

Swiss Christmas Cookies



Translated by Martin Lagler
from Swiss "Betty Bossy - Das neue Guetzlibuch"

Mailaenderli - Swiss Guetzli Recipe

About 80 pieces, depending on size

Swiss	US	Ingredients	Directions
250 gr	1 cup + 2 tbsp	Butter or Margarine	whisk smooth in a bowl
225 gr	1 cup	Sugar	
1 Prise	1 Pinch	Salt	
3	3	Eggs	add everything to the bowl and mix until it is light in color and smooth
1	1	Lemon	Freshly grated lemon zest, add to bowl
500 gr	4 cups	Flour	add to bowl, combine everything into a dough cover it and cool it in fridge for 2 hours
1	1	Egg yolk	to brush the cookies, before the baking

Shape the cookies

- Roll out dough to 5mm (3/16 inch), half a portion, on little flour.
- Use different cookie cutters (smaller ones) and put the cut cookies on a cookiesheet with parchment paper.
- Cool the cookies for 15 min in fridge.
- Coat the cooled cookies with the Egg yolk.

Baking

Preheat oven to 400 F

about 10 min in the middle of the oven - Temperature 200 Degrees Celsius or 400 F

Tip

If you have leftover Egg yolk, use them as follows for this recipe: 3 Egg yolk, 1 Egg and 3-4 Tablespoons of Milk

Mailänderli

ergibt ca. 80 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher

Kühl stellen: Teig ca. 2 Std. / Guetzli ca. 15 Min.
Backen: ca. 10 Min.

in einer Schüssel weich rühren

250g Butter oder Margarine

675 225g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 Zitrone

500g Mehl

1 Eigelb, verdünnt

alles beigegeben, rühren, bis die Masse hell ist
Schale abreiben, beigegeben
beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen,
zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen
zum Bestreichen

Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen.
Verschiedene Förmchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech
legen, ca. 15 Min. kühl stellen, mit Eigelb bestreichen. Vor dem Backen nach
Belieben Gabel mit leichtem Druck schräg über die mit Eigelb bestrichenen
Guetzli ziehen, oder vor dem Bestreichen mit dem Messerrücken Kerben
anbringen (s. 91, Guetzli verzieren).

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tip

Bleiben beim Guetzli Eigelb übrig, lassen sich diese wie folgt für die
Mailänderli verwenden: 3 Eigelb, 1 Ei und 3-4 Esslöffel Milch.

Varianten

mit Hagelzucker

Mailänderli statt mit Eigelb mit leicht verklopftem Eiweiss bestreichen
und mit Hagelzucker bestreuen.

Backen: Siehe oben.

Lebkuchen-Bärchen

1 Portion Teig vor der Mehlzugabe 1 1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz mit
der abgeriebenen Zitronenschale beifügen.

Formen: Siehe oben. Bärchen ausstechen.

Backen: Siehe oben. Nach dem Auskühlen Bärchen mit farbiger Masche
verzieren.



Spitzbuben - Swiss Guetzli Recipe

About 50-60 pieces, depending on size

Swiss	US	Ingredients	Directions
250 gr	1 cup + 2 tbsp	Butter or Margarine	whisk smooth in a bowl
125 gr	1 cup	Powdered Sugar	
1 Prise	1 Pinch	Salt	
2 teasp	2 teasp	Vanille Sugar	add everything to the bowl and mix until it is light in color and smooth
1	1	Egg White	beat slightly and add to bowl and mix
350 gr	2.5 cups	Flour	add to bowl, combine everything into a dough cover it and cool it in fridge for 1 hour

Shape the cookies

- 30min before, remove dough from fridge
- Roll out dough to 4mm (5/32 inch), half a portion, on little flour.
- Use a round cookie cutter (5 cm or smaller = 2 inch) and for half the cookies cut out a whole (2 cm or 3/4 inch) and put the cut cookies on a cookiesheet with parchment paper.
- Cool the cookies for 15 min in fridge.

Baking

Preheat oven to 400 F

about 6-8 min in the middle of the oven - Temperature 200 Degrees Celsius or 400 F

Filling

About 330 gr (1 cup) - Heat in a small sauce pan, whisk it smooth and brush some on the bottom part of each cookie and immediately cover it with a top

Dust the finished cookies with some powdered Sugar

Spitzbuben

ergibt 50-60 Stück

Kühl stellen: Teig ca. 1 Std. / Guetzli ca. 15 Min.
Backen: 6-8 Min.

in einer Schüssel weich rühren

alles beigegeben, rühren, bis die Masse hell ist
darunterrühren

beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen,
zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen

Formen: Teig ca. 30 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen.
Portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel (siehe Bild)
2 mm dick auswallen. Plätzchen von 4-5 cm Ø (Mini-Spitzbuben 2 cm Ø)
ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli mit einem Förmchen die Mitte
ausstechen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min.
kühl stellen.

