

Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special Guetzli



Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special

Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special Guetzli

Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special Guetzli Special



Fotografie & Rezepte
LA TAVOLA

«Wenn es
Weihnachten
nicht gäbe, müsste
ich es erfinden.»

—Albrik Kuhn

Guetzli backen entschleunigt! Es weckt Erinnerungen an die Kindheit und an Weihnachtsdüfte, die das Haus floaten. An fröhliches Miteinander mit Freundinnen. Und gemütliche Plauderstunden. Feiern Sie Weihnachtsnostalgie! Und geniessen Sie unsere köstlichen Guetzli bereits beim Lesen der Rezepte.

Weitere Rezepte finden Sie unter —latavola.ch

LaTavola





Chräbeli

WERKZEUGE

Sparschäler
Mixer
Schüssel

ZUTATEN

- Albriks Zitronenkonzentrat**
2 Bio-Zitronen
Zucker, gleiches Gewicht
Chräbeli
4 *Eier
500 g *Zucker
2 El *Wasser
Wenig *Salz
1 El Albriks Zitronenkonzentrat
2 g *Tribsalz,
erhältlich in Drogerien
600 g Weissmehl
18 g Anis

ZUBEREITUNG

Albriks Zitronenkonzentrat

Die Zitrone mit dem Sparschäler vorsichtig schälen. Die weisse Innenhaut zwischen der Schale und den Zitronenfilets entfernen und die Zitrone filetieren. Die Kerne entfernen. Die Zitronenschalen und -filets mischen. Die gleiche Gewichtsmenge Zucker hinzugeben. Alle Zutaten mithilfe eines Mixers zu einer homogenen Masse verarbeiten. In ein gut verschließbares Gefäß füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit ca. 1 Monat.

Chräbeli

Die *Zutaten mithilfe eines Handmixers schaumig rühren. Anis und Mehl separat mischen. In die Masse einarbeiten. Den Teig 1 Stunde zugedeckt in der Schüssel ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit der Hand zu Rollen von je ca. 1,5 cm Durchmesser rollen. In ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Stückchen 2 bis 3-mal leicht schräg einschneiden und leicht krümmen. Mit genügend Abstand die Chräbeli auf das Backpapier legen. Chräbeli offen bei Raumtemperatur über Nacht trocknen lassen.

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 7 bis 8 Minuten hell backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.



Spitzbuebe

WERKZEUGE

Klarsichtfolie
Wallholz
Ausstechförmchen

ZUTATEN

500 g Butter, weich, gewürfelt
500 g Puderzucker
625 g Weissmehl
125 g Maizena
50 g Mandeln, geschält, fein
gemahlen
1 Prise Salz
1 Vanilleschote, der Länge
nach halbiert, das Mark
ausgekratzt
Mehl zum Ausrollen

Garnitur

1 Glas Himbeerkonfitüre
z. B. Ottiger
Puderzucker zum
Bestäuben

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in zwei Hälften teilen. Auf wenig Mehl 2 bis 3 mm dick auswalten. Aus dem Teig Rondellen ausstechen. Die eine Hälfte der Rondellen ganz lassen und auf der zweiten Hälfte kleine Sternchen in der Mitte der Rondellen ausstechen.

Die gleiche Anzahl Spitzbubenböden wie -deckel mit Sternform herstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rondellen mit Abstand auf das Backpapier legen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 5 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen. Die Böden wenden. Die Himbeerkonfitüre auf den gewendeten Böden verteilen. Die Sternchendeckel mit Puderzucker bestreuen. Die Deckel auf die mit Konfitüre bestrichenen Böden setzen.

—*Albriks Tipp: Bei der Verwendung von Mehl mit Maizena wird der Teig wunderbar mürbe.*



2



Fiorentina Ingwer-Honig- Taler mit Mandel- Honig- Karamell



ZUBEREITUNG

Ingwer-Honig-Taler

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Butter und den Kokosblützucker im Mixer hell und cremig schlagen. Die Vanille, das Eigelb, den Orangenschalenabrieb und den Honig untermischen. Das Weissmehl und das Buchweizenmehl in eine separate Schüssel geben, mit dem Natron, dem Salz und den Gewürzen mischen. Die Mehlmasse vermischen, bis der Teig zusammenhält. Den Teig in eine Tüllle mit 12 mm runder Spitze füllen und kleine Tupfen auf das Blech setzen. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, 8-10 Minuten im Backofen backen.

