

Saft und Kraft aus Maja's Chrüterstübli: Die anderen Weihnachts-Chrömlì

(ms) – Weihnachtsguetzli sind beliebt, sehr sogar – ein Abenteuer kann es sein, sie mal anders zu backen als üblich. Zum Geschmack der Mailänderli, um nur eine Guetzli-Sorte zu nennen, passt der Geschmack von Lavendel beispielsweise sehr gut. Mailänderli neu interpretiert, sozusagen. Lavendel beruhigt und klärt den Magen, warum also nicht direkt in einen Guetzli-Teig einarbeiten. Manchmal kann das genau das Richtige sein, vor allem in der ach so hektischen Weihnachtszeit. Für die Zubereitung gilt: den üblichen Mailänderli-Teig zubereiten und beim Kneten des Teigs 1 Tasse voll Lavendelblüten dazugeben und kräftig einarbeiten. Die Guetzli anschliessend wie gewohnt backen – und schon sind sie fertig, die Lavendel-

Mailänderli. Es muss aber nicht bei den Mailänderli bleiben. Zu den Zimsternen passen beispielsweise Rosenblüten sehr gut, finde ich. Auch die Zimsterne sind dazu nach gewohntem Rezept zuzubereiten und zu backen. Danach die Puderzucker Glasur auf die Sterne streichen

und mit stark duftenden kleinen Rosenblüten bestreuen, anschliessend die Guetzli trocknen lassen. Die Rose wirkt sehr harmonisierend, auch das tut in der Weihnachtszeit jedem gut.

Maja's Chrüterstübli
Fryberger Rösselerhof, Mandach
www.fryberger-roesslerhof.ch



Härztaler

Mit einer anderen Form von pflanzlichem Produkt bekommt es zu tun, wer die «Härztaler» backen will. Es sind Chrömlì mit einem Schuss Schnaps, das stärkt das Herz. Für diese Guetzli sind zuerst 175 g Butter in einer Schüssel weich zu rühren. Danach sind 125 g Puderzucker und eine Prise Salz beizugeben, die Masse ist dann zu rühren bis sie hell ist. Nun folgt das Entscheidende: In die Masse sind 2½ Esslöffel «Häxehärztröpfli» zu giessen. «Häxehärztröpfli» sind eine Art Schnaps, der in Maja's Chrüterstübli erhältlich ist und einer Mischung aus Kirsch, Weissdorn und Ha-

gebutten entspricht. Ausser diesem «Schnaps» sind auch zwei bis drei Löffel Mandelpüree aus dem Glas und 350 g Mehl beizugeben, alles ist dann zu einem Teig zu kneten. Dieser ist in der Folge zwei Stunden kühl zu stellen und danach mit etwas Mehl auszuwallen. Aus dem zirka 5 mm dicken Teig sind sodann Herzchen auszustechen. Die Guetzli sind danach nochmals 15 Minuten kühl zu stellen, bevor sie mit dem Eigelb bestrichen werden können. Schliesslich sind sie bei guter Mittelhitze 12 bis 15 Minuten zu backen. Nach dem Abkühlen können die Guetzli direkt gegessen werden. «Schöni Wiehnachte» wünscht Ihnen Maja Stürmer und Team.