Backen: 6-8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Füllung

Gelee (Johannisbeeren/Quitten)
oder Konfitüre (Hagebutten/
Orangen/Aprikosen)

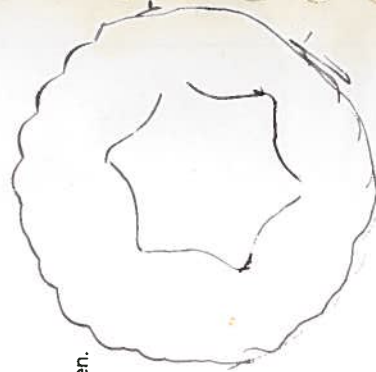
wenig Puderzucker

in einem Pfännchen erwärmen,
glattrühren, auf die flache Seite der Bödeli
verteilen

Deckel damit bestäuben, aufsetzen



Besser auswallen
Teig zwischen einem
aufgeschnittenen
Plastikbeutel oder
Klarsichtfolie auswallen.



Variante

Kirschbuben

Guetzli mit Kirschfüllung zusammensetzen.
Kirschfüllung: 75 g Butter weich rühren, 75 g Puderzucker, 2 Esslöffel
Mandelpüree aus dem Glas und 1 Esslöffel Kirsch gut daruntermischen, kurz
kühl stellen. Gebackene Guetzli damit füllen.

Sable - Swiss Guetzli Recipe

About 50-60 pieces, depending on size

Swiss	US	Ingredients	Directions
175 gr	3/4 cup	Butter or Margarine	whisk smooth in a bowl
75 gr	1/3 cup	Sugar	
1 Prise	1 Pinch	Salt	
1 TbSp	1 TbSp	Milk	
1 teasp	1 teasp	Vanille Sugar	add everything to the bowl and mix until it is light in color and smooth
Add if you like Chocolate Sable:			
2-3 TbSp	2-3 TbSp	Cacao Powder	combine with flour and add to dough
250 gr	2 cups	Flour	add to bowl, combine everything into a dough

Shape the cookies

- Form 2 rolls, about 3-4 cm (1.5 Inches) in diameter, cool it for 30 min
- if you made a chocolate dough, you can sue the second dough to create a pattern, be creative
- Cut in 5mm thick (1/4 in) wheels and put on a cookiesheet with parchment paper.
- Bake immediately

Baking

Preheat oven to 400 F

about 10-12 min in the middle of the oven - Temperature 200 Degrees Celsius or 400 F

Tips

Add Walnuts if you like

Sablés

ergibt ca. 60 Stück

Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: 10–12 Min.

525 175 g Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren

225 75 g Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Esslöffel Milch

50 250 g Mehl

alles begeben, rühren, bis die Masse hell ist
begeben, zu einem Teig zusammenfügen

Formen: 2 Rollen von je 3–4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln,
ca. 30 Min. kühl stellen oder kurz tiefkühlen.

Schneiden: Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend
Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort backen,
Rest kühl stellen.

Backen: 10–12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Varianten

Toscana-Sablés

1 Portion Teig vor der Mehlgabe 100 g gemahlene Pinienkerne oder
Baumnüsse beifügen.

Formen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: Vor dem Backen Plätzchen mit einigen Pinienkernen oder halben
Baumnusskernen belegen. Die ausgekühlten Sablés mit Puderzucker
bestäuben.

Mikado-Sablés

1 Portion Teig vor der Mehlgabe 50 g sehr fein gehackte kandierte
Früchte beifügen.

Formen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: Nach dem Backen Sablés dünn mit Zitronenglasur (S. 24)
bestreichen, mit fein gehackten kandierten Früchten verzieren.

Flecht-Herzchen: Siehe S. 99





Schokolade-Sablés

Portion Teig vor der Mehlgabe
2-3 Esslöffel Kakaopulver beifügen.
formen und Backen: Siehe S. 18.
Verzieren: Nach dem Backen mit Kakao-
pulver bestäuben oder mit flüssiger
dunkler Kuchenglasur bestreichen.

