

Backen mit Globi

60 Rezepte, salzig und süss,
aus allen Regionen der Schweiz



Herausgeber: Globi Verlag

Zeichnungen: Walter Pfenninger

Verse: Jürg Lendenmann

Rezepte: Bäckermeister Lukas Imseng

Kolorierung: Dieter Steyer

Layout: Andi Zollinger

Inhaltsverzeichnis

Globi wird Bäcker

In freier Wildbahn	6
Ein verführerischer Duft	8
Globi will Bäcker werden	10

Was man beim Backen wissen muss

Das machst du vor dem Backen	12
Backutensilien	84
Abfälle trennen – was gehört wohin	116
Glossar	117
Schablonen	118

Globi, der Bäcker

Saaser Riesen-Brezel	14
Berner Zopf	16
Grittibänz	18
Tiere aus Zopf Teig	20
1.-August-Weggen	22
Dreikönigskuchen	23
Osterzopfkrans	24
Bärlauchbrot ohne Hefe	25
Schlangenbrot	26
Tessiner Pizza aus Schlangenteig	27
Aargauer Rüeblli-Brot oder Pausenbrötchen	28
Globi-Weggen	30

Globi, der Konditor

Milchkonfitüre	32
Hagebutten-Makrönchen	33
Gugelhupf	34
Schinkengipfel	36
St. Galler Würste im Teig	38
Emmentaler Bretzeli nach Grossmutter's Art	39
Engadiner Nusstorte	40
Schuhsohlen	42
Schokoladenkuchen ohne Mehl	44
Bienenstich aus Genf	46
Meringues aus Meiringen	48
Vogelnestli	50
Globi-Guetzli	52
Zuger Chriesi-Torte	54
Speckkuchen aus Murten	56
Thurgauer Apfeljalousie	58
Osterfladen	60
Walliser Aprikosenkuchen/Früchtekuchen	62

Freiburger Käsewähe	64
Basler Zwiebelwähe	66
Waadtländer Lauchkuchen	67
Ochsenäugli	68
Hexenfinger	69
Berliner	70
Zimtsterne	72
Globis Geburtstagstorte	74
Erdbeertorte zum Muttertag	76
Haferflöckli-Taler	78
Bärenatzen	80
Energieriegel	82
 Globi, der Confiseur	
Magenbrot	86
Schwänli	88
Rose und Edelweiss aus Marzipan	90
Tiere aus Marzipan	92
Milch-Truffes nach Grossmutter's Art	94
Schreiben mit Schokolade	96
Beereneis	97
Nideltäfelì aus Appenzell	98
Schaukelpferd	99
Süsse Smileys	100
Skihütte Piz Globi	102
Bananenlollis	104
Maikäfer	106
 Grundrezepte	
Blätterteig	108
Mailänderteig	110
Kuchenteig	111
Biskuit	112
Vanillecrème	113
Zopfteig	114
Eistreiche	115
Zuckersirup	115

