

LID.CH

LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST

WESTSTRASSE 10 · POSTFACH · CH-3000 BERN 6 · TELEFON 031 359 59 77
TELEFAX 031 359 59 79 · WWW.LID.CH · INFO@LID.CH

**«UNSERE BÄUERINNEN SPIELEN
EINE HAUPTROLLE.»** STEPHANIE GLASER, SCHAUSPIELERIN

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.



www.landwirtschaft.ch

**27 Rezepte von Bäuerinnen
aus allen Kantonen der Schweiz –
einfach zum Nachbacken.**

Herausgeber/Vertrieb
Landwirtschaftlicher
Informationsdienst LID

Kontakt zu Bäuerinnen
Schweizerischer Bäuerinnen-
und Landfrauenverband
Laurstrasse 10
Postfach
5201 Brugg
Tel. 056 441 12 63
Fax 056 441 12 61
info@landfrauen.ch
www.landfrauen.ch

**Infos zur Schweizer
Landwirtschaft**
www.landwirtschaft.ch
www.lid.ch



Schweiz. Natürlich.



Wir Bäuerinnen laden ein

Schauen Sie uns über die Schulter: In Kuchen und Züpfen, auf Wähen und Biskuits verwerten wir hofeigene Produkte und schaffen daraus mit einfachen Rezepten köstliche und attraktive Backwaren.

In diesem Büchlein finden Sie ein Rezept aus jedem Kanton zum Nachbacken. Es entstehen echte Spezialitäten. Ganz besonders dann, wenn Sie frische Produkte unserer Bäuerinnen und Bauern verwenden.

Einheimische Nahrungsmittel garantieren nicht nur schmackhafte Gebäcke, sie tragen auch zu einer gesunden Zukunft der Schweizer Landwirtschaft bei.

Wir Bäuerinnen freuen uns auf den Dialog mit Ihnen. Auch wenn Sie nicht in der Landwirtschaft tätig sind, heissen wir Sie herzlich willkommen als Mitglied in einem Bäuerinnen- und Landfrauenverein! Die Kontaktadresse finden Sie bei jedem Rezept.



Backen mit Schweizer Bäuerinnen

AG	Lenzburger Landfrauenkuchen	6
AI	Chrempfli	8
AR	Appenzeller Zitträdli	10
BE	Bärner Züpfle	12
BL/BS	Baselbieter Zimtstängel	14
FR	Seisler Chilibibrätzle	16
FR	«Vin cuit»-Kuchen	18
GE	Genfer Birnentorte Escalade	20
GL	Glarner Pastete	22
GR	Valzeiner Pitta	24
JU	Striflates aus dem Jura	26
LU	Luzerner Lebkuchen	28
NE	Taillaule neuchâteloise	30
NW	Nidwaldner Zigerkrapfen	32

OW	Obwaldner Anisvögel	34
SG	Toggeburger Schlorziflade	36
SH	Schaffhauser Bölletünne	38
SO	Schnelle Schokoladeschnitten	40
SZ	Schwyzter Lebkuchen	42
TG	Thurgauer Focaccia	44
TI	Tessiner Kastanienecake	46
UR	Urner Schnitz-Nussbrot	48
VD	Waadtländer Rahmkuchen du Vully	50
VS	Flon de Savièse aux pruneaux	52
VS	Walliser Roggenbrot	54
ZG	Zuger Rüebliroulade	56
ZH	Zürcher Rebstickel mit Marc	58

Lenzburger Landfrauenkuchen

Für eine Springform von Ø 26 cm

Mürbeteig

300 g Weissmehl

4 TL Backpulver

1 Prise Salz

200 g Butter, kalt

140 g Zucker

3 Eigelb

2 EL gemahlene Haselnüsse

Füllung

8 kleine Äpfel

150 g Zucker

3 EL Sultaninen

Mandelblättchen

Aargauer Landfrauenverband

Helen Schreiber, Gründelematt, 4317 Wegenstetten
Tel. 061 871 04 31, schreiber_gruendele@bluewin.ch

Mürbeteig

Mehl, Salz und Backpulver

mischen, kalte, in Stücke

geschnittene Butter beifügen,

Masse krümelig reiben. Zucker und Eigelbe

zugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen,

nicht kneten. Teig in Folie einwickeln und

30 Minuten kühl stellen. Ausrollen auf Form-

grösse plus 4 cm Rand und in die mit Back-

papier ausgekleidete Form legen. Nochmals kühl

stellen. Haselnüsse auf Teigboden streuen.

Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse entfer-

nen, in Scheibchen schneiden und mit Zucker

in einer Pfanne erwärmen, bis die Früchte

Flüssigkeit abgeben. Sultaninen unterrühren,

auskühlen lassen. Masse auf Teigboden ver-

teilen, Mandelblättchen darüberstreuen.

Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens

bei 180 °C rund 30 Minuten backen.



Chrempfli

Teig

400 g Zucker

4 Eier

500 g Mehl

½ TL Backpulver

2 EL Kirsch

Füllung

150 g Mandelsplitter

70 g Zucker

1 Apfel

wenig Zimt

Teig Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kirsch langsam beifügen und zu einem Teig kneten.

Füllung Mandelsplitter mit dem Zucker mischen und den fein geraffelten **Apfel** hinzugeben, mit etwas **Zimt** abschmecken. Teig auswallen und Rondellen von 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf jede Rondelle einen Esslöffel Füllung geben und die Chrempfli zusammenklappen. Ränder gut andrücken, die Chrempfli bei 180 °C etwa 30 Minuten backen.

Bäuerinnenverband Appenzell Innerrhoden

Theres Durrer-Gander, Bensol 286, 9413 Oberegg

Tel. 071 891 50 87, durrer.bensol@tiscalinet.ch



Appenzeller Ziträdli

Zutaten

500 g Mehl

170 g Zucker

1 Prise Salz

½ TL Zimt

1 Ei

330 g Butter

Aprikosenkonfitüre und

Puderzucker

oder Glasur aus Puderzucker und

Zitronensaft

oder Nutella und

Schokoladeglasur



Landfrauenvereinigung Appenzell Ausserrhoden

Andrea Schläpfer, Buchen 924, 9427 Zelg, Wolfhalden

Tel. 071 888 17 36, Fax 071 888 17 90

ea_schlaepfer@bluewin.ch



Zubereitung Mehl, Zucker, Salz, Zimt, Ei und **Butter** zu einem festen Teig kneten. Kühl stellen. Dünn auswallen und runde Plätzli ausstechen. Bei 160 °C bis 170 °C in der Mitte des Ofens etwa 15 Minuten backen. Erkalten lassen und nach Belieben jeweils zwei Plätzli mit **Aprikosenkonfitüre** zusammenkleben, mit **Puderzucker** bestreuen oder mit einer Glasur aus **Puderzucker** und **Zitronensaft** bestreichen. Schokoladeliebhaber kleben die Guetzli mit **Nutella** oder einer Schokoladefüllung zusammen und glasieren sie mit dunkler, mit wenig Rahm geschmolzener **Schokolade**.

Bärner Züpfе

Teig für zwei Züpfen

Zutaten

1 kg Mehl

1 EL Salz

100 g Butter

½ Würfel Hefe (circa 20 g)

5 dl Milch

1 Ei

Zubereitung Mehl, Salz und Butter, in Stücke geschnitten, in eine Schüssel geben. In lauwarmer Milch aufgelöste Hefe und Ei beifügen, Masse zu glattem Teig kneten, mit feuchtem Tuch decken und etwa ums Doppelte aufgehen lassen (etwa 1,5 Stunden). Teig in vier gleiche Stücke teilen und zu gleichmässigen, langen Strängen ausrollen. Je zwei Stränge zu Züpfen flechten. Mit Ei bestreichen und wieder eine halbe Stunde in der Kühle gehen lassen. Nochmals mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C circa 45 bis 50 Minuten backen.

Tipp Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und die kalte Milch dazugießen – dann hat beides genau die richtige Temperatur, um mit der Hefe vermischt zu werden.

Verband Bernischer Landfrauenvereine

Christine Gerber, Oberruntigen 173, 3036 Detligen

Tel. 031 825 60 79, gerber-weber@bluewin.ch



Baselbieter Zimtstängel

Zutaten

500 g Zucker

4 Eier

400 g gemahlene Haselnüsse

300 g Mehl

3 EL Kakaopulver

1–2 TL Zimt

½ TL Nelkenpulver
oder 2 EL Kirsch



Zubereitung Zucker und Eier schaumig rühren. Mit Haselnüssen, Mehl, Kakao-pulver, Zimt und Nelkenpulver zu einem festen Teig kneten. Etwas Zucker auf das Teigbrett oder die Arbeitsfläche geben, fingerdicke Rollen formen. Diese in 5 bis 6 cm lange Stücke schneiden, etwas flach drücken und mit dem Messer Kerben anbringen. Bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen. Wer Zimt nicht mag, kann Nelkenpulver und Zimt durch zwei Esslöffel Kirsch ersetzen. So werden die Zimtstängel zu Baselbieter Kirschstängeln.