Doppelte Sablés

Vor dem Backen einige Schokolade-Sablés
halbieren. Ausgekühlte Guetzli mit
flüssiger dunkler Kuchenglasur beliebig
zusammenfügen, glasieren. Mit Angélique
oder kandierten Früchten verzieren.



Schwarz-Weiss-Gebäck: Duo und Schnecken
Duo (1): Beide Teige halbieren, dunkle Hälften
zu je 1 Rolle von ca. 3 cm Ø formen, die hellen zu
je 2 mm dicken Rechtecken auswallen, mit wenig
Eiweiss bestreichen, je 1 Teigrolle darauflegen,
einwickeln.
Schnecken (2): Beide Teige halbieren, aus jeder
Hälfte ein 2 mm dickes, gleich grosses Rechteck
auswallen. Die hellen Teige mit wenig Eiweiss
bestreichen, die dunklen Teige darauflegen, auf-
rollen.

Schwarz-Weiss-Gebäck

Für alle 4 Varianten:
**Duo, Schnecken (S.20), Schachbrett,
Marmor-Sablés**
Je 1 Portion Sablés- und Schokolade-
Sablés-Teig.
Kühl stellen, Schneiden und Backen:
Siehe S. 18.



Marmor-Sablés:
Beim Schwarz-Weiss-Gebäck, ob Duo, Schne-
oder Schachbrett, kann es dunkle und helle
Teigresten geben. Diese zusammendrücken,
einer Rolle formen, und fertig sind die Marm-
Sablés.

Schachbrett (3): Teige dritteln, aus je zwei
Stangen von 1 1/2 cm Ø formen. Dritten Teil
dünnem Rechteck auswallen. Stangen mit w
Eiweiss bestreichen, zusammensetzen, auf d
Eiweiss bestrichene Rechteck legen, umhülle

Zimthoernchen - Swiss Guetzli Recipe

About 50-60 pieces, depending on size

Swiss	US	Ingredients	Directions
1 Prise	1 Pinch	Salt	add to bowl, combine
250 gr	2 cups	Flour	
200 gr	7/8 cup	Butter or Margarine	ass in small pieces and with cold hands combine to "crumbly" dough"
75 gr	2/3 cup	Powdered Sugar	
1 Packli	1 teasp	Vanille Sugar or Extract	comnine everything with the dough and cool for 30 minutes
100 gr	1 cup	Almonds (VERY finely ground)	
3/4 tsp	3/4 tsp	Cinnamon	

Shape the cookies

- Keep the dough cool, portion of the dough and form in finger thick rolls
- cut in 2 cm long pieces and form "croissants"
- put on a cookiesheet with parchment paper.
- Cool for 15 min

Baking

Preheat oven to 400 F

about 10-15 min in the middle of the oven - Temperature 200 Degrees Celsius or 400 F

Carefully remove from Cookiesheet

Cinnamon Coating

Still warm, roll the cookies in Cinnamon Sugar (1 tsp Cinnamon + 6 tbsp powdered sugar)

Vanillehörnchen

ergibt 55–60 Stück

Kühl stellen: Teig ca. 30 Min. / Guetzli ca. 15 Min.
Backen: 10–15 Min.

250 g Mehl

1 Prise Salz

200 g Butter oder Margarine

in einer Schüssel mischen

in kleine Stücke schneiden, beigegeben,
mit kalten Händen rasch zu einer gleich-
mässig krümeligen Masse reiben

75 g Puderzucker

1 Päckli Vanillezucker

100 g geschälte Mandeln,

sehr fein gemahlen

alles beigegeben, zu einem Teig zusammen-
fügen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Formen: Teig kühl halten, portionenweise in fingerdicke Rollen formen,
in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Daraus bleistiftdicke Röllchen drehen
(S. 94), Hörnchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen,
ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: 10–15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Sorgfältig vom Blech lösen.

Vanillezucker

6 Esslöffel Puderzucker

1 1/2 Päckli Vanillezucker

mischen, die Hörnchen noch heiss darin
wenden, auskühlen

Tip

Ist der Teig zu trocken, 1 Esslöffel Milch oder 1 leicht verklopftes, kleines
Eiweiss beifügen.

Hinweis: Die Vanillehörnchen schmecken nach einigen Tagen noch besser.

Varianten

Zimthörnchen

1 Portion Teig statt geschälte ungeschälte Mandeln und zusätzlich

3/4 Teelöffel Zimt beifügen.

