

14.11.2023 – 08:01 Uhr

7 Tipps für gelingsichere Weihnachtsguetzli



Medienmitteilung | Zürich, 14. November 2023

7 Tipps für gelingsichere Weihnachtsguetzli

Wer sich Zeit nimmt und Weihnachtsguetzli selbst backt, möchte ein perfektes Resultat. Betty Bossi Koch- und Backexperten Bettina Bernhardsgrütter erklärt in 7 Videos Schritt für Schritt, wie alle Guetzli garantiert gelingen.

1. Was muss ich beim Teig beachten?

Youtube-Link zum Video: <https://youtube.com/shorts/9CavBhFeBul>

Alternativ als Text:

Es gibt butterhaltiger Guetzliteig (Mailänderli, Spitzbuben) und eiweisshaltiger Guetzliteig (Zimtsterne, Brunzli). Während du den Butter-Guetzliteig gut vorbereiten und bis zu zwei Monaten einfrieren kannst, muss der Eiweiss-Guetzliteig frisch zubereitet werden. Portioniere und kühle den Butter-Guetzliteig eine halbe Stunde vor der Verarbeitung, damit der Teig nicht an den Ausstechern kleben bleibt. Ein schwieriger Teig ist das Vanillekipfeli – er bröselt gerne auseinander. Dann einfach etwas Milch oder Eiweiss dazugeben und den Teig zusammenfügen.

2. Welche Eier eignen sich zum Guetzle?

Youtube-Link zum Video: <https://youtube.com/shorts/RAJOD5FawOY>

Alternativ als Text:

Ganz wichtig ist, dass du frische Eier verwendest. Sie sollten nicht älter als zwei Wochen sein. Ebenfalls wichtig ist die Eiergrösse für die Gelingsicherheit des Rezepts. Es gibt drei Grössen: S, M und L. In Betty Bossi Rezepten werden einfachheitshalber Eier mit der Grösse M (53 bis 63 Gramm). Bei ganz heiklen Guetzli (z.B. Anis-Chräbeli) geben wir die Mengenangabe der Eier sogar in Gramm an, damit die Gelingsicherheit garantiert ist.

3. Tipps zum Guetzliauswallen und -formen

Youtube-Link zum Video: <https://youtu.be/GRgRi8v4iNU>

Alternativ als Text:

Butterhaltiger Teig wird auf Mehl ausgewallt und die Ausstechformen ebenfalls ins Mehl getaucht vor dem Ausstechen. Dasselbe wird bei eiweisshaltigen Teig mit Zucker oder gemahlene Nüssen gemacht. Ein aufgeschnittener Tiefkühlbeutel kann ebenfalls verwendet werden, damit der Teig nicht klebt. Buttermteig-Guetzli 10 Minuten vor dem Backen in den Kühlschrank geben, damit sie beim Backen ihre Form behalten.

4. Worauf muss ich beim Guetzlibacken achten?

Youtube-Link zum Video: <https://youtu.be/ZQkxXGogWMs>

Alternativ als Text:

Jeder Ofen hat etwas andere Backeigenschaften. Darum sind die Temperatur und die Backzeit als Richtwerte zu verstehen. Kontrolliere bereits vor Erreichen der Backzeit, ob deine Guetzli schon genügend gebacken sind. Halbvolle Guetzlibleche benötigen eine kürzere Backzeit. Es gibt auch Öfen, die nicht ganz gleichmässig backen – dann die Guetzlibleche einfach umdrehen in der Halbzeit. Wichtig ist auch, dass im vorgeheizten Backofen gebacken wird, damit die Guetzli beim Aufheizen nicht zerlaufen.

5. Ideen für schön dekorierte Guetzli

Youtube-Link zum Video: <https://youtu.be/Mw0sQ5rFLhs>

Alternativ als Text:

Fülle eine Zuckerglasur oder Schokolade in einen Spritzsack oder einen Tiefkühlbeutel mit einer ganz klein aufgeschnittenen Ecke. Dann verziere deine Guetzli nach Lust und Laune. Ebenfalls eignet sich Rollfondant zum Dekorieren: Den ausgewählten Fondant mit der gewünschten Form ausstechen, modellieren und anschliessend mit Zuckerglasur aufs Guetzli kleben. Oder verschiedenfarbige Rollfondants mischen – dies ergibt tolle Effekte. Und nicht vergessen: Die Zimtsterne erst nach dem Backen und Auskühlen glasieren, damit die Glasur schön weiss und leuchtend bleibt.

6. Wie bleiben Guetzli frisch?

Youtube-Link zum Video: https://youtu.be/uSpR_ONJFvg

Alternativ als Text:

Guetzli lassen sich richtig gelagert zwei bis vier Wochen aufbewahren. Vier Tipps: 1. Guetzli immer auf einem Gitter ganz auskühlen lassen, bevor sie gelagert werden. 2. Metall Dosen statt Kunststoffdosen verwenden. Der Deckel muss gut verschliessbar sein. 3. Guetzli nach Sorten getrennt aufbewahren, idealerweise ein Backpapier zwischen die Schichten legen. 4. Anis-Chräbeli in einen Tiefkühlbeutel geben und erst dann verschlossen aufbewahren – so werden sie nicht hart während der Lagerung.

7. Wie bleiben Weihnachtsguetzli länger haltbar?

Youtube-Link zum Video: <https://youtu.be/MjSEkh1PZE>

Alternativ als Text:

Am einfachsten gefriert man die Guetzli ein – so bleiben sie bis zu zwei Monate haltbar. Nicht zum Tiefgefrieren geeignet ist zerbrechliches Eiweissgebäck – doch auch Zimtsterne, die erst nach dem Backen glasiert wurden, und Brunzli lassen sich problemlos einfrieren. Vor dem Servieren die Guetzli etwa eine Stunde auf einem Gitter auftauen lassen und je nach Wunsch noch dekorieren. Spitzbuben werden idealerweise erst vor dem Servieren mit Konfitüre bestrichen und mit Puderzucker bestreut.

Weitere Infos für Medienschaffende

Sehr gerne dürfen Sie mit unserer Koch- und Backexpertin Bettina Bernhardsgrütter auch ein Gespräch rund ums Guetzle führen.

Zur Betty Bossi Landingpage rund um ums Guetzle:

<https://www.bettybossi.ch/de/Magazin/Display/1068709/7-Tipps-So-gelingen-deine-Weihnachtsguetzli>

Ideen für neue Weihnachtsguetzli:

<https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/Dossier/104000028/Weihnachtsguetzli-Rezepte>

Medienkontakt

Viviane Bühler, Leiterin Unternehmenskommunikation

Tel. +41 44 209 19 73, kommunikation@bettybossi.ch

Über Betty Bossi

Betty Bossi ist das führende Schweizer Kulinarik-Unternehmen und seit 2021 eine Division der Coop Genossenschaft. Seit 1956 begleitet die fiktive Köchin und Kultfigur Betty Bossi alle auf dem einfachsten Weg zum Genuss. Heute beschäftigt das Unternehmen 120 Mitarbeitende, welche kulinarische Produkte und Dienstleistungen entlang der ganzen Wertschöpfungskette entwickeln: gelingsichere Rezepte, cleveren Küchenhelfer, innovative Food-Produkte und kulinarische Inszenierung auf Bild und Video.

[Betty Bossi](https://www.bettybossi.ch), Division der Coop Genossenschaft, Baslerstr. 52, Postfach, CH-8021 Zürich



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068198/100913347> abgerufen werden.