Bäuerinnen-Vereinigung beider Basel

Antonia Rudin, Hof Rosenmatt, 4417 Ziefen

Tel. 061 931 23 90, Fax 061 933 97 31

am.rosenmatt@freesurf.ch

Seisler Chilbibrätzele

Menge reicht für etwa 40 gesalzene Brätzele

Zutaten

½ Liter dicker Rahm
(Doppelrahm)
12–15 g Salz
5 g Zucker
375 g Mehl



Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauenverband
Madeleine Overney, Hergarten 10, 1715 Alterswil
Tel. 026 494 03 75, overney.fam@bluewin.ch

Zubereitung Salz und Zucker in Rahm auflösen, Mehl begeben und zu einem festen Teig kneten. Teig teilen, einzeln in Folie verpacken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Teig entweder in etwa 5 mm dicke Rollen – sogenannte «Tradle» – formen oder 5 mm dick auswallen, in Streifen schneiden und daraus lang gestreckte Ovale formen. Zwei «Tradle» über Kreuz auf das Bretzeleisen legen und backen.

Tipp Im Kanton Freiburg wird für dieses gesalzene Apérogebäck ein traditionelles Bretzeleisen mit einer besonderen Prägung verwendet. Wer ein herkömmliches Eisen benutzt, formt aus dem Teig etwa 2 cm grosse Kugeln und backt flache, runde «Brätzele».



«Vin cuit»-Kuchen

Für ein Kuchenblech von ca. Ø 30 cm

Teig

200 g Mehl gesiebt

$\frac{2}{3}$ TL Salz

70 g Butter, kalt

1 dl Wasser, kalt

Guss

2 dl Vin cuit

(eingedickter Apfel-
und/oder Birnensaft)

2 dl Rahm

2 Eier

1 TL Mehl

Association fribourgeoise des paysannes

Isabelle Barras, Route de Romanens, 1626 Romanens

Tel. 026 917 84 57, i.barras@bluewin.ch

Geriebener Teig Mehl mit Salz und Butter gleichmässig verreiben, nach und nach kaltes **Wasser** begeben. Teig nur zusammenfügen, nicht kneten. Auswallen, Form belegen, mit Gabel einstechen und mit Alufolie bedecken. Mit Kirschensteinen belegen und 20 Minuten bei 250 °C blind backen.

Guss Vin cuit, Rahm, Eier und Mehl gut vermischen, Masse auf Teig giessen und bei 120 °C etwa 45 Minuten ausbacken.

Variante Kuchen kann auch direkt bei 220 °C etwa 50 Minuten gebacken werden.



Genfer Birnentorte Escalade

Für eine Springform von Ø 24 cm

Geriebener Teig

150 g Mehl

½ gestrichener TL Salz

50 g Butter

0,75 dl Wasser

Füllung

30 g Zucker

wenig Zimt, gemahlen

20 g Mehl

8 Birnen, geschält, in Scheibchen

100 g Zitronat oder Orangeat, in Stückchen

100 g Weinbeeren

25 ml Baumnussöl

1 dl Weisswein

40 g Rohrzucker

1 dl Rahm

Union des paysannes et femmes rurales genevoises

Patricia Läser, Pré-Rojoux 25, 1243 Presinge

Tel. 022 759 17 52, p.laser@bluewin.ch



Geriebener Teig Mehl mit Salz

und **Butter** gleichmässig verreiben, nach und nach kaltes **Wasser** begeben. Teig nur zusammenfügen, nicht kneten. Rund auswallen auf etwa 30 cm Durchmesser, Form belegen, Rand hochziehen, mit Gabel einstechen.

Füllung Zucker, Zimt und Mehl trocken mischen, auf Teigboden streuen. **Birnen-scheibchen** mit Zitronat oder Orangeat sowie mit **Weinbeeren** und **Nussöl** mischen.

Auf dem Teig verteilen und mit **Weisswein** beträufeln. **Rahm** mit **Rohrzucker** mischen und über die Torte giessen. Bei 220 °C circa 35 Minuten backen. Erkalten lassen, erst dann Rand lösen und Torte aus der Springform nehmen.

Glarner Pastete

Für runde Pastete, circa Ø 30 cm

Teig

500 g Blätterteig

Zwetschgengfüllung

200 g Dörrzwetschgen,
entsteint und eingeweicht

50 g Zucker

1 Msp. Zimt

2 cl Kirsch

Mandelfüllung

200 g geschälte,
gemahlene Mandeln

80 g Zucker

1 Ei

wenig Wasser

Puderzucker



Teig Teig in zwei grosse und ein kleines Stück teilen. Blumenschablone mit ca. 30 cm Durchmesser und acht Blättern zeichnen. Grosse Teigstücke für Boden und Deckel passend auswallen, kleines Teigstück zu einem etwa 5 mm dicken Band formen und dem Boden entlang als Rand auflegen, leicht andrücken.