Mandel-Honig-Karamell

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Rahm bei mittlerer Hitze aufkochen und zur Seite stellen. Den Zucker mit dem Wasser und Glukose auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen, die Butter in kleinen Stücken hinzugeben, nacheinander den Rahm und den Honig einrühren, ständig weiterrühren, bis der Zuckerthermometer

125 °C anzeigt. Die Pfanne vom Herd nehmen und die angewärmten Mandelplättchen, kandierte Zitronen und einen Teil des kandierten Ingwers sofort in das Karamell einröhren. Auf einem Backblech das Karamell sehr dünn ausstreichen, 4 Minuten in den Ofen stellen, aus dem Ofen nehmen und den restlichen Ingwer darauf verteilen. Nicht ganz auskühlen lassen, das Karamell rund (im selben Durchmesser wie die Taler) ausstechen und sofort auf je einen umgekehrten Taler geben und leicht andrücken.

WERKZEUGE

Tülle, Spritze 12 mm
Tülle, Spritze 4 mm
Zuckerthermometer
Schokoladenthermometer

ZUTATEN

Ingwer-Honig-Taler

85 g Butter, Zimmertemperatur
75 g Kokosblützucker
¼ Tl Vanille-Extrakt
10 g Eigelb
Wenig Orange, Schale gerieben
40 g Honig
90 g Weissmehl
40 g Buchweizenmehl
¼ Tl Baking Soda (Natron)
½ Tl Ingwer, gemahlen
½ Tl Ceylon-Zimt, gemahlen
¼ Tl Piment, gemahlen
⅓ Tl Nelken, gemahlen
⅓ Tl Muskatblüte, gemahlen
1 Prise Meersalz

Mandel-Honig-Karamell

65 g Vollrahm
110 g Zucker
60 g Wasser
2 Tl Glukose oder Invertzucker
60 g Butter
50 g Honig, nach persönlichem Geschmack
100 g Mandelplättchen
20 g Zitrone, kandierte, in Stücke geschnitten
60 g Ingwer, kandierte, in Stücke geschnitten

3



WERKZEUGE

Cutter/Kaffeemühle
Zitruszester
Wallholz und Teighölzer
Ausstechformen
Backtrennfolie

ZUTATEN

Mandel-Zucker-Mischung

400 g Mandeln, geschält
50 g Bittermandeln, geschält
300 g Rohzucker
70 g frisches Orangeat
2 Orangen, Schale gerieben
50 g Weissmehl

Heller Teig

15 g Weissmehl
10 g Puderzucker
¾ TL Backpulver
¼ TL Hirschhornsalz
25 g Zucker
1 ½ TL Orangenblütenwasser
½ TL Bittermandel-Extrakt
½ TL Vanille-Extrakt
1 Eiweiss
10 g Puderzucker

Dunkler Teig

8 g Weissmehl
10 g Puderzucker
18 g Kakaopulver
¼ TL Hirschhornsalz
25 g Zucker
1 ½ TL Amaretto (oder Wasser)
½ TL Bittermandel-Extrakt
½ TL Vanille-Extrakt
1 Eiweiss
10 g Puderzucker
Garnitur
Maizena, Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Tag 1

Mandel-Zucker-Mischung

Den Ofen auf 50 °C Umluft vorheizen. Die Mandeln und die Bittermandeln kurz überbrühen, ins kalte Wasser geben und schälen. Im Ofen bei niedriger Temperatur ca. 10–15 Minuten antrocknen. Die Mandeln, Bittermandeln und den Zucker portionenweise in kurzen Intervallen im Cutter fein mahlen. Das Orangeat und den Orangenabrieb zusammen mit dem Mehl hinzugeben, in Intervallen fein mahlen und die Masse halbieren.
–*Tipp: Die Masse sollte nicht verklumpen.*

Heller Teig

Das Weissmehl, den Puderzucker, das Backpulver und das Hirschhornsalz zusammen vermischen und zu der Hälfte der Mandel-Zucker-Mischung geben. Mit dem Zucker, dem Orangenblütenwasser und einem Teelöffel Wasser einen Sirup aufkochen. Diesen in die Masse einrühren und den Bittermandel- und Vanille-Extrakt dazugeben. Die Masse mit einem feuchten Tuch abdecken und über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Dunkler Teig

Das Weissmehl, den Puderzucker, das Kakaopulver und das Hirschhornsalz zusammen vermischen und zu der 2. Hälfte der Mandel-Zucker-Mischung geben. Mit dem Zucker, dem Amaretto und einem Teelöffel Wasser einen Sirup aufkochen. Den Sirup in die Masse einröhren, den Bittermandel- und Vanille-Extrakt dazugeben. Die Masse mit einem feuchten Tuch abdecken und über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Tag 2

