

REZEPTE

AUS KNONAUER KÜCHEN 2012

Eine Initiative von Pia Schleiss und der Bibliothek Knonau



REZEPTE

INHALT

ZITRONENSCHNECKEN

BUNUELOS COLOMBIANOS

ADVENTSECKEN

NIDWALDNER LÄBCHUECHE

SEELENWÄRMER

WÜRZIGER GRITTIBÄNZ

KÜRBIS/SCHOKOLADENTORTE

ZITRONENSCHNECKEN

Mechtild Willi Studer

Die schöne Familientradition des Weihnachtsguetzlibackens.

Die schöne Familientradition des Weihnachtsguetzlibackens

Schon als kleines Kind durfte ich im Advent in der Backstube - unserem damaligen Familienbetrieb - bei der Herstellung der festlichen Köstlichkeiten mithelfen. Seither gehört das Backen von Weihnachtsgebäck jedes Jahr selbstverständlich zur Adventszeit. Als ich meinen eigenen Haushalt gründete, wurde die Tradition mit meinem Patenkind Stephanie und ihrer Mutter fortgeführt.

Unterdessen habe ich meine eigene Familie und verfüge über eine grosse, praktische Küche,



Seitdem findet das Guetzlibacken wieder mit meinen Eltern bei uns in Knonau statt. Mittlerweile gehört auch unser Nachbar Carl zum festen Team. Jedes Jahr denke ich wehmütig daran, dass meine Eltern eines Tages nicht mehr dabei sein werden. Mein Vater wird bald 90 Jahre alt, aber auch dieses Jahr besteht er darauf, dabei zu sein.

Von frühmorgens bis spätabends befinden sich ohne Pause immer gleichzeitig zwei Backbleche im Ofen. Am Schluss sind es mehrere Kilos Weihnachtsgebäck, die in hübsche Dosen und Schachteln verpackt werden. Einige davon werden an liebe Verwandte verschickt.

Was die verschiedenen Sorten betrifft, werden immer ungefähr zehn bewährte und zwei neue gebacken. Je nach Erfolg kann ein neues Rezept in die Liste der Favoriten aufgenommen werden. Dieses Jahr kommen die Zitronenschnecken neu dazu. Vielleicht schaffen sie es ja auf unsere Favoritenliste – oder auf Eure?

ZITRONENSCHNECKEN

Zutaten

Teig:		Finish:	
250	Mehl	100 g	Puderzucker
1	Prise Salz	3 EL	Zitronensaft
1	Bio Zitrone, fein abgeriebene Schale		Hagelzucker nach Belieben
180 g	kalte Butter		
80 g	Sauerrahm		
Füllung:			
2	Bio Zitronen		
6 EL	Lemon Curd (im Glas, bei Coop)		
4 EL	Rohrzucker		



Zubereitung

Teig:

Das Mehl mit dem Salz und der geriebenen Zitronenschale mischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken sowie den Sauerrahm beifügen und mit den Knethaken rühren. Den Teig allenfalls von Hand geschmeidig fertig formen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Füllung:

Zitronen waschen und Schale ebenfalls sehr fein reiben. Mit dem Lemon Curd und dem Rohrzucker mischen.

Teig teilen und Rechtecke von ca. 25x35 cm auswallen. Füllung auf dem Teig verstreichen und vorsichtig aufrollen. Die fertigen Rollen nochmals einige Stunden kühl stellen. Mit einem scharfen Messer ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Die ausgekühlten Schnecken nach Belieben mit Puderzucker und Zitronensaft bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

BUNUELOS COLOMBIANOS

Vicky von Siebenthal

Ich habe mich für dieses Rezept entschieden, weil ich Bunuelos sehr gerne mag und sie mich an meine Mutter erinnern, die sie sehr oft gebacken hat.



Über die Herkunft des Wortes Buñuelos gibt es verschiedene Meinungen. Für die einen kommt es vom Wort «Puñuelo» (Faust=Puno), also mit der Faust gemacht, denn man hat den Teig mit der Faust geknetet. Die anderen glauben, dass es vom französischen Wort «Beignet» kommt, was Krapfen heisst.

Schon zu Zeiten der Mauren im Süden Spaniens haben einfache Leute Buñuelos in den Strassen verkauft. Nach Vertreibung der Mauren aus Spanien, wurde der Handel mit dem Gebäck von den Zigeunern weiter bis zum heutigen Tag geführt. In Südamerika sind Buñuelos seit dem 19. Jahrhundert bekannt. Zuerst waren sie mit Honig gefüllt und als Dessert beliebt.

