



Rezepte | Recettes | Ricette | Recipes | Recetas

Grundrezept | Recette de base | Ricetta di base |
Basic recipe | Receta básica

##\$



120 g Butter
120 g de beurre
120 g di burro
120 g butter
120 g de mantequilla

3 Eier
3 œufs
3 uova
3 eggs
3 huevos

250 g Zucker
250 g de sucre
250 g di zucchero
250 g sugar
250 g de azúcar

1 Schale von einer Zitrone, gerieben
1 écorce de citron râpée
Scorza grattugiata di 1 fetta di limone
Grated zest of a lemon
La raspadura de la piel de 1 limón

500 g Mehl
500 g de farine
500 g di farina
500 g flour
500 g de harina

1 Butter schaumig rühren
Battre le beurre en mousse
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso
Beat butter until light and fluffy
Remover la mantequilla hasta que esté espumosa

2 Zucker und Eier dazugeben
Ajouter le sucre et les œufs
Aggiungere zucchero e uova
Add eggs and sugar
Añadir el azúcar y los huevos

3 Geriebene Zitronenschale dazugeben
Ajouter l'écorce de citron râpée
Aggiungere la scorza di limone grattugiata
Add grated zest of a lemon
Añadir raspadura de piel de limón

4 Mehl dazugeben, alles gut durchmischen
Ajouter la farine et bien mélanger le tout
Aggiungere farina, mescolare bene tutto
Add flour, mix ingredients thoroughly
Añadir la harina y mezclarlo todo bien

5 Alles zu einem Teig kneten
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte
Lavorare l'impasto
Knead the ingredients to form a dough
Amasarlo hasta obtener una masa uniforme

6 Teigkügelchen (ca. 3cm) formen
Former les petites boules de pâte (3cm environ)
Formare palline di impasto (di circa 3cm)
Roll the dough into little balls (approx. 3cm)
Formar bolitas de masa (aprox. 3cm)



Rezepte | Recettes | Ricette | Recipes | Recetas

Schokoladen Bretzeli | Bricelets au chocolat | Brezeli al cioccolato |
Chocolate bretzeli | «Bretzeli» de chocolate

1%



250 g Butter
250 g de beurre
250 g di burro
250 g butter
250 g de mantequilla

3 Eier
3 œufs
3 uova
3 eggs
3 huevos

250 g Zucker
250 g de sucre
250 g di zucchero
250 g sugar
250 g de azúcar

4 EL Schokoladen-Pulver
4 c. à s. de chocolat en poudre
4 cucchiari di cioccolato in polvere
4 dessert spoons cocoa powder
4 cucharadas de cacao en polvo

550 g Mehl
550 g de farine
550 g di farina
550 g flour
550 g de harina

2 EL Kirsch
2 cuillères à soupe de kirsch
2 cucchiari di kirsch
2 dessert spoons Kirsch
2 cucharadas de kirsch

1 Butter schaumig rühren
Battre le beurre en mousse
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso
Beat butter until light and fluffy
Remover la mantequilla hasta que esté espumosa

2 Zucker und Eier dazugeben
Ajouter le sucre et les œufs
Aggiungere zucchero e uova
Add eggs and sugar
Añadir el azúcar y los huevos

3 Schokoladen-Pulver und Kirsch dazugeben
Ajouter le chocolat en poudre et le kirsch
Aggiungere cioccolato in polvere e kirsch
Add cocoa powder and Kirsch
Añadir cacao en polvo y kirsch

4 Mehl dazugeben, alles gut durchmischen
Ajouter la farine et bien mélanger le tout
Aggiungere farina, mescolare bene tutto
Add flour, mix ingredients thoroughly
Añadir la harina y mezclarlo todo bien

5 Alles zu einem Teig kneten
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte
Lavorare l'impasto
Knead the ingredients to form a dough
Amasarlo hasta obtener una masa uniforme

6 Teigkügelchen (ca. 3cm) formen
Former les petites boules de pâte (3cm environ)
Formare palline di impasto (di circa 3cm)
Roll the dough into little balls (approx. 3cm)
Formar bolitas de masa (aprox. 3cm)