Füllungen Zwetschgen: Abgetropfte Zwetschgen mit Zucker, Zimt und Kirsch pürieren.

Mandeln: Mandeln, Zucker, Ei und

Wasser mixen. Darauf achten, dass beide Füllungen nicht zu flüssig sind. Teigboden je zur Hälfte etwa 1 cm dick mit Zwetschgen- und Mandelfüllung bestreichen. Im Teigdeckel in der Mitte mit einem Glas eine Rondelle von ungefähr Ø 5 cm ausstechen, Deckel auflegen und am Rand gut andrücken. Pastete eine Viertelstunde

kalt stellen. Jedes Blütenblatt einschneiden und Pastete bei 220 °C eine halbe Stunde backen. Auskühlen und mit Puderzucker bestreuen.

Glarner Landfrauen-Vereinigung

Ruth Horner, Dörflistrasse 21, 8755 Ennenda
Tel. 055 640 70 43, horner21@bluewin.ch

Valzeiner Pitta

Für eine Cakeform von ca. 26 cm Länge

Teig

300 g Weissmehl

80 g Zucker

1 TL Salz

Saft von ½ Zitrone

80 g Rosinen oder Sultaninen

½ Würfel Hefe

2 dl Milch

70 g Butter

2 kleine Eier

Oberfläche

1 kleines Ei

1 EL Zucker

2 EL gemahlene
Haselnüsse



Teig

Mehl, Zucker, Salz, Zitronensaft und

Rosinen gut vermischen. Hefe in

etwas lauwarmer Milch auflösen, Butter in wenig warmer Milch schmelzen. Hefe, Butter und die zwei kleinen, verknüpften Eier sowie die restliche Milch zur Mehlmischung geben und zu einem glatten, glänzenden Teig klopfen. Eine gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Cakeform zur Hälfte mit Teig füllen.

Oberfläche mit einem kleinen, verknüpften Ei bestreichen und mit Zucker und Haselnüssen bestreuen. Kuchen um das Doppelte aufgehen lassen. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180 °C etwa 45 Minuten backen.

Kantonale Bäuerinnenvereinigung Graubünden

Jacobina Caduff, Sutvitg, 7143 Morissen

Tel. 081 931 17 96, alexja.caduff@kns.ch

Striflates aus dem Jura

Teig

2 Eier
3 dl Milch
2,5 dl Wasser
500 g Mehl
½ TL Salz
½ EL Zucker
½ P. Vanillezucker
½ P. Backpulver
25 cl Kirsch
Frittieröl
Puderzucker



Association des paysannes jurassiennes

Anne Roy, Planchettes 67, 2900 Porrentruy
Tel. 032 466 46 41, Mobile 079 729 52 72
anne_roy@bluewin.ch

Teig Eier, Milch und Wasser in die Mixerschüssel geben, rühren. Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Kirsch zugeben, einen glatten Teig mit der Konsistenz eines Ausbackteigs zubereiten (wie für Apfelchüechli). Zwei Stunden ruhen lassen.

Frittieren Frittieröl heiss werden lassen. Mit einer Kelle Teig in einen Trichter füllen, dabei das Loch zuhalten. Teig spiralförmig ins Öl laufen lassen, am Schluss hin- und herfahren, sodass ein Striflate-Kreis entsteht, der zusammenhält. Beide Seiten goldig backen. Mit Schaumkelle sehr gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen. Mit **Puderzucker** bestreuen und sofort servieren.



Luzerner Lebkuchen

Für eine Springform von Ø 26 bis 28 cm

Zutaten

4 dl Rahm
3 dl Milch
4 EL Birnendicksaft
300 g Zucker
1 EL Kirsch
4 TL Lebkuchengewürz
500 g Halbweissmehl
2 KL Natron
etwas Birnendicksaft
zum Bestreichen



Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband
Regula Bucheli, Pfaffenschwand, 6017 Ruswil
Tel. 041 495 23 22, regula.bucheli@bluewin.ch



Zubereitung Rahm knapp steif schlagen. Milch, Birnendicksaft, Zucker, Kirsch, Lebkuchengewürz und Mehl nach und nach zugeben unditerrühren. Natron in wenig Milch auflösen und darunterziehen. Masse in eine gefettete Springform geben, gleichmässig verteilen und ungefähr 50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190 °C backen. Die noch heissen Lebkuchen gleichmässig mit Birnendicksaft bestreichen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps Nicht Birnel, sondern Birnendicksaft verwenden – der Unterschied ist deutlich! Lebkuchen mit geschlagenem Rahm oder mit Butter servieren.