In Kolumbien wurden sie als Spezialität an Weihnachten aufgetischt. Heute ist es ein Gebäck für jeden Tag und verschiedenste Gelegenheiten, wenn auch die Tradition an Weihnachten weiter gelebt wird. Nicht mehr süss, sondern mit einer leichten Käse masse werden die runden Köstlichkeiten über all in Kolumbien angeboten. Auch auf der Strasse, genauso wie zu Zeiten der Mauren in Spanien.

BUNUELOS COLOMBIANOS

Zutaten

Für ca. 60 Stück

500g	rezepter Käse, fein gerieben (z.B. Käsekuchenmischung)
250g	Maizena
2	frische Eier
1	Prise Backpulver
½ TL	Rohrzucker
1dl	Milchwasser



Zubereitung

Zutaten in eine Schüssel geben, mischen und kneten. In kleinen Mengen Milchwasser zugeben, bis die Masse nicht mehr an den Fingern klebt und geschmeidig wird. Frittieröl erhitzen. Eigrosse Kugeln formen und ins Öl legen. Wenn sie an die Oberfläche kommen: warten, bis sie goldbraun sind. Abtropfen lassen. Lauwarm oder kalt geniessen.

ADVENTSECKEN

Wädi Grimmer

Adventsecken mit Honig - eine süsse Verführung, der niemand widerstehen kann. Die Zubereitung ist einfach und schnell. Sie kommen bei mir immer wieder auf den Tisch. Meine Gäste sind immer ganz begeistert.

Honig

Honig besteht aus etwa 200 verschiedenen Inhaltsstoffen. Die Zusammensetzung kann je nach Honigsorte sehr unterschiedlich sein. Die mengenmäßig wichtigsten Inhaltsstoffe sind Fruchtzucker (27 bis 44 %), Traubenzucker (22 bis 41 %) und Wasser (ca. 18 %). Weitere typische Inhaltsstoffe sind andere Zuckerarten, Pollen, Mineralstoffe, Proteine, Enzyme, Aminosäuren, Vitamine, Farb- und Aromastoffe. Honig kann flüssig oder auch fest (kristallisiert) sein. Das hängt hauptsächlich von dem Verhältnis der beiden Einfachzucker Frucht- und Traubenzucker zueinander



ab, aber auch davon, wie der Honig weiterverarbeitet und gelagert wird.

Das deutsche Wort Honig stammt von einem alten indogermanischen Begriff ab, der ihn der Farbe nach als den «Goldfarbenen» bezeichnet. Im Althochdeutschen hieß er honag nebst Varianten. In den germanischen Sprachen gibt es verwandte Namen, zum Beispiel englisch honey, schwedisch honung, dänisch honning, im Schweizerdeutschen Hung, niederdeutsch Honnig oder niederländisch honing.

Schon in der Steinzeit nutzte der Mensch Honig als Nahrungsmittel, wie es 9.000 Jahre alte steinzeitliche Höhlenmalereien mit «Honigjägern» zeigen. Er war zunächst das einzige Süßungsmittel. Der wild lebenden Bienenvölkern abgenommene Honig wurde auch als Köder bei der Bärenjagd eingesetzt. Australische Petroglyphen zeigen, dass die Aborigines bereits in vorgeschichtlicher Zeit Buschhonig von stachellosen Bienen sammelten.

Quelle: www.wikipedia.ch

ADVENTSECKEN

Zutaten

Boden:

500g	Mehl
325g	weiche Butter, in Flocken
175g	Puderzucker
1	Prise Salz
1½	Päckchen Vanillezucker
1	Ei
2	Bio-Orangen

Füllung:

175g	Zucker
70g	Butter
1dl	Rahm
3 EL	Honig
2	Beutel gemahlene Mandeln



Zubereitung

Boden:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, ca. 5 mm dick auswallen und in der Ofenmitte bei 200 Grad ca. 20 Minuten hellbraun backen.

Füllung:

Zucker, Butter, Rahm und Honig in eine Pfanne geben und kurz vors Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und umrühren. Füllung auf den Boden streichen und ca. 10 Minuten weiterbacken, bis alles schön goldbraun ist. Noch lauwarm in Vier- oder Dreiecke schneiden.

