

Erinnerungen an die Kind

Guetzlen als Familientherapie, das empfiehlt der Confiseur und Fachbuchautor Franz Ziegler. Der Coopzeitung erklärt er, worauf es beim Guetzlibacken ankommt.

THOMAS COMPAGNO

Guetzli sind ein guter Einstieg ins Backen», sagt Franz Ziegler, international renommierter Schokoladefachmann und Confiseur. «Sie sind einfach zu machen und trotzdem kann man, wenn man richtig bäckt, etwas Wunderbares kreieren.» In einem neuen Buch hat sich Ziegler dem Guetzli (und pikanten Gebäcken) verschrieben. Es enthält bekannte, aber neu arrangierte oder interpretierte Rezepte sowie neue Kreationen. Für Ziegler ist es vor allem der Geruch, den er am Guetzli so liebt. «Gerade in der Weihnachtszeit», sagt Ziegler, «verbinden viele Menschen Kindheitserinnerungen mit dem Geruch von Weihnachtsguetzli. Auch ich.» Dass immer mehr Menschen diese Erinnerungen mit Fertigteigen auffrischen, stört Franz Ziegler indes nicht. «Wenn jemand mit Fertigteig arbeitet, finde ich das absolut o.k. Wichtig ist, dass überhaupt gemeinsam gebacken wird. Das ist fast eine Familientherapie.»

Eines der von Ziegler neu interpretierten Guetzli-Rezepte ist der Pistazienbaum. Dazu hat der Confiseur ein bekanntes Mürbeteiggebäck in Farbe und Form verändert. Es enthält viele Pistazien und eignet sich des-

Fortsetzung auf Seite 73.

heit



Der Pistazienbaum ist ein weihnächtlich angepasstes Rezept eines Mürbeteig-Guetzlis. Franz Ziegler (Bild rechts) gehört seit Jahren zur Elite der Konditoren und Chocolatiers.



FRANZ ZIEGLER

Confiseur und Autor

Franz Ziegler (42) gilt als Koryphäe in der Schokoladebranche. Er hat sich einen Namen als Berater von Schokoladeproduzenten und als Fachbuch-Autor gemacht. Regelmässig ist er als Jurymitglied an internationalen Wettbewerben eingeladen. Seit 2001 ist Ziegler Coach des Swiss Pastry Teams (Nationalmannschaft der Konditoren). 2002 erreichte seine Mannschaft den 4. Platz an der WM. Heute unterrichtet Ziegler an den Berufsschulen Aarau und Chur. www.franzziegler.ch



FOTOS: CHRISTIAN LANZ

Die Pistazienbäume werden mit Aprikosenkonfitüre bestrichen und mit einem zweiten Baum zugedeckt.

Fortsetzung von Seite 70.
 halb nur noch zum Selberbacken. «In der industriellen Produktion würde dieses Guetzli zu teuer», sagt Ziegler, und macht sich an die Herstellung des Teigs. Dabei hält er sich an vier Grundsätze, die für ein gutes Guetzli unentbehrlich sind.
 ■ Grundsatz Nummer 1: Die Konsistenz der Butter. Sie muss für die Verarbeitung weich sein, pomadig, wie der Fachmann dies nennt. So bilden sich keine Knollen, und die Butter lässt sich mit weniger Kraftaufwand verarbeiten. Mit einem Schwingbesen vermengt Ziegler die weiche Butter mit Zucker, geriebenen Mandeln und Pistazien zu einer cremigen Masse. «Sie darf nicht

schaumig sein, sonst enthält sie zu viel Luft, die beim Backen aufgeht.»
 ■ Grundsatz Nummer 2: Die Massangaben. «Wenn immer möglich arbeite ich mit genauen Massangaben», sagt Franz Ziegler. Ein Eiweiss ist denn auch nicht einfach ein Eiweiss, sondern 40 Gramm Eiweiss. Auch die anderen Zutaten sind in genauen Grammangaben bemessen. «Sie lassen sich so problemlos multiplizieren, wenn jemand die doppelte oder dreifache Menge verarbeiten will», sagt Ziegler. Das Eiweiss wird mit dem Schwingbesen unter die Masse gerührt.
 ■ Grundsatz Nummer 3: Mehl vorsichtig unterziehen. Mit einem Silikonspachtel mischt Ziegler das Mehl vorsichtig in die Masse. Mit dem Schwingbesen oder dem Mixer zöge das Mehl zu viel Feuchtigkeit auf, die Masse würde zäh – sowohl zum Verarbeiten als auch zum Essen. Die fertige Masse wird mit dem Dressiersack auf ein Backpapier gespritzt und mit geriebenen Pistazien bestreut.
 ■ Grundsatz Nummer 4: Die Backtemperatur und Backzeit. Gebäck mit Mehl lieber weniger heiss,

dafür länger backen, empfiehlt Ziegler. Bei Mürbeteig-Gebäcken ist es ausserdem ratsam, den Backofen zwei oder drei Mal zu öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach 10 bis 12 Minuten, wenn die Guetzli eine leichte Bräunung an den Rändern zeigen, nimmt Ziegler sie aus dem Ofen und sofort weg vom Blech, damit sie rascher abkühlen.

■ Franz Ziegler: «mürib & knusprig». Matthaes Verlag, Fr. 67.50.
www.coopzeitung.ch/shop



Die Zutaten werden vermengt und mit dem Dressiersack aufgespritzt (als Hilfe zweites Backpapier mit vorgezeichneten Linien nehmen).

DAS REZEPT

Pistazienbäume

- 300 g Butter, weich
- 225 g Zucker
- 125 g Pistazien, ungesalzen*, im Cutter fein gemahlen
- 100 g Mandeln, geschält, gemahlen zusammen cremig rühren
- 1 grosses Eiweiss (ca. 40 g) dazugeben
- 300 g Weissmehl beigegeben und vorsichtig unter die Masse heben. Puderzucker, Aprikosenkonfitüre

Die Buttermasse mit einer runden 6er-Tülle auf Backpapier oder Silikonmatte dressieren. Die Bäume mit geriebenen Pistazien überstreuen.

Backtemperatur: 210 °C
 Backzeit: ca. 10 bis 12 Minuten, bis die Ränder leicht braun sind.

Bäume mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit zweitem Baum zudecken, danach mit Puderzucker bestreuen.

*nur in grossen Coop Verkaufsstellen erhältlich

VERLOSUNG

10 Bücher zu gewinnen

Die Coopzeitung verlost zehn von Franz Ziegler signierte Bücher «mürib & knusprig». Rufen Sie an, am 22. Dezember zwischen 11.30 und 11.45 Uhr auf Tel. 061 336 73 33.

