

Karin Messerli

Eigelb und Puderzucker

Klassische Weihnachtsguetsli

INHALT

	Vorwort	8
BASICS	Butterteige	11
	Eiweiss- oder Makrönliteige	13
	Backen	51
	Knusprig-mürbe Guetsli	73
	Aufbewahren	89
	Verzieren	109
	Verpacken und verschenken	129
REZEPTE	Mailänderli ★	14
	Zitronensternchen	20
	Zimmetstängelchen	22
	Schwabenbrötchen ★	24
	Belgrader Brot ★	26
	Totenbeinli ★	28
	Ochsenäuglein ★	30
	Weinringli	32
	Goldfischli	34
	Brunsli-Konfekt ★	38
	Brunsli-Guetsli ★	42
	Brunsli-Kugeln	44
	Zimmetsterne ★	46
	Korinthenbrötchen ★	48
	Zimtpitten ★	52
	Schoggikugeln ★	54
	Nombrils de Dame	56
	Zedernbrot	58
	Kokosmakrönli ★	60
	Hagebutten- oder Rosenmakrönli	64
	Nougatmakrönli ★	66
	Weisse oder Zürcher Läckerli ★	68
	Kaffeenüssli	74
	Schoggi-Gipfeli	76
	Einfache Lebkuchen ★	80
	Pfeffernüsse ★	84

	Honigläckerli	86
	Mutschgezinli	90
	Spitzbuben ★	92
	Spitzbuben-Terrassen	94
	Nussläckerli ★	96
	Vanillekipferl ★	98
	Zürinüss	102
	Kokosguetsli ★	104
	Mandelkugeln	106
	Anischräbeli ★	110
	Anisguetsli	114
	Albertli oder Albertbiskuits ★	116
	Orangengebäck ★	118
	Fricktaler	120
	Mandelspekulatius	122
	Arrak-Guetsli	124
	Pomeranzenbrötchen	126
FERTIGTEIGE	Zimtsterneteig: Brügeli	130
	Zimtsterneteig: Zimtschäumchen	130
	Lebkuchenteig: Schneesterne	131
	Lebkuchenteig: Knusperlebkuchen	131
	Choc-Herzlteig: Choc-Stengel	132
	Spitzbubenteig: Kokos-Rondellen	132
	Anisbrötliteig: Anis-Stängeli	133
	Mailänderlteig: Mailänder-Fensterchen	133

GESCHICHTEN	«Gaatoodemylängli»	19
	Der Fisch	37
	Basler Braun, Braunes oder Brunli	40
	Ohne Lebkuchen kein Advent	79
	Springerle	112
NOTIZEN	Zedratzitrone	20
	Sandelholz	22
	Nüsse	74
	Marzipan	76
	Lebkuchengewürz	82
	Pottasche und Triebssalz	82
	Glanz für Lebkuchen	83
	Spritzglasur	83
	Arrak	124
	Index	134

★ Basisrezepte, welche in Kombination mit anderen Zutaten
weitere Varianten ergeben.