Taillaule neuchâteloise

Für zwei Cakeformen von ca. 30 cm Länge

Zutaten

- 1 kg Weissmehl
- 130 g Zucker
- 15 g Salz
- 150 g weiche Butter
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 4 dl Milch, lauwarm
- 2 Eier
- 200 g Sultaninen
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- 1 Ei



Union des paysannes neuchâtelaises

Karine Calame, Les Charrins, 2127 Les Bayards
Tel. 032 866 10 39, lescharrins@bluewin.ch



Zubereitung Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Butter beifügen. Hefe in der lauwarmen Milch (höchstens 37 °C) auflösen, Eier beifügen, alles zur Masse geben. Sultaninen und abgeriebene Zitronenschale beifügen. Masse kneten, bis der Teig geschmeidig ist, 1,5 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen. Teig in zwei gleich grosse Teile teilen, zu einer regelmässigen Rolle formen und in je eine Cakeform von etwa 30 cm Länge legen. 20 Minuten aufgehen lassen. Oberfläche mit Ei bestreichen und mit einer Schere zickzackförmig einschneiden. Die Taillaules bei 200 ° ungefähr 40 Minuten backen.

Nidwaldner Zigerkrapfen

Teig

1 kg Mehl
150 g Zucker
½ P. Backpulver
½ l Milch
1 kleines Ei
1 Pr. Salz
1 EL Kirsch
200 g Butter

Füllung

500 g Ziger
Zigerkrapfengewürz
Zucker
Korinthen oder Weinbeeren
Frittieröl oder Kokosfett



Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Milch gut mischen, Ei, Salz, Kirsch und flüssige Butter zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. **Füllung** Ziger gut verreiben, Gewürz und Zucker nach Belieben beigeben und alles gut mischen. Teig dünn auswallen, die eine Hälfte mit der Füllung bestreichen und mit **Korinthen** oder **Weinbeeren** bestreuen. Unbelegte Hälfte des Teigs über die Füllung schlagen, am Rand gut andrücken und mit dem Teigrädli Krapfen schneiden (verschobene Vierecke, circa 15 x 7,5 cm gross). Die Krapfen in Fritteuse oder Bräter schwimmend backen. Mit einer Schaumkelle gut abtropfen und auf Küchenpapier legen.

Bäuerinnenverband Nidwalden

Judith Odermatt, Schürmatt, 6374 Buochs
Tel. 041 620 02 64, p.j.odermatt@kfnmail.ch

Obwaldner Anisvögel

Für neun Anisvögel

Zutaten

500 g Mehl

½ EL Salz

1 knapper EL Zucker

20 g Hefe (½ Würfel)

2 dl Milch

1 dl Rahm

¾ EL Anis

2 EL Sultaninen

1 Eigelb



Landfrauenverband Obwalden

Irene Röthlin, Rollboden, 6064 Kerns

Tel. 041 660 59 05, roethlin-rollboden@bluewin.ch



Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker gut mischen, Hefe in etwas lauwarmen Milch auflösen und dazugeben. Restliche Milch, Rahm, Anis und Sultaninen beifügen und alles gut kneten. Teig an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. In etwa 9 gleich grosse Stücke teilen, daraus Rollen von rund 25 cm Länge formen. Jede Rolle zu einem einfachen Knoten knüpfen. Einen Schnabel formen und nach Belieben Flügel und Schwanz einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit dem verklopften Eigelb bestreichen, an der Kühle nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Anisvögel im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen.

Toggeburger Schlorziflade

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

250 g Mehl	125 g kalte Butter,
1 Msp. Backpulver	in Stücke geschnitten
1 knapper TL Salz	1 dl kalte Milch

Schlorzi-Füllung

400 g Dörrbirnen	1 Msp. Nelken-
3 EL Zucker	pulver
1 TL Zimt	1 EL Kirsch

Nidelguss

2 EL Maizena
2 dl Milch
2 dl Vollrahm
1 kleines Ei
1 P. Vanillezucker



Bäuerinnenvereinigung des Kantons St. Gallen

Barbara Dürr, Karmaad, 9473 Gams
Tel. 081 771 46 20, Fax 081 740 62 00
praesidentin@baeuerinnen.ch



Teig

Mehl,
Salz, Back-
pulver und Butter

gleichmässig verreiben. Nach und nach **Milch** zugeben. Teig zusammenfügen, nicht kneten. **Schlorzi Dörrbirnen** in heissem Wasser einweichen, im Dampfkochtopf etwa 20 Minuten weich kochen. Auskühlen, Stiel und Fliege entfernen. Durch den Fleischwolf treiben und mit **Gewürzen, Zucker** und **Kirsch** mixen. Masse soll weich und streichfähig sein, eventuell ein wenig Wasser oder Kirsch begeben. Teig auswallen und in das gefettete oder mit Papier belegte Blech geben, Schlorzi darauf verteilen. **Nidelguss Maizena** mit etwas Milch auflösen. Restliche **Milch, Rahm, Ei** und **Vanillezucker** begeben. Guss über die Schlorzi leeren und den Toggenburger Schlorzifladen bei 200 °C ungefähr 40 Minuten hellbraun backen.

