

Repte für die ganze Woche

MITTWOCH



Klassische Butterschnitten

Für 12 Stück

1 Cakeform von 38 cm oder 2 Formen von ca. 20 cm Länge, Backpapier für die Formen
300 g Mehl, 1 EL Hartweizen oder Maisgriess, 1 Prise Salz, 250 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten, 100 g Zucker, 2 Eigelb, 1 EL Vollrahm je ½ EL Zucker und Puderzucker zum Bestreuen

1 Mehl, Griess und Salz mischen, mit Butter zu einer krümeligen Masse verreiben. Zucker darunter mischen, eine Mulde formen. Eigelb und Rahm verrühren, hineingiesen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

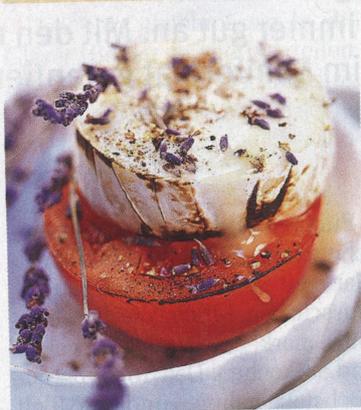
2 Teig von Hand 1,5 bis 2 cm dick in die mit Backpapier ausgelegte/n Form/en drücken.

3 In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 40 bis 45 Minuten backen, leicht auskühlen lassen.

4 Das Gebäck in 3 cm breite Schnitten schneiden. Mit Zucker und Puderzucker bestreuen.

Tipp: Restliches Eiweiss für Japonaïs-Törtchen verwenden.

DONNERSTAG



Formaggiini mit Lavendel-Tomaten

Für 4 Personen als Vorspeise oder für 2 Personen als Hauptgericht

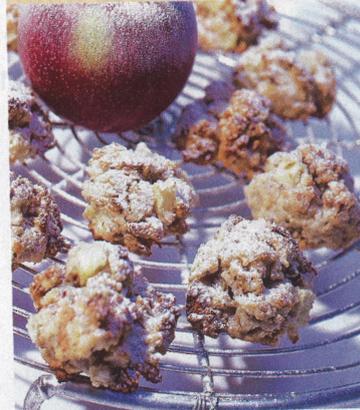
2 bis 4 ofenfeste Teller, Butter für die Teller
2 Tomaten, halbiert, wenig Salz, ½ Knoblauchzehe, gepresst
Belag: 2 Formaggiini, je ca. 70 g, 1 bis 2 TL Honig, 1 TL Weisswein oder Bouillon, wenig Lavendelblüten, Pfeffer aus der Mühle

1 Tomaten in ausgebutterte Teller stellen, würzen. Knoblauch darüberstreuen. In der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 5 bis 10 Minuten garen.

2 Für den Belag Formaggiini quer halbieren, je eine Hälfte auf die Tomaten legen. Honig mit Weisswein oder Bouillon verrühren, über den Käse träufeln. Lavendel darüberstreuen, würzen. In der oberen Ofenhälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens oder unter dem Grill kurz hellbraun gratinieren.

Tipp: Dazu passen Brot oder gebratene Kartoffeln.

FREITAG



Herbstliche Apfel-Guezli

Für 80 bis 90 Stück

Backpapier für das Blech
Teig: 125 g Butter, weich, 1 Msp. Salz, 225 g Zucker, 1 Ei, 2 EL Milch, 200 g Äpfel, geschält, fein gewürfelt, 150 g Dörräpfel, fein gewürfelt, 1 Zitrone, abgeriebene Schale, 150 g gemahlene Haselnüsse, 225 g Mehl, 1 TL Backpulver Puderzucker zum Bestäuben

1 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Salz, Zucker, Ei und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Äpfel, Dörräpfel, Zitronenschale und Nüsse darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, sorgfältig daruntermischen.

2 Mit 2 Teelöffeln baumnussgrosse Häufchen formen, auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, 30 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 10 bis 12 Minuten backen.

4 Höckli leicht ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

- ▶ Die Höckli schmecken lauwarm oder ganz ausgekühlt.
- ▶ Es ist ein weiches, feuchtes, Gebäck.
- ▶ Ausgekühlt gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 1 Woche.

Verführt am Morgen

Die beliebte «Gottlieb» Praliné Hüppenfüllung bildet die Basis des cremigen «Premium»-Brot-aufstrichs. Von Hand wird sie mit knusprigen Hüppenstückchen und einem Hauch Schweizer Sel des Alpes angereichert. Das schlichte Design, veredelt mit einzelnen Goldakzenten – die den Start in einen Glückstag symbolisieren – wird durch den Füllstand-Barometer auf der Seite spielerisch abgerundet. Passend dazu gibt es auch das Geschenkset PanoramaKnife mit einem Messer «Bodensee». Bestellungen: www.gottlieb.ch



Klingendes Gebäck

Weihnachtsgebäck naschen mit musikalischer Begleitung! Diese hübsch gestaltete Dose hält Guezli und andere Backwaren länger frisch und überrascht mit weihnachtlichen Melodien: Im Boden der Guezlidose versteckt sich eine aufziehbare Spieluhr mit der nostalgischen Melodie «We Wish You a Merry Christmas». Erhältlich solange Vorrat für Fr. 22.95 bei Tchibo.