Passt hervorragend zu Tee, Kaffee, Punsch oder Moscato.

NIDWALDNER LÄBCHUECHE

Petra Stehli

Zum Sunntigzmorgä gits Läbchuechä mit Anke druif gschtriche. Und nach em Jass und wenn Bsuech chund isst mer ne mit gschwungnem Nidel.

Lebkuchenhäuschen

Aus Lebkuchen werden auch Pfefferkuchenhäuschen (volkstümlich Knusperhäuschen) gebaut, die auf das Märchen von Hänsel und Gretel zurückgehen. Diese Lebkuchenhäuschen sind nicht nur im deutschsprachigen Raum verbreitet, sondern werden auch in Osteuropa und im englischsprachigen Raum hergestellt.

Das Märchen stammt aus mündlicher Überlieferung und wurde außer von den Brüdern Grimm



und Ludwig Bechstein auch von Franz von Pocci nacherzählt und illustriert. Es erschien erstmals 1844 im „Deutschen Volkskalender“ von Friedrich Wilhelm Gubitz. Die Namen Hänsel und Gretel sind Kurzformen der damals verbreitetsten Taufnamen Johannes und Margarete und werden in dieser Zusammenstellung in der frühen Neuzeit häufig als fiktive Platzhalternamen eingesetzt.

In der Urfassung der Brüder Grimm sowie in Ludwig Bechsteins Märchensammlung ist es anstelle der Stiefmutter noch die eigene Mutter, welche die Kinder aussetzt - was dem Märchen eine eher sozialkritische Bedeutung gibt. Die Kinder werden ausgesetzt, weil die Familie sonst verhungert. Bei Bechstein stirbt die Mutter nicht, sondern macht sich zusammen mit dem Vater Sorgen um die Kinder und bereut, sie fortgeschickt zu haben. In diesem Moment betreten die Kinder das Haus, und die Not hat ein Ende.

In der späten Fassung der Brüder Grimm ähnelt das Märchen in seinem Ausgangsmotiv vielen Stiefmuttermärchen. Die Quellen für Wilhelm Grimms handschriftliche Urfassung von 1810 sind unbekannt.

Quelle: www.wikipedia.ch

NIDWALDNER LÄBCHUECHE

Zutaten

- 1 grosse Tasse (saurer) Rahm
- 2 grosse Tassen Zucker
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1-2 kleine Gläser Kirsch
- 1 grosse Tasse Honig (Bienenhonig oder Birnel)
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- 1 grosse Tasse Most
- 1 EL Natron (in wenig Milch aufgelöst)
- 1 kg Mehl



Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen, bis der Teig in Fetzen von der Kelle fällt. Die Masse auf dem eingefetteten Rechteckblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Im Blech auskühlen lassen.

SEELENWÄRMER

Caroline Röthlisberger

Der Dezember ist eine Zeit der Nähe und Geselligkeit. Man trifft sich mit Freunden und Familie zu heissem Punsch oder Glühwein. Nach einem langen Spaziergang tut es gut, ums wärmende Feuer zu sitzen und dieses heisse Getränk zu trinken. Es wärmt die Seele und alle fühlen sich wohl.

Dieses besonders feine Adventstrunk-Rezept wurde mir mündlich überliefert. Ich möchte es Euch gerne vorstellen.

Boskoop

Der Boskoop (veraltete Bezeichnung: ‚Schöner von Boskoop‘) ist eine zu den Renetten zählende Sorte des Kulturapfels und den Winteräpfeln zuzurechnen. Sein ursprünglicher Name war Renette von Montfort. In Österreich und Bayern wird er zu den Lederäpfeln gezählt.

Der Schöne aus Boskoop wurde 1856 als Zufallssämling vom holländischen Pomologen Kornelius Johannes Willem Ottolander als fruchtender Trieb eines Wildlings entdeckt. Der Boskoop ist seit 1863 eine weit verbreitete Standardsorte. Der Baum hat eine sehr starkwüchsige, weit ausladende



Krone. Er bevorzugt einen Standort in schwerem, feuchtem und kalkhaltigem Boden und ist dann langlebig.

Die Sorte ist anfällig für Kernhausfäule und Fleischbräune. Die großen Äpfel, die häufig über 200 g wiegen, reifen Ende September bis Mitte Oktober und sind bis März haltbar.