Schaffhauser Bölletünne

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

200 g Mehl, gesiebt

$\frac{2}{3}$ TL Salz

70 g Butter, kalt

1 dl Wasser, kalt

Belag und Guss

4 Zwiebeln

wenig Bratbutter

100 g feine, magere Speckwürfel

1 EL Maizena

3 dl Rahm

2 Eier

Salz, Pfeffer



Verband Schaffhauser Landfrauen

Maja Werner-Bachmann, Kirchackerweg 23

8232 Merishausen, Tel. 052 653 16 92

werner-bachmann@bluemail.ch

Geriebener Teig Mehl, Salz und Butter

gleichmässig verreiben oder mit dem K-Haken vermengen. Nach und nach kaltes **Wasser** begeben. Teig nur zusammenfügen, nicht kneten.

Belag Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in wenig **Bratbutter** glasig dünsten. **Speckwürfel** begeben und kurz weiterbraten. Teig auswallen und ins gefettete oder mit Backpapier belegte Blech geben. Teigboden mit Gabel einstechen und Zwiebel-Speck-Füllung auf dem Teigboden verteilen.

Guss Maizena mit wenig Rahm anrühren, die Eier und den restlichen Rahm beifügen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Guss über Zwiebel-Speck-Masse giessen. Bölletünne bei 180 °C ungefähr 40 Minuten backen, sehr heiss servieren.



Schnelle Schokoladeschnitten

Zutaten

150 g Butter
4 Eier
150 g Zucker
1 Pr. Salz
120 g Schokolade
50 g gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse
30 g Mehl

Himbeerkonfitüre
Puderzucker



Zubereitung Butter und Eigelb schaumig rühren. Zucker und Salz dazugeben, gut rühren. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit Mandeln oder Haselnüssen unter die Masse ziehen. Mehl begeben und das zu Schnee geschlagene Eiweiss sorgfältig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech streichen und bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen.

Erkalten lassen und der Länge nach halbieren.

Eine Hälfte mit Himbeerkonfitüre bestreichen, die andere Hälfte daraufsetzen. Gebäck in etwa 3 cm grosse Würfel schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Solothurnischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Heidi Kofmel, Bahnhofstrasse 6, 4543 Deitingen
Tel. 032 614 42 23, heidi.kofmel@bluewin.ch

Schwyzter Lebkuchen

Für ein Blech von 30 x 40 cm

Zutaten

750 g Mehl

1 P. Backpulver

3 EL Lebkuchengewürz

2 EL Kakaopulver

750 g Rohrzucker

3 EL Öl

3 EL Rahm

7 dl Milch



Zubereitung Alle Zutaten gut mischen und verrühren. Den ziemlich flüssigen Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 30 bis 40 Minuten backen. Lebkuchen auskühlen lassen und in ungefähr 8 x 5 cm grosse Stücke schneiden.



Schwyzter Bäuerinnenvereinigung

Ursi von Euw, Feldweg 3, 6440 Ingenbohl
Tel. 041 820 60 79, euws@bluewin.ch

Thurgauer Focaccia

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

250 g Mehl

$\frac{3}{4}$ TL Salz

$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe

$1\frac{1}{2}$ dl Wasser

2 EL Rapsöl

Belag

$2\frac{1}{2}$ dl saurer Halbrahm

Salz und Pfeffer

10 gedörrte Apfelringli
etwas Apfelwein

(saurer Most)

2 Zwiebeln

200 g Speckwürfeli



Teig Alle Zutaten für den Teig in die Mixerschüssel geben und mit dem K-Haken langsam mischen. Teig kurz kneten und eine Stunde aufgehen lassen. Auswallen und auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Die Oberfläche rhombenartig einschneiden.

Belag Saurer Halbrahm rassig mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen, dabei einen kleinen Rand freilassen. Apfelringli kurz in saurem Most einweichen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Zwiebelringe, abgetropfte Apfelringli und Speckwürfeli auf dem Halbrahm verteilen. Die Thurgauer Focaccia 20 bis 25 Minuten bei 220 °C in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen.



