



Ortsmuseum Karl - Jauslin - Sammlung Bauernhausmuseum

# ARBEITSTAG IM BAUERNHAUSEMUSEUM

Samstag, 9. Oktober 2004, von 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

**Motto:**

**“Backen wie zu Grossmutter's Zeiten“**

**Rezepte aus:**

**“Das süsse Basel“**  
von Eugen A. Meier  
Buchverlag Basler Zeitung



**“Kochen wie zu Gotthelf's Zeiten“**  
**Alte Emmentaler Rezepte**  
von Alice Künzi – Mostmann  
Sonderausgabe Weltbildverlag Olten  
Licorne – Verlag, Bern, Langnau, Morten

**Ortsmuseum + Karl Jauslin-Sammlung**

Geöffnet am letzten Sonntag des Monats, ausser in den Monaten Juli und Dezember

**Bauernhausmuseum**

Geöffnet am letzten Sonntag in den Monaten April bis Oktober:

Vermittlung von Führungen für Gruppen, auch ausserhalb der Öffnungszeiten:

Jacques Gysin, Bauverwaltung Muttentz, Tel. 061 / 4666241. Privat: Freidorfweg 8, 4132 Muttentz, Tel. 061 / 3115150

**Schulstrasse 15, 4132 Muttentz**

14-17 Uhr.

**Oberdorf 4, 4132 Muttentz**

10-12 und 14-17 Uhr.

### Gesalzene Bricelets

#### Zutaten

125 g Butter, 2 EL Schweineschmalz, 4 Eier, ½ KL Salz, 3 ERL Milch, Mehl

#### Zubereitung

Die Butter und den Schmalz zusammen leicht erwärmen und mit den zerklopfen Eiern gut verrühren. Dann das Salz und nach und nach so viel Mehl dazugeben, bis ein weichen, trockener Teig entsteht. Den Teig über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Zubereitung der gesalzene Bricelets ist die gleiche wie die der süssen Bricelets.

### Rahmtäfel

#### Zutaten

1 Liter Rahm, 650 g Zucker

#### Zubereitung

Der Rahm wird mit dem Stockzucker in einer Messing- oder Emailpfanne auf gleichmässiges, ziemlich lebhaftes Feuer gesetzt, unter gutem Rühren zum Kochen gebraucht und so lange unter fortwährendem Rühren gekocht, bis die ganze Masse gut braun und dickflüssig ist, was ungefähr 45 bis 60 Min. erfordert. Sie wird dann auf ein passendes, mit Olivenöl angestrichenes Blech angerichtet und warm mit dem Ausstecher, so werden mit dem Wiegemesser gleichmässige, viereckige Tabletten geschnitten. Werden die Rahmtabletten auf zu langsamem Feuer oder mit zeitweiligem Abheben oder ohne gleichmässiges Rühren gekocht, so werden sie weich und brockelig.

“Das süsse Basel”  
von Eugen A. Meler  
Buchverlag Basler Zeitung



### Gugelhopfrezept vom „Gugelhopf – Anny“

Anna Schär- Brönimann, Muttentz  
übereicht von Ruth und Peter Allemann- Schär,  
Muttentz

#### Zutaten

1 kg Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 35 g Hefe, 1 ½ Kaffeelöffel Salz, 7 – 8 dl Milch, Weinbeeren(nach Wunsch am Besten in lauwarmen Wasser eingelegt)

#### Zubereitung

Mehl, Zucker und Salt in eine Schüssel geben. Mit der Hefe und wenig Milch ein Vorteig machen. Kurz stehen lassen. Mit der flüssigen Butter, lauwarmen Milch und den eingelegten Weinbeeren einen Teig kneten welcher Blasen wirft und sich von der Kelle löst. In die gut ausgebutterte Form füllen und bis ca. 2 cm unter den Rand aufgehen lassen.  
In den 220 ° vorgeheizten Ofen geben und auf der untersten Rille ca. 40 Min. backen.

### Bretzeli

#### Zutaten

40 g Butter, 500 g Zucker, ½ bis 1 Zitrone oder 1 Päckchen Vanille Zucker, 8 bis 10 Eier, 700 bis 800 g Mehl

#### Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, Zitrone oder Vanillezucker begeben, 1 Ei ums andere begeben, das Mehl darunterziehen. Die Teig soll nicht zu fest sein. 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

### Gröbikuchen

#### Zutaten

250 g Mehl, 15 g Hefe, 1 ½ dl Milch, lauwarm, 1 Ei, 50 g Butter, 50 bis 100 g Zucker, Prise Salz, evtl. 1 EL Rosinen, 1 Tasse Gröbi, (gehackt), oder 100 g bis 200 g Ankerhuhn, 1 Messerspitze Nelkenpulver, ½ Teelöffel Zimt, 1 Eigelb zum Bestreichen, 1 EL Zucker

#### Zubereitung

Die Hefe mit lauwarmen Milch anrühren. Das Mehl in eine Schüssel, alle Zutaten begeben, gut klopfen und in bebutterte Tortenform geben. Teig während ½ Stunde gehen lassen. Dann mit Eigelb bestreichen und 1 EL Zucker drüberstreuen.

### Chnöiblätze 1. Art

#### Zutaten

5 Eier, 1 ½ Teelöffel Salz, 2 dl Rahm, 600 g Mehl

#### Zubereitung

Die Eier in warmen Wasser 5 bis 10 Minuten erwärmen, aufschlagen und mit dem Schwingbesen schaumig klopfen, Salz und Rahm zufügen, Mehl dazusieben, so dass ein richtiger, nicht allzu fester Knetteig entsteht. Denselben 5 bis 10 Minuten kneten, bis er einen gleichmässigen Schnitt und kleine Bläschen hat. Daraus eine lange Wurst formen, in 50 g schwere Brötchen einteilen (ganzen Teig zuerst wägen). Die Brötchen werden mit der hohlen Hand auf einem sauberen Tisch tüchtig gewirkt. Ein grosses Kuchenblech mit einem Tuch belegen, ganz wenig Mehl darberbestreuen und die Brötchen darauf legen, mit Tuch überdecken und eine halbe bis 2 Stunden an der Wärme stehen lassen. Die Brötchen mit dem Wallholz auswallen und von hand ganz dünn ausziehen. Die ausgezogenen Chüechli müssen bis zum backen immer zwischen saubere Tücher gelegt werden. Unterdessen wird das Öl erhitzt, und die Chüechli werden mit Hilfe von 2 Schindelnbeidseitig hellgelb gebacken. Nach Belieben mit Puderzucker besieben.

### 2. Art (Mit Zucker)

4 grosse oder 5 kleine Eier, 2 ½ dl Milch, 2 ½ dl Rahm, 100 g Zucker, 20 bis 30 g Salz, 1 kg Mehl  
Gleiche Zubereitung wie 1. Art.

### 3. Art (Mit Wein)

3 Eier, 1 dl Wasser, 1 ½ Weisswein, 1 ½ dl Rahm, 100 g Butter flüssig, 2 dl Milch, 25 g Salz, 1 kg Mehl  
Gleiche Zubereitung wie 1. Art

“Kochen wie zu Gotthelfs Zeiten”

Alte Emmentaler Rezepte

von Alice Künzi – Mostmann

Sonderausgabe Weltbildverlag Olten  
Licorne – Verlag, Bern, Langnau, Morten