

### **Badener Anis Kräbeli**

500 gr. Staubzucker  
5 Eier  
¼ TL Salz  
3 EL Anis  
500 gr. Mehl  
fertigmachen.

20 Min. schaumig schlagen, bis die Masse hell und luftig ist.



Anis leicht rösten und reiben oder mit wenig Mehl abreiben, mit übrigen Zutaten zur gerührten Masse geben und den Teig

Formen: Den Teig zu fingerdicken Stangen rollen, diese schräg in 2-3 cm lange Stücke schneiden. An der äußeren Seite zwei bis drei schräge Einschnitte machen und die Stücke zu Halbkreisform umbiegen. Auf dem eingefetteten Blech ein bis zwei Tage /bi sie oben angetrocknet sind) in einem warmen Raum, mit einem Tuch zugedeckt, stehen lassen. In schwacher Hitze (mehr Unterhitze als Oberhitze) backen. Die Kräbeli sollen beim Backen so genannte Füssli bekommen und oben weisslich gelb aussehen.

### **Bärentatzen**

18 dag Butter  
6 dag Staubzucker  
20 dag Mehl  
2 Dotter  
1 Vanillezucker



Als Rührteig zubereiten



### **Bretzeli**

180 gr. Butter  
250 gr. Zucker  
1 Ei  
knapp 1 dl Rahm  
1 Vanillezucker  
1 Prise Salz  
500 gr. Mehl



Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei schaumig rühren. Den Rahm nach und nach zufügen. Mit gesiebttem Mehl zu einem Teig verarbeiten: Einige Stunden oder über Nacht ruhen lassen. Kleine Kugeln formen und im Bretzelgerät backen.

### **Lebkuchen SCHWEIZER ART**

½ l Milch  
½ kg Rohrzucker  
4 EL Öl  
½ kg Mehl  
1 TL Nelkenpulver  
1 EL Zimt  
1 EL Anis  
1 EL Kakao  
1 Pkg. Backpulver



Blech gut fetten. Bei guter Hitze 20 Minuten backen. Ofen 10 Minuten vorheizen.

Glasur 100 gr. Schwarze Schoggi schmelzen mit 5 EL Wasser  
150 gr. Puderzucker  
30 gr. Butter

Nach backen noch warm mit Glasur bestreichen.

### **Mailänderli**

200-350 gr. Butter oder Margarine  
200-250 gr. Zucker (Staubzucker)  
1 Zitronenschale, nach Belieben  
5 Eigelb oder 2 grosse Eier  
500 gr. Mehl



Mürbteig bereiten. Einige Zeit rasten lassen, am besten über Nacht. Gut ¼ cm dick auswalken und beliebige Formen ausstechen. Blech gut einfetten.

### **Makrönl**

2 große Eier oder 3 kleine Eiweiss  
120 gr. Griess- oder Puderzucker

sehr steif schlagen  
löffelweise darunterschlagen

250 gr. Mandeln, geschält und gemahlen  
1 Tropfen Bittermandel

leicht darunterziehenen.



Mit 2 TL längliche Klösschen formen, diese in Abständen von 2 cm auf ein leicht erwärmtes mit Bienenwachs bestrichenes Blech setzen.

### **Spitzbuben**

200 gr. Mehl  
150 gr. Butter  
50 gr. geriebene Nüsse  
80 gr. Staubzucker  
10 gr. Kakao  
1 Dotter  
1-2 EL Rum



Mürbteig bereiten. 2 Teile – einer davon mit Loch backen, mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben.

### **Panettone**

¼ l lauwarme Milch  
30 gr. Hefe  
1 Ei  
2 Eigelb  
500 gr. Mehl  
100 gr. Zucker  
1 Prise Salz  
100 gr. zimmerweiche Butter  
40 gr. gewürfelte Aranzini  
80 gr. Rosinen  
3 EL Butter für Form und zum Bestreichen



Milch und Hefe verrühren. Ei und Eigelb zufügen. Mehl, Zucker und Salz vermischen. Mit angerührter Hefe + anderen Zutaten mengen. Teig 1 Stunde gehen lassen. Soffleform ausbuttern und Rand mit Pergamentpapier oder Backpapier auslegen. Teig nochmals durchwalken, Kugel formen. In die Form legen. Oberfläche mit Messer kreuzweise einkerben. Vor Backen 1 Stunde gehen lassen, mit zerlassener, abgekühlter Butter einpinseln. 190 Grad (Ofen vorheizen) - 40 Minuten backen.

### **Aargauer Rübliorte = Karottentorte**

300 gr. Zucker  
50 gr. Mehl  
300 gr. Haselnüsse  
200 gr. geriebene Rübli  
6 Eier  
2 EL Backpulver  
1 abgeriebene Zitrone



Zucker + Eier schaumig rühren. Dann alles andere dazugeben.

Glasur:  
250 gr. Staubzucker  
3 EL Zitronen- oder Orangensaft  
1 Eiklar

175 Grad - ca. 45 min backen

### **Totenbeinchen = Nußstengeli**

100 gr. Butter oder Margarine  
300 gr. Zucker  
1 Zitronenschale, gerieben  
4 Eier 50 gr. Mehl  
1 EL Zimt  
250 gr. ganze Mandeln oder Haselnüsse  
250 gr. Mandeln oder Haselnüsse grob gerieben  
500 gr. Mehl



Alles schaumig rühren

Zugeben und den Teig kneten, bis er einen gleichmäßigen Durchschnitt hat. Auf etwas Mehl Streifen von 1 ½ cm Dicke und 10 cm Breite auswalken. Diese mehrere Stunden oder über Nacht an die Kühle stellen. Den Teig in 1 cm Breite Stengeli scheiden. Diese mit Eiweiss oder Eigelb bestreichen. In guter Hitze Mitte des Ofens hellbraun backen.

1 Eiweiss oder 1 Eigelb zerquirlt. Fett zum Blech bestreichen.

### **Zimmetsterne**

Erste Art:

500 gr. Mandeln, feingerieben  
400 gr. Zucker  
15-20 gr. Zimt  
2-3 Eiweiße, zerquirlen  
1 EL Kirsch

vermischen und verkneten, bis die Masse zusammenhängt. Auf bezuckertem Brett 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen, auf ein mit Zucker bestreutes Blech legen. An warmem Ort einige Stunden trocknen lassen. In sehr guter Hitze kurz überbacken.

Glasur:  
200 gr. Puderzucker  
2 EL Wasser  
1 TL Kirsch

gut verrühren.

Auf die noch warmen Sterne pinseln und während kurzer Zeit in schwach warmem Ofen nachtrocknen, bis die Glasur trocken ist.

Zweite Art:

3 Eiweiss zu steifem Schnee schlagen  
200 gr. Puderzucker gesiebt beimengen und zusammen gut schaumig rühren.

1 EL Zimt  
½ EL Zitronensaft  
280 gr. Mandeln gemahlen  
1 EL Kirsch beimischen und die Masse zusammenkneten



1 cm dicke auswallen. Sterne ausstechen und diese auf Blech geben. Mit der zurückbehaltenen Glasur bepinseln. Die Sterne in mittlerer Hitze backen, bis die Oberfläche leicht gelblich ist.