Thurgauer Landfrauenverband

Therese Huber, Gerenhof, 8580 Hefenhofen

Tel. 071 411 65 22, Fax 071 411 65 34

theresehuber@bluemail.ch

Tessiner Kastaniencake

Für eine Cakeform von ungefähr 26 cm Länge

Zutaten

200 g Butter

200 g Zucker

6 Eier

2 P. Kastanienpüree

200 g gehackte Mandeln

50 g Mehl

1 TL Backpulver

Zubereitung Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Kastanienpüree und gehackte **Mandeln** begeben. **Eiweiss** steif schlagen und mit dem gesiebten **Mehl** und **Backpulver** vorsichtig unter die Masse ziehen. Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Cakeform giessen und in der Mitte mit einem Teelöffel längs eine feine Linie ziehen. Kastaniencake im vorgeheizten Ofen bei 200 °C circa 45 bis 55 Minuten backen.



Associazione Donne Contadine Ticinesi

Feliciana Giussani, 6764 Chiggiogna

Tel. 091 866 22 23, Fax 091 866 22 23

feliciana.giussani@sunrise.ch



Urner Schnitz-Nussbrot

Zutaten

700 g Vollkornmehl
300 g Weissmehl
1 EL Salz
40 g Hefe (1 Würfel)
6,5 dl Milch-Wasser-Gemisch
2 EL Birnel oder Birnendicksaft
250 g gedörrte Birnen
150 g Baumnüsse

Zubereitung Vollkorn- und Weissmehl mit dem Salz mischen. Hefe im leicht lauwarmen Milch-Wasser-Gemisch auflösen und zusammen mit Birnel oder Birnendicksaft zum Mehl geben. Gedörrte, in kleine Stücke geschnittene Birnen und grob gehackte Baumnüsse begeben. Teig gut kneten, mit Plastikfolie oder feuchtem Tuch bedecken und ums Doppelte gehen lassen. Drei Brote formen, diese nochmals etwa 20 Minuten an der Kühle gehen lassen. Urner Schnitz-Nussbrot bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 35 bis 45 Minuten backen.



Bäuerinnenverband Uri

Marie-Theres Tresch, Breitlaui, 6475 Bristen
Tel. 041 883 01 28, treschbreitlaui@bluewin.ch

Waadtländer Rahmkuchen du Vully

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

330 g Mehl

⅓ EL Salz

20 g Hefe (½ Würfel)

2,5 dl Milch

50 g Butter

Belag

2 EL Doppelrahm

3 EL Zucker

5 Butterflocken

Association des paysannes vaudoises

Dominique Bory, chemin des Charbouilles

1278 La Rippe, Tel. 022 367 13 44,

Fax 022 367 15 03, bory@bluewin.ch



Zubereitung Salz zum Mehl geben. Hefe in wenig lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl geben. Sorgfältig geschmolzene Butter beifügen und Hefeteig kneten. Teig ums Doppelte aufgehen lassen. Teig auf gefettetes oder mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Mit einer Gabel einstechen und mit **Doppelrahm** bestreichen. Mit dem **Zucker** und den **Butterflocken** bestreuen. Den Kuchen bei 240 °C etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Flon de Savièse aux pruneaux

Für eine Springform von Ø 28 cm

Geriebener Teig

200 g Mehl

$\frac{2}{3}$ TL Salz

70 g Butter

1 dl Wasser

1 Eigelb zum Bestreichen

Streusel

100 g Mehl

100 g Zucker

50 g Butter

Zwetschgen (oder Äpfel
oder Aprikosen)



Geriebener Teig Mehl mit Salz und Butter gleichmässig verreiben oder mit dem K-Haken vermengen. Nach und nach kaltes **Wasser** begeben. Teig nur zusammenfügen, nicht kneten. Auswallen und Springform damit auslegen. Als Rand eine feine Teigrolle anbringen und mit Eigelb bestreichen. Teig mit einer Gabel gut einstechen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Streusel Mehl, Zucker und Butter verreiben und fein vermischen. Zwei Drittel des Streusels auf dem Teigboden verteilen. Mit **Zwetschgen-** oder **Aprikosenhälften** oder **Apfelschnitzen** belegen und restlichen Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.



Association valaisanne des paysannes

Elisabeth Giroud, Av. des Chênes 85 b, 1906 Charrat

Tel. 027 746 10 13, bethet robin@bluewin.ch

Walliser Roggenbrot

Vorteig

250 g dunkles Roggenmehl
5 dl lauwarmes Wasser
10 g Hefe

Teig

Vorteig des
Vortags
450 g Roggenmehl
50 g Weizenmehl
(Vollkorn- oder Ruchmehl)
 $\frac{3}{4}$ EL Salz
10 g Hefe



Vorteig Hefe

in lauwarmem
Wasser auflösen.