Formen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: Die Hörnchen noch heiss im Zimtzucker wenden (Vanillezucker
durch 1 Esslöffel Zimt ersetzen).

Hörnchen mit Schokolade

Statt im Zucker wenden, ausgekühlte Hörnchen mit beiden Enden kurz
in flüssige dunkle Kuchenglasur tauchen, trocknen.

Vanille- und Zimtbretzeli

Aus 1 Portion Teig statt Hörnchen Bretzeli formen.
Backen und Verzieren: Siehe oben.

Verzierte Deckel: Siehe S. 98

Zimt Sterne - Swiss Guetzli Recipe

About 50 pieces, depending on size

Swiss	US	Ingredients	Directions
3	3	Egg whites, Fresh	
1 Prise	1 Pinch	Salt	whisk with Electric mixer very stiff
250 gr	2 cup	Powdered Sugar	Add slowly to bowl while you keep mixing on high speed
1.5 Tbsp	1.5 Tbsp	Cinnamon	
1/2 Tbsp	1/2 Tbsp	Kirsch or lemon juice	
350 gr	3.5 cups	Almonds (finely ground)	add to bowl, combine everything into a dough

Shape the cookies

- Roll out dough to 7mm (9/32 inch), on a little regular sugar.
- Use a star cookie cutter (smaller one) and put the cut cookies on a cookiesheet with parchment paper.
- Let the cookies dry at room temperature uncovered and over night. Minimum of 6 hours

Baking

Preheat oven to 482 F

about 3-5 min in the middle of the oven - Temperature 250 Degrees Celsius or 482 F

Be careful, when they come out, they are very soft, so remove them with the parchment paper from the cookie sheet.

And let them cool a little before you remove them from the parchment paper for glazing

Glaze

Make a thick glaze with Powdered sugar and lemon juice and/or Kirsch and tip the top side of the stars (still a little warm) in to the glaze and let them dry in open air overnight

4x

Zimtsterne mit Glasur gebacken 1. Art

ergibt ca. 50 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher

Trocknen: 5–6 Std. oder über Nacht
Backen: 3–5 Min.

12

3 frische Eiweiss (ca. 100 g)

1 Prise Salz

1000 250 g Puderzucker

1 1/2 Esslöffel Zimt

1/2 Esslöffel Kirschen oder Zitronensaft

1400 350 g gemahlene Mandeln

in einer Schüssel sehr steif schlagen

beigeben, mischen, von dieser Masse 1 dl
als Eiweissglasur beiseite stellen

alles beigeben, zu Teig zusammenfügen

Formen: Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel (S. 12) oder
auf wenig Zucker 7 mm dick auswallen, Sterne ausstechen, auf ein mit
Backpapier belegtes Blech legen.

Glasieren: Mit der beiseite gestellten Eiweissglasur bestreichen (Bild 1).
Bei Raumtemperatur 5–6 Std. oder über Nacht trocknen.

Backen: 3–5 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

1



2



Glasieren

1) Ungebackene Sterne:
Mit kleinem Spachtel Ei-
weissglasur verteilen, mit
Holzspießchen sorgfältig
in die Ecken ziehen.

2) Gebackene Sterne:
Noch warme Sterne kurz
in die Puderzuckerglasur
(S. 24) tauchen.

Varianten

Zimtsterne

ohne Glasur gebacken 2. Art

Teig statt mit 3 steifgeschlagenen Eiweiss nur mit 2 leicht verklopften
Eiweiss (ca. 70 g) und Kristallzucker zubereiten.
Formen, Trocknen und Backen: Siehe oben.

mit Puderzuckerglasur

Nach dem Backen noch warm mit Puderzuckerglasur (S. 24) glasieren (Bild 2).

mit Zimtglasur

Nach dem Backen noch warm mit Zimtglasur (S. 24) glasieren.

mit Spritzglasur

Nach dem Backen ausgekühlt mit Spritzglasur (S. 25) verzieren.

→ dick...

