

Karin Messerli

EIGELB UND PUDERZUCKER

Weihnachtsguetsli

Backen

Verpacken

Verschenken

I N H A L T

B A S I C S

Aufbewahren 87
Backen 49
Knusprig-mürbe Guetsli 71
Teige, Butter-, Eiweiss- oder Makrönli- 9
Verpacken und Verschenken 127
Verzieren 107

N O T I Z E N

Anissamen rösten 108
Arrak 122
Haselnüsse rösten, schälen 24
Glanz für Lebkuchen 81
Lebkuchengewürz 80
Marzipan 74
Nüsse 72
Pottasche und Trieb Salz 80
Sandelholz 18
Spritzglasur 81
Zedratzitrone 16

G E S C H I C H T E N

Basler Braun, Braunes oder Brunsl 38
Der Fisch 34
«Gaatoodemylängli» 14
Ohne Lebkuchen kein Advent 76
Springerle 110

R E Z E P T E

Albertli, Albertbiskuits 114
Anis-Chräbeli 108
Anisguetsli 112
Arrak-Guetsli 122
Belgrader Brot 22
Brunsl-Guetsli 40
Brunsl-Konfekt 36
Brunsl-Kugeln 42
Fricktaler 118
Goldfischli 32
Kaffeenüssli 72

Kokosguetsli 102
Korinthenbrötchen 46
Läckerli, Honig- 84
Läckerli, Nuss- 94
Läckerli, Weisse, Zürcher 66
Lebkuchen, Einfache 78
Mailänderli 10
Makrönli, Hagebutten-, Rosen- 62
Makrönli, Kokos- 58
Makrönli, Nougat- 64
Mandelkugeln 104
Mandelspekulatius 120
Mutschgezinli 88
Nombriils de Dame 54
Ochsenäuglein 26
Orangengebäck 116
Pfeffernüsse 82
Pomeranzenbrötchen 124
Schoggi-Gipfeli 74
Schoggikugeln 52
Schwabenbrötchen 20
Spitzbuben 90
Spitzbuben-Terrassen 92
Totenbeinli 24
Vanillekipferl 96
Weinringli 30
Zedernbrot 56
Zimmetstängelchen 18
Zimmetsterne 44
Zimtpitten 50
Zitronensternchen 16
Zürinüss 100