Aufgrund des hohen Säuregehaltes ist der Boskoop für die Zubereitung von Apfelmus oder Apfelpfannkuchen sowie als Back- oder Bratapfel gut geeignet; Liebhaber von säurebetonten Äpfeln essen ihn gern roh. Da Boskoop eine triploide Sorte ist, eignet sie sich nicht als Befruchtersorte für andere Apfelbäume.

Für einige Apfelallergiker ist diese alte Apfelsorte aufgrund des niedrigen Allergengehalts genießbar. Geschmacklich ist er säuerlich, doch dies täuscht, denn sein sehr hoher Säureanteil überdeckt seinen hohen Zuckeranteil.

Quelle: www.wikipedia.ch

SEELENWÄRMER

Zutaten

- 1l Süssmost
- 1l Orangensaft
- 3 Zimtstangen
- 4 Gewürznelken
- 1 Bio-Orange, nur Schale
- 1 Bio-Zitrone, nur Schale
- 2 EL Honig
- 50 Mandelsplitter



Zubereitung

Alles zusammen erhitzen, jedoch nicht kochen lassen!

Mit Honig abschmecken.

Mandelsplitter in Gläser verteilen, mit dem Adventstrunk auffüllen und sofort servieren.

WÜRZIGER GRITTIBÄNZ

Conny Baumgartner

Ich habe mich für dieses Rezept entschieden, da ich Hefeteig über alles liebe. Dass der Teig durch die Hefe so luftig wird und sich das Volumen fast verdoppelt fasziniert mich. Die weiche Konsistenz lässt sich wunderbar formen, ob süss oder salzig.

Hefeteig ist vielfältig und wandelbar. Grittibänzen sind nur eine Möglichkeit davon. Frisch gebackener Hefeteig verströmt einen herrlich feinen Duft und löst bei mir ein Gefühl der Geborgenheit aus.

Grittibänz

Synonyme: Grittibänz, Gritibänz, Benz, Bänz, Grättimaa, Elggermaa, Brötige Maa, Chläus, Bonhomme de Saint Nicolas, Bonhomme de Pâte.



Der Grittibänz ist ein Hefengebäck in der Gestalt einer Männer- oder seltener Frauenfigur. Sein Gewicht kann zwischen 100 Gramm und zwei Kilo variieren. In der Region Basel wird der Grättimann aus einem süssen Hefeteig hergestellt und mit Hagelzucker bestreut. Andernorts verwendet man einen ungesüssten Hefeteig. Der Grittibänz ist sehr eng mit dem 6. Dezember, dem Chlaustag, verbunden. Eine kleine Ausnahme bildet das aargauische Seetal, dort feiert man den Chlaustag am zweiten Donnerstag im Dezember. Die Bezeichnung Grittibänz setzt sich aus zwei Wörtern zusammen. «Gritten», so erklärt das Idiotikon, das schweizerdeutsche Wörterbuch, ist zu übersetzen mit «die Beine spreizen», der «Gritti» ist ein mit gespreizten Beinen gehender, meist gebrechlicher, alter Mann. Der Bänz oder Benz, ist die Kurzform des Vornamens «Benedikt» der seiner Häufigkeit wegen ganz allgemein für «Mann» verwendet worden ist. Eines der ältesten Zeugnisse einer Teigfigur in Menschenform am Nikolaustag findet man im Niklausspruch des Zürcher Reformators Heinrich Bullinger aus dem Jahre 1546. «Der Felix nehm zem ersten s'Horn, Das Frowli esse er erst morn». Das «Frowli» war weiblicher Grittibänz. Offenbar waren demnach lange Zeit Grittibänze in Frauengestalt nicht so selten wie heute.

Diese Annahme untermauern verschiedene Quellen.
Quelle: www.kulinarischeserbe.ch Quelle: www.wikipedia.ch

WÜRZIGER GRITTIBÄNZ

Zutaten

Für 4 Stück:

½	Hefewürfel (ca. 21 Gramm)
2.5 dl	lauwarmes Wasser
500 g	Zopfmehl
2 TL	Salz
0.5 dl	Olivenöl
1 TL	getrocknete Provence-Kräuter
40g	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, in Streifen geschnitten
20 g	schwarze, entsteinte Oliven, gewürfelt
50g	Pistazienkerne aus der Schale gelöst und grob gehackt
1 EL	Olivenöl zum Bestreichen
1 TL	Hartweizendunst oder Mehl zum Bestäuben



Zubereitung

Hefe im Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde eindrücken.