Tüll-Schachteln: Siehe S. 100



Brunсли - Swiss Guetzli Recipe

About 50 pieces, depending on size

Swiss	US	Ingredients	Directions
150 gr	2/3 cup	Sugar	
1 Prise	1 Pinch	Salt	
250 gr	2.5 cups	Almonds (finely ground)	
.25 tsp	.25 tsp	Cinnamon	
1 Prise	1 Pinch	Ground Cloves	
2 Tbsp	2 Tbsp	Cacao Powder	
2 Tbsp	2 Tbsp	Flour	add to bowl, combine everything
2	2	Egg whites, Fresh	lightly beatne and add to mix
100gr	.4 cups	Chocolate, crumbled	
2 Tsp	2 Tsp	Kirsch	slowly melt the chocolate and Kirsch in metal over water in pan, once melted add to mix and combine to dough

Shape the cookies

- Roll out dough to 1cm (3/8 inch), on a little regular sugar. Dip the cookie cutter in sugar once in a while.
- Use cookie cutters (smaller one) and put the cut cookies on a cookiesheet with parchment paper.
- Let the cookies dry at room temperature uncovered and over night. Minimum of 6 hours

Baking

Preheat oven to 482 F

about 4-6 min in the middle of the oven - Temperature 250 Degrees Celsius or 482 F

Be careful, when they come out, they are very soft, so remove them with the parchment paper from the cookie sheet.

And let them cool a little before you remove them from the parchment paper

Brunslì

ergibt ca. 50 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher

Trocknen: 5–6 Std. oder über Nacht
Backen: 4–6 Min.

600 150 g Zucker

1 Prise Salz

1000 250 g gemahlene Mandeln *anc*

$\frac{1}{4}$ Teelöffel Zimt

1 Messerspitze Nelkenpulver

2 Esslöffel Kakaopulver

2 Esslöffel Mehl

alles in einer Schüssel mischen

8 2 frische Eiweiss

(ca. 70 g), leicht verklopft

beigeben, daruntermischen

400 100 g Edelbitter-Schokolade,

zerbröckelt

2 Teelöffel Kirsch

beides in eine kleine Schüssel geben,
Schokolade im heissen Wasserbad, unter
Rühren schmelzen (S. 90), beigeben,
zu einem Teig zusammenfügen

Formen: Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel (S. 12) oder
auf wenig Zucker 1 cm dick auswallen, verschiedene Förmchen ausstechen,
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur 5–6 Std.
oder über Nacht trocknen.

Backen: 4–6 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Tip

Ausstecher immer wieder kurz in ein mit Zucker gefülltes Schälchen
drücken, so lösen sich die Brunslì besser vom Förmchen (S. 91).

Variante

Orangen-Brügeli

1 Portion Teig die abgeriebene Schale 1 Orange und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Orangen-
Aroma mit dem Zimt beigeben.

Formen: Siehe oben. Teig in ca. 7 mm breite und ca. 5 cm lange Stengelchen
schneiden.

Trocknen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: 3–4 ausgekühlte Brügeli mit Band zusammenbinden.



Chräbeli/Anisgebäck

ergibt ca. 60 Stück

Trocknen: 24–48 Std.
Backen: ca. 25 Min.

- 4 Eier (230–250 g, mit der Schale gewogen)
- 450 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1½ Esslöffel Anis
- 1 Esslöffel Kirsch

550–600 g Mehl

alles in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse hell ist

beigeben, zu einem Teig zusammenfügen

Formen: Rollen von ca. 1½ cm Ø formen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, diese 2–3 mal leicht schräg einschneiden, wenig biegen.

Trocknen: Chräbeli auf ein leicht gefettetes Blech legen. Kein Backpapier verwenden. Chräbeli nicht verschieben. Nur so erhalten sie schöne «Füsschen». Bei Raumtemperatur 24–48 Std. trocknen, Bleche sollten nicht im Durchzug stehen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 140 Grad vorgeheizten Ofens. Ofentür beim Backen mit Holzkellenstiel leicht offen halten. Guetzli etwas abkühlen, mit einem Spachtel vom Blech lösen.



1



2

1) Anisgebäck trocknen
Anisgebäck ist genügend getrocknet, wenn sich auf der Unterseite ein heller Rand gebildet hat.

2) Model formen
Die Guetzli erhalten ein deutlicheres Muster, wenn der Teig auf die Model gedrückt wird.

Varianten

Anisguetzli

Teig portionenweise auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen.

Trocknen und Backen: Siehe oben.

Anis-Model

1 Portion Teig statt 450 g 500 g Puderzucker beigeben.

Formen: Teig auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen. Model leicht bemehlen, Teig auf den Model legen, gut andrücken, mit Messer ausschneiden.

Trocknen und Backen: Siehe oben. Je nach Grösse der Model kann die Trocknungszeit bis zu 48 Std. dauern.

Weihnachts-Säckli: Siehe S. 102