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Zwei Eiweisse mit 20 g Puderzucker steif schlagen. Je eine Hälfte der Meringue in jede Mandelmasse einarbeiten. Auf einer kalten Arbeitsfläche zwischen Backtrennfolien den Teig 8–10 mm dünn ausrollen, wenig Maizena auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig zwischen zwei Backtrennfolien ausrollen und vor dem Ausstechen zugedeckt noch einmal durchkühlen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Ausstechformen in Maizena tauchen und die ausgestochenen Sonnen und Monde umgekehrt in den Puderzucker drücken. Mit dem Puderzucker nach oben auf das Backblech legen und 12–14 Minuten backen.

–*Tipp: Die Gebäcke sollten fast keine Farbe annehmen und innen weich bleiben.*



Stelline e Mezzelune







SAVEURS DU MONDE

BISCUITS

since 1893

CHIMING

SILENT

Cupo Grand-Cru-Schokolade mit Sternanis



5



WERKZEUGE

Spritzsack mit Tülle 8 mm
Silikonbackform Halbkugel
Bain-Marie
Sieb, fein

ZUTATEN

150 g Schokolade,
mind. 65 % Kakaoanteil
200 g Weissmehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Prise Meersalz
200 g Butter
95 g Puderzucker, gesiebt
35 g Mandeln
2 Eigelb, gekocht
1 Eigelb, roh
 $\frac{3}{4}$ TL Sternanis, gemahlen
1 EL Rum

Garnitur
Gold- oder Silberstaub

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Mandeln mit kochendem Wasser übergiessen, kalt abschrecken, schälen, 10 Minuten im Ofen trocknen lassen und fein mahlen. Die Schokolade über einer Bain-Marie schmelzen lassen. Die Eigelb in siedendem Wasser hart kochen, abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen.

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Das Mehl, das Backpulver, das Salz zusammensetzen und beiseite stellen. Die Butter im Mixer cremig rühren, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, die gekochten Eigelb und das rohe Eigelb mit dem Sternanis dazugeben, ver-

rühren, den Rum und die Schokolade begeben. Das Mehlgemisch so lange unterheben, bis das Mehl untergerührt ist.

Den weichen Teig in den Spritzsack füllen und in die Silikonbackform bis knapp zum Rand einspritzen. Vor dem Backen die Form kalt stellen oder direkt in den Ofen geben. 9–10 Minuten im Backofen backen, bis die Oberfläche sich leicht wölbt.

Garnitur

Die Cupo-Gebäcke mit dem Gold- oder Silberstaub garnieren.
–*Tipp: Der vorbereitete Teig kann bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Weiterverarbeiten auf Zimmertemperatur aufwärmen. Schnelles Abkühlen noch in der Form sichert die besten Ergebnisse – im Winter nach draussen stellen.*



Lebkuchen



WERKZEUGE

Gourmetthermometer
Pinsel
Ausstechförmchen

ZUTATEN

500 g Blütenhonig
250 g Zucker
1 dl Wasser
1 kg Weissmehl
20 g Lebkuchengewürz
17 g Triebosalz,
erhältlich in der Drogerie
8 g Pottasche,
erhältlich in der Drogerie
2 × 0,4 dl Milch, kalt,
entspricht ca. 40 g Milch
Mehl zum Ausrollen
Wenig Milch zum Bepinseln
Garnitur
La Tavola Empfehlung
1 Beutel Lindt Patisserie
Dunkel Swiss Premium
Couverte 500 g
Wenig Kokosraspeln

Das Treibsalz und die Pottasche separat in je 0,4 dl Milch verrühren. Die Honig-Zucker-Masse, das Milch-Treibsalz und die Milch-Pottasche mit der Mehlmasse mit der Hand zu einem Teig verarbeiten. Keine Küchenmaschine verwenden. Sehr gut durchkneten. Den Teig in Klar-sichtfolie wickeln und vor der Weiterverarbeitung 3 bis 4 Tage kühl lagern.

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 4 mm dick auswalzen. Aus dem Teig Rondellen mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und mit genügend Abstand auf das Backpapier legen. Mit der Milch bepinseln. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 7 bis 8 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen. Die Couverte nach Packungsbeilage schmelzen und die Schokolade auf den Lebkuchen verteilen. Noch flüssig mit Kokosraspeln garnieren. Mithilfe von Maxi-Streichhölzern die Lebkuchen aufspiessen und kleine Tannenbäume formen.