1 Butter schaumig rühren
Battre le beurre en mousse
Lavorare il burro per farlo diventare spumoso
Beat butter until light and fluffy
Remover la mantequilla hasta que esté espumosa

2 Zucker und Eier dazugeben
Ajouter le sucre et les œufs
Aggiungere zucchero e uova
Add eggs and sugar
Añadir el azúcar y los huevos

3 Salz und Halbrahm dazugeben
Ajouter le sel et la demi-crème
Aggiungere sale e panna light
Add salt and single cream
Añadir la sal y la nata líquida

4 Mehl und kandierte Früchte dazugeben
Ajouter la farine et les fruits confits
Aggiungere farina e frutta candita
Add flour and candied fruit
Añadir la harina y las frutas escarchadas

5 Alles zu einem Teig kneten
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte
Lavorare l'impasto
Knead the ingredients to form a dough
Amasarlo hasta obtener una masa uniforme

6 Teigkügelchen (ca. 3cm) formen
Former les petites boules de pâte (3cm environ)
Formare palline di impasto (di circa 3cm)
Roll the dough into little balls (approx. 3cm)
Formar bolitas de masa (aprox. 3cm)

100 g Butter
100 g de beurre
100 g di burro
100 g butter
100 g de mantequilla

1 Ei
1 œuf
1 uovo
1 egg
1 huevo

100 g Zucker
100 g de sucre
100 g di zucchero
100 g sugar
100 g de azúcar

4 – 5 EL Halbrahm
4 à 5 c. à s. de demi-crème
4 – 5 cucchiari di panna light
4 – 5 dessert spoons single cream
4 – 5 cucharadas de nata líquida

200 g Mehl
200 g de farine
200 g di farina
200 g flour
200 g de harinar

1 Prise Salz
1 pincée de sel
1 pizzico di sale
Pinch of salt
1 pizca de sal

150 g kandierte Früchte
150 g de fruits confits
150 g di frutta candita
150 g candied fruit
150 g de frutas escarchadas



Rezepte | Recettes | Ricette | Recipes | Recetas

Salz Bretzeli | Bricelets salés | Brezeli salati |
Salt bretzeli | «Bretzeli» salados

78



200 g Butter
200 g de beurre
200 g di burro
200 g butter
200 g de mantequilla

125 ml Wasser
125 ml d'eau
125 ml di acqua
125 ml water
125 ml de agua

300 g Mehl
300 g de farine
300 g di farina
300 g flour
300 g de harina

1 TL Salz
1 cuillère à café de sel
1 cucchiaino di sale
1 teaspoon salt
1 cucharadita de sal

- 1 Butter weich werden lassen
Laisser ramollir le beurre
Lasciare diventare morbido il burro
Allow butter to soften
Derretir la mantequilla
- 2 Salz im Wasser auflösen und dazugeben
Dissoudre le sel dans l'eau et ajouter
Sciogliere il sale in acqua e aggiungere
Dissolve salt in water and add
Diluir la sal en agua y añadir
- 3 Mehl dazugeben
Ajouter la farine
Aggiungere farina
Add flour
Añadir la harina
- 4 Alles zu einem Teig kneten und 30 Min. ruhen lassen
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte et laisser reposer ~ 30 min.
Lavorare l'impasto e lasciare riposare per 30 minuti
Knead the ingredients to form a dough, allow to rest for 30 min.
Amasarlo todo hasta obtener una masa y dejar reposar 30 min.
- 5 Teigkügelchen (ca. 3cm) formen
Former les petites boules de pâte (3cm environ)
Formare palline di impasto (di circa 3cm)
Roll the dough into little balls (approx. 3cm)
Formar bolitas de masa (aprox. 3cm)



Rezepte | Recettes | Ricette | Recipes | Recetas

Käse Bretzeli | Bricelets au fromage | Brezeli al formaggio |
Cheese bretzeli | «Bretzeli» de queso