Roggenmehl mit
dem lauwarmen Wasser
mischen, diesen Vorteig
mindestens zwölf Stunden
zugedeckt gehen lassen.

Teig Am folgenden Tag **Hefe** im Vor-
teig auflösen und restliches **Mehl** sowie
Salz beigeben. Teig kneten und zugedeckt
ums Doppelte gehen lassen, bis er kleine Risse
hat. Zwei bis drei flache, runde Roggenbrote
formen. Die Brote nochmals gehen lassen und
sie im vorgeheizten Ofen bei 220 °C circa 40
bis 50 Minuten backen.

Tipp Vielerorts sind Roggenbrot-Mehlmischun-
gen erhältlich, die Trockensauerteig enthalten.
Sie können wie Weizenmehl ohne Vorteig ver-
arbeitet werden.

Bäuerinnenvereinigung Oberwallis

Maria Arnold, Russmatta, 3907 Simplan-Dorf
Tel. 027 979 13 18, maria@alpenbrunch.ch

Zuger Rüebliroulade

Für ein Blech von 32 x 42 cm

Biskuit

250 g Rüebli
2 EL Öl
4 Eier
150 g Zucker
2 EL lauwarmes Wasser
100 g Mehl
50 g Aprikosenkonfitüre

Füllung

200 g Frischkäse
(z. B. Mascarpone)
50 g Puderzucker
½ EL Zitronensaft
2,5 dl Rahm

Zuger Bäuerinnen

Rita Schuler, Drälikon 11, 6331 Hünenberg
Tel. 041 780 88 02, Fax 041 780 88 23
ritaschuler@gmx.ch



Biskuit Fein geschälte und geraffelte Rüebli mit Öl mischen. Eier, Zucker und

lauwarmes Wasser schaumig rühren. Mehl sieben und unter die Ei-Zucker-Masse ziehen. Rüebli begeben, sorgfältig mischen. Teig in das mit Backpapier ausgelegte Blech giessen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C eine

Viertelstunde backen. Auf ein gezuckertes Backpapier stürzen und unter dem Blech erkalten lassen. Mit glatt gerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Füllung Frischkäse glatt rühren, Puderzucker und Zitronensaft begeben. Rahm steif schlagen und sorgfältig mit der Frischkäsemasse mischen. Masse auf Biskuit streichen, an der oberen Längskante einen schmalen Streifen frei lassen. Biskuit von der Längsseite her satt zu einer Roulade aufrollen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und Roulade schräg anschneiden. Mindestens eine Stunde kühl stellen.

Zürcher Rebstickel mit Marc

Zutaten

150 g Weinbeeren oder Sultaninen
 3 EL Marc
 200 g Zucker
 200 g Butter
 2 Eier
 3 EL weicher Honig
 1 abgeriebene Zitronenschale
 1 Msp. Zimt
 500 g Mehl
 100 g grob gehackte Baumnüsse
 150 g gemahlene Baumnüsse



Zubereitung Weinbeeren

in Marc einlegen, kurz auf die Seite stellen. **Butter** schaumig rühren; **Zucker, Eier und Honig** beigeben, alles glatt rühren. **Zitronenschale, Zimt, Baumnüsse, Mehl** und eingelegte **Weinbeeren** zugeben, alles zu einem Teig kneten und auf 10 Millimeter Dicke auswallen. **Rebstickel** von 15 cm Länge und 1 cm Breite schneiden, sie vorne zuspitzen. Die Zürcher Rebstickel bei 180 °C etwa 20 Minuten hellbraun backen.

Zürcher Landfrauenvereinigung

Theres Weber, Holländerstrasse 71
 8707 Uetikon am See, Tel. 044 920 09 05
 t.f.weber@pop.agri.ch

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, bei den Schweizer Bauern reinzuschauen. Persönlich und übers Internet:

Per Mausklick direkt auf dem Hof einkaufen
www.landwirtschaft.ch → vom Hof

Am 1. August, dem Nationalfeiertag auf dem Hof frühstücken
www.brunch.ch

Ferien und Übernachtungen bei Bauernfamilien
www.bauernhof-ferien.ch
www.abenteuer-stroh.ch

Offene Stalltüren für die ganze Familie
www.stallvisite.ch

Schulunterricht für Kopf, Herz und Hand
www.schub.ch

LID-Broschüren im Miniformat und weitere Informationen
www.lid.ch → Shop