ZUBEREITUNG

Das Wasser aufkochen und vom Feuer nehmen. Den Zucker in das heiße Wasser geben und darin auflösen. Den Blütenhonig in das Zuckerwasser geben und verrühren. Die Flüssigkeit handwarm auskühlen lassen. Das Mehl mit dem Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen.





Mailänderli

7

WERKZEUGE

Handmixer mit Knethaken
Wallholz
Herzausstechförmchen

ZUTATEN

Teig
500 g *Butter, weich, gewürfelt
500 g *Zucker
3 *Eier, gross
1 El *Albriks Zitronenkonzentrat
siehe Rezept Seite 5
1 Prise *Salz
800 g Weissmehl
200 g Maizena
100 g Mandeln, geschält, fein
gemahlen
Mehl zum Ausrollen
Eierstreiche
1 Ei
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 El Kaffeerahm

ZUBEREITUNG

Teig

Die *Zutaten mit dem Knethaken gut mischen. Das Mehl, das Maizena und die Mandeln separat in einer Schüssel mischen. In die Eimasse geben und zu einem Teig verarbeiten. Nicht kneten.

Eierstreiche

Alle Zutaten miteinander verquirlen.

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 8 mm dick auswalzen. Aus dem Teig die Herzen ausstechen und mit Abstand auf das Backpapier legen. Die Mailänderli mit der Eistreiche bepinseln. 5 Minuten einziehen lassen. Ein zweites Mal mit der Eistreiche bepinseln. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 8 bis 10 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

—*Albriks Tipp: Unmittelbar nachdem die Guetzli aus dem Backofen kommen, mit einem Küchentuch über die Guetzli wedeln. Bei diesem Vorgang entsteht ein natürlicher Glanz auf der Oberfläche.*



Zimtsterne

WERKZEUGE

Klarsichtfolie
Wallholz
Sternausstechförmchen
Pinsel

ZUTATEN

Teig
500 g Mandeln, braun, fein
gemahlen
500 g Zucker, fein
1 El Albriks Zitronenkonzentrat
siehe Rezept Seite 5
1 El Zimt
4–5 Eiweiss, je nach Grösse
100 g Mandelmasse
Mehl zum Ausrollen
Albriks Glasur
3 Eiweiss
450 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten.
Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kühl stellen.
Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 1 cm dick auswalzen. Aus dem Teig Sterne ausschneiden und mit gutem Abstand auf das Backpapier legen. Mit einer Schicht Glasur bepinseln. 2 Minuten antrocknen lassen. Auf der unteren Schiene des Backofens ca. 5 Minuten backen, der Boden sollte leicht gebräunt sein. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

—Hinweis: Die dicke Zuckerschicht auf dem Foto ist Konditorarbeit von Albrik Kuhn und lässt sich in einem Privathaushalt nicht realisieren.



8





Teegebäck mit Kumquats

WERKZEUGE

Klarsichtfolie
Wallholz
Ausstechförmchen
Spritzsack

ZUTATEN

Teegebäck

300 g Mehl
250 g Butter
100 g Puderzucker

- 1 Eigelb
- Kumquatkonfitüre zum Füllen
- Puderzucker zum Bestäuben

Kumquatkonfitüre

300 g Kumquats
150 g Gelierzucker
1 Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
0,5 dl Orangensaft, stark reduziert
Vanillestange, halbiert
1 Zimtstange

ZUBEREITUNG

Teegebäck

Das Mehl, die Butter, den Puderzucker und das Eigelb schnell zu einem Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 3 Stunden kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dick ausrollen und mit einem gezackten Ausstecher die gewünschte Form ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bei 170 °C ca. 12 Minuten goldbraun backen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Kumquatkonfitüre in einen Spritzsack füllen, die Hälfte der Plätzchen mit der Konfitüre bestreichen und jeweils mit einem zweiten Plätzchen abdecken. Das Teegebäck mit Puderzucker bestreuen.

Kumquatkonfitüre

Die Kumquats waschen, in feine Streifen schneiden und die Kerne herausnehmen. Die Früchte

mit dem Zucker, der Vanillestange, der Zimtstange, der Zitronenschale, dem Zitronensaft und dem reduzierten Orangensaft vermischen und bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden ziehen lassen; von Zeit zu Zeit umrühren. Anschliessend die Konfitüre erhitzen, 3 Minuten sprudelnd kochen, vom Feuer nehmen und mit dem Stabmixer pürieren.

—Tipp: Die Konfitüre schmeckt hervorragend zum gemütlichen Sonntagsfrühstück.



9



La Tavola