80



75 g Butter
75 g de beurre
75 g di burro
75 g butter
75 g de mantequilla

125 ml Wasser
125 ml d'eau
125 ml di acqua
125 ml water
125 ml de agua

300 g Mehl
300 g de farine
300 g di farina
300 g flour
300 g de harina

1 – 2 TL Salz
1 à 2 cuillères à café de sel
1 – 2 cucchiaini di sale
1 – 2 teaspoons salt
1 – 2 cucharaditas de sal

150 g geriebener Greyerzer und Appenzeller-Käse gemischt
150 g de gruyère râpé et de fromage d'Appenzell mélangés
150 g di formaggio gruviera e Appenzeller tritati e mescolati
150 g grated Greyerzer and Appenzeller cheese mixed together
150 g de queso gruyere y queso de Appenzell mezclados

1

Butter weich werden lassen
Laisser ramollir le beurre
Lasciare diventare morbido il burro
Allow butter to soften
Derretir la mantequilla

2

Geriebener Käse dazugeben
Ajouter le fromage râpé
Aggiungere formaggio grattugiato
Add grated cheese
Añadir queso rallado

3

Salz im Wasser auflösen und dazugeben
Dissoudre le sel dans l'eau et ajouter
Sciogliere il sale in acqua e aggiungere
Dissolve salt in water and add
Diluir la sal en agua y añadir

4

Gesiebtes Mehl darunterrühren
Mélanger la farine tamisée
Aggiungere la farina setacciata
Stir in sieved flour
Mezclar con la harina tamizada

5

Alles zu einem Teig kneten und 30 Min. ruhen lassen
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte et laisser reposer ~ 30 min.
Lavorare l'impasto e lasciare riposare per 30 minuti
Knead the ingredients to form a dough, allow to rest for 30 min.
Amasarlo todo hasta obtener una masa y dejar reposar 30 min.

6

Teigkügelchen (ca. 3cm) formen
Former les petites boules de pâte (3cm environ)
Formare palline di impasto (di circa 3cm)
Roll the dough into little balls (approx. 3cm)
Formar bolitas de masa (aprox. 3cm)



- 1 Butter weich werden lassen
Laisser ramollir le beurre
Lasciare diventare morbido il burro
Allow butter to soften
Derretir la mantequilla
- 2 Salz im Wasser auflösen und dazugeben
Dissoudre le sel dans l'eau et ajouter
Sciogliere il sale in acqua e aggiungere
Dissolve salt in water and add
Diluir la sal en agua y añadir
- 3 Mehl und Mohnsamen dazugeben
Ajouter la farine et les graines de pavot
Aggiungere farina e semi di papavero
Add flour and poppy seeds
Añadir la harina y las semillas de amapola
- 4 Alles zu einem Teig kneten und 30 Min. ruhen lassen
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte et laisser reposer ~ 30 min.
Lavorare l'impasto e lasciare riposare per 30 minuti
Knead the ingredients to form a dough, allow to rest for 30 min.
Amasarlo todo hasta obtener una masa y dejar reposar 30 min.
- 5 Teigkügelchen (ca. 3cm) formen
Former les petites boules de pâte (3cm environ)
Formare palline di impasto (di circa 3cm)
Roll the dough into little balls (approx. 3cm)
Formar bolitas de masa (aprox. 3cm)

200 g Butter
200 g de beurre
200 g di burro
200 g butter
200 g de mantequilla

125 ml Wasser
125 ml d'eau
125 ml di acqua
125 ml water
125 ml de agua

300 g Mehl
300 g de farine
300 g di farina
300 g flour
300 g de harina

1 – 2 TL Salz
1 à 2 cuillères à café de sel
1 – 2 cucchiaini di sale
1 – 2 teaspoons salt
1 – 2 cucharaditas de sal

1 – 2 EL Mohnsamen
1 à 2 cuillères à soupe de graines de pavot
1 – 2 cucchiari di semi di papavero
1 – 2 dessert spoons poppy seeds
1 – 2 cucharadas de semillas de amapola