

Karin Messerli

# Eigelb und Puderzucker

Klassische Weihnachtsguetsli

# INHALT

	Vorwort	8
<b>BASICS</b>	Butterteige	11
	Eiweiss- oder Makrönliteige	13
	Backen	51
	Knusprig-mürbe Guetsli	73
	Aufbewahren	89
	Verzieren	109
	Verpacken und verschenken	129
<b>REZEPTE</b>	Mailänderli ★	14
	Zitronensternchen	20
	Zimmetstängelchen	22
	Schwabenbrötchen ★	24
	Belgrader Brot ★	26
	Totenbeinli ★	28
	Ochsenäuglein ★	30
	Weinringli	32
	Goldfischli	34
	Brunсли-Konfekt ★	38
	Brunсли-Guetsli ★	42
	Brunсли-Kugeln	44
	Zimmetsterne ★	46
	Korinthenbrötchen ★	48
	Zimtpitten ★	52
	Schoggikugeln ★	54
	Nombrils de Dame	56
	Zedernbrot	58
	KoRosmakrönli ★	60
	Hagebutten- oder Rosenmakrönli	64
	Nougatmakrönli ★	66
	Weisse oder Zürcher Lækkerli ★	68
	Käffeenüssli	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
	Mandelspekulativ	122
	Arrak-Guetsli	124
	Pomeranzenbrötchen	126
<b>FERTIGTEIGE</b>	Zimtsterneteig: Brügeli	130
	Zimtsterneteig: Zimtschäumchen	130
	Lebkuchenteig: Schneesterne	131
	Lebkuchenteig: Knusperlebkuchen	131
	Choc-Herzleteig: Choc-Stengel	132
	Spitzbubenteig: Kokos-Rondellen	132
	Anisbrötliteig: Anis-Stängeli	133
	Mailänderliteig: Mailänder-Fensterchen	133

<b>GESCHICHTEN</b>	«Gaatodemylängli»	19
	Der Fisch	37
	Basler Braun, Braunes oder Brunli	40
	Ohne Lebkuchen kein Advent	79
	Springerle	112
<b>NOTIZEN</b>	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.