Hefewasser und Öl in die Vertiefung geben. Alles von der Mitte aus zu einem Teig zusammenfügen und von Hand während 10 Minuten glatt und geschmeidig kneten. Zum Schluss die restlichen Zutaten zum Teig geben und gleichmässig unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ums Doppelte aufgehen lassen.

Aus dem Teig Nikoläuse oder andere Figuren formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Olivenöl bepinseln und mit Mehl bestäuben. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Nikoläuse in der untersten Ofenhälfte während zirka 20 Minuten goldbraun backen.

KÜRBIS/SCHOKOLADENTORTE

KÜRBIS/SCHOKOLADENTORTE

Pia Schleiss

Jedes Jahr im Herbst bekomme ich Kürbisse geschenkt. Obwohl ich in den letzten Wochen schon Kürbissuppe, Kürbisgemüse, Kürbisrisotto gekocht und Kürbiskuchen gebacken habe, wartet noch immer ein grosses Exemplar auf die Verarbeitung. Ich erinnere mich an ein altes Rezept, das ich vor vielen Jahren entdeckt habe. Es ist bereits völlig abgegriffen und die Zutatenliste wurde schon mehrmals abgeändert. Ich weiss sofort, dass es dieses Rezept sein muss, das ich vorstellen möchte - die Torte ist einfach himmlisch!

Kürbis

Gemäss einer umfassenden Studie von Dr. Eva Heller ist Orange die Farbe, die eigentlich niemand mag. Weshalb sie auch in der Wahrnehmung oft «verleugnet» wird. Sprechen doch die meisten



Leute von Abend- und Morgenrot, obwohl doch Abend- und Morgenorange treffender wäre.

Orange steht für Sicherheit und für billige Modernität, für das Aufdringliche, das Laute. Deshalb sind billige Produkte und Hinweise auf billige Angebote oft Orange. Vielleicht wusste Gottlieb Duttweiler, bei der Gründung der Migros Genossenschaft 1925, über die Wirkung der Farbe Orange.

Aber - Orange steht auch für das Vergnügen, das Lustige und die Geselligkeit. Theoretisch lässt sich das so erklären: Zitat: «Orange ist komplementär zu Blau. Blau ist die Farbe des Geistigen, der Nachhaltigkeit und Stille, sein Gegenpol Orange, repräsentiert die entgegen gesetzten Eigenschaften».

Orange ist die Farbe des Wandels und des Buddhismus. In China ist Gelb die Farbe der Vollkommenheit, Rot die Farbe des Glücks und der Macht. Orange liegt dazwischen.

Weshalb die Natur diesen Kürbis Orange gestaltet hat, weiss ich nicht. Vielleicht will sie mir sagen: «Vorsicht Gefahr oder siehst du mich denn nicht?» Wie auch immer, ich habe ihn gekauft, verarbeitet und nun dürft ihr ihn probieren.

Buchvorschlag: Eva Heller «Wie Farben wirken», Rowohlt Taschenbuch, 2011

Zutaten

Für eine Torte von 22 cm Durchmesser:

1 kg Kürbisfleisch orange, geschält und geputzt (ergibt ca. 800 g)
150 g Maracaibo-Schokolade oder Zartbitterschokolade
150 g Puderzucker
150 g weiche Butter
2 EL Kakaopulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze Zimt, gemahlen
Butter für die Form

Für die Verzierung:

3 EL Crème fraîche
100 g Maracaibo Schokolade oder Zartbitterschokolade, zerkleinert
Kakaopulver und geröstete Kürbiskerne



Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit drei EL Wasser zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Gut abtropfen lassen und noch heiss pürieren. Durch ein feinesmaschiges Sieb drücken und über Nacht nochmals abtropfen lassen. Es sollte nun ca. 450 g wiegen.

Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Puderzucker dazu sieben und gründlich mit der Schokolade vermischen. Die weiche Butter nach und nach unterrühren. Kakaopulver, Vanillezucker, Zimtpulver und das Kürbismus beigeben.

Boden und Rand der Springform (Durchmesser 22 cm) mit Backpapier belegen und dieses mit Butter bestreichen. Kürbismasse einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag für die Verzierung Crème fraîche aufkochen, Schokolade beigeben und unter ständigem Rühren schmelzen, aber nicht kochen lassen. Die Torte damit überziehen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit wenig Kakaopulver überstäuben und mit gerösteten Kürbiskernen verzieren.