussleckerli

250 g gemahlene Haselnüsse und 250 g gemahlene Mandeln, 500 g feiner Zucker werden mit 4 Eiern, etwas geriebener Muskatnuss, 1 Kaffeelöffel Zimt, ½ Schale fein gehacktem Zitronat gut vermischt, der Teig halbfingerdick ausgerollt, auf ein mit Mehl bestäubtes Modell gedrückt, dann die Leckerli geschnitten, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt und in einem warmen Zimmer zwei Tage lang stehen gelassen. Dann werden sie auf ein Blech gelegt, das mit Speck eingefettet wurde, bei schwacher Hitze gebacken und heiss mit Zuckerglasur eingepinselt.

Zuckerglasur: 250 g Zucker und etwas Vanille werden mit ½ Glas Wasser zu starkem Faden eingekocht, dann sofort mit einem Pinsel oder einem Bürstchen auf das heisse Backwerk gestrichen. Wird das Backwerk in 2–3 Minuten nicht weiss, so kocht man die Glasur noch stärker ein.

Marzipan-Nussleckerli

Zu diesen nimmt man 300 g Nüsse und 200 g Mandeln, sonst werden sie zubereitet wie die Haselnussleckerli.

Schwefel- und Schokoladenschnitten
Altes Zürcher Rezept

200 g geriebene Mandeln, 125 g Zucker, etwas Zitronenschale, das Gelbe von 2 Eiern gut vermischen, auf halbe Offletten streichen und im Ofen backen.

65 g geschälte, geriebene Mandeln, 125 g Zucker, 125 g Schokoladenpulver, den Schnee von 2 Eiern gut mischen, auf halbe Offletten streichen und in schwacher Hitze backen.

Offletten sind beim Hüppenbäcker zu haben.

Klosterkuchen

80 g Butter werden schaumig gerührt, 250 g geriebene Mandeln, 250 g geriebene Haselnüsse, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Päckli Backpulver. Alles wird gut miteinander vermengt und in schwacher Hitze gebacken.

2 Tage vor Gebrauch zu machen.

Elisabethenkränzchen

Von 300 g Mehl, 180 g Butter, 120 g Zucker, 1 Ei und einer Zitronenschale wird ein Teig verarbeitet, ½ cm dick ausgewallt, Ringe ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und in mässiger Hitze hellgelb gebacken.

Nuss-Makronen

250 g Nüsse, 250 g Zucker, das Weisse von 4 Eiern zu Schnee geschlagen, ungefähr 1 Löffel Mehl. Auf Blech kleine Häufeli setzen und in guter Hitze backen.

Mürbeteig Gueteli

500 g Mehl, 310 g Butter, 250 g fein geriebene Nüsse oder Mandeln, 250 g Zucker, Schale einer halben Zitrone fein verwiegt, eine Muskatnuss, 20 g Zimt, etwas Nägeli, 2 Eier.

Dies alles gut miteinander verschafft, gewirkt und mit Mödeli ausgestochen, mit Ei angestrichen und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

Warmgeschlagenes Biskuit

200 g Zucker, 5 Eier, 150–170 g Mehl, die Schale einer Zitrone. Der Zucker wird mit 5 ganzen Eiern auf einer nicht zu heissen Stelle des Herdes warm geschlagen. Hernach ziehe das gesiebte Mehl leicht und rasch unter die Masse, füge die geriebene Schale der Zitrone bei und backe die Masse in stark mittelheissem Ofen leicht braun.

Schokoladenherzli

250 g Mandeln, 250 g Zucker, 50 g Schokoladenpulver, 1 Prise Zimtpulver, 2–3 Eiweiss. Alle Zutaten werden zu einem Teige verarbeitet, ½ cm dick ausgewallt, Herzchen ausgestochen, Zucker darüber gestreut und im Ofen gebacken.

Blumenpflege im Dezember

Von Hermann Ulrich

Stets sind Blumen unser schönster Zimmerschmuck. Aber jetzt im blütenarmen Winter werden wir sie besonders schätzen und bestrebt sein, jede von ihnen uns solang wie möglich zu erhalten. Wasser ist für jede abgeschnittene Blume das sie erhaltende Element. Und je mehr sie von ihm aufsaugen kann, desto länger wird sie sich halten. Diese für sie so notwendige Feuchtigkeit nimmt sie mit der Schnittfläche ihres untern Stielendes auf und leitet sie bis in die feinsten Teile ihres Körpers. Daher wird sie um so mehr Wasser aufnehmen können, je grösser diese Schnittfläche und je glatter deren Schnitt ist. Eine Schere klemmt den Eingang der wasserführenden Kanäle meistens zu stark zu, und deswegen ist der Schnitt mit einem scharfen Messer vorzuziehen.

Sofort nach Empfang der Blumen schneidet man ihr unteres Stielende etwas nach, aber möglichst schräg. Sind die Stengel nicht krautartig, sondern