

A close-up photograph of several slices of chocolate cake. Each slice is topped with a thick layer of white frosting. The cake has a moist, crumbly texture. The background is slightly blurred, showing more of the same cake slices.

Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern

Backen.

Für dich.

Wir Bäuerinnen und Landfrauen laden ein

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

In diesem Büchlein findest du aus jedem Kanton ein Rezept zum Nachbacken. So entstehen echte, regionale Spezialitäten. Ganz besonders dann, wenn du frische Produkte unserer Bäuerinnen und Bauern verwendest.

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

Auch wenn du nicht in der Landwirtschaft tätig bist, heissen wir dich als Mitglied in einem Bäuerinnen- und Landfrauenverein herzlich willkommen! Die entsprechenden Kontaktangaben findest du bei jedem Rezept.

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

vomhof.ch

Den Hofladen in deiner Nähe finden.

brunch.ch

Am 1. August auf dem Hof frühstücken.

myfarm.ch

Ferien und Übernachtungen bei Bauernfamilien.

stallvisite.ch

Offene Stalltüren für die ganze Familie.

shop.schweizerbauern.ch

Weitere Broschüren mit Rezepten und Informationen zur Schweizer Landwirtschaft.

Wir Bäuerinnen und Landfrauen freuen uns auf den Dialog mit dir.



SBLV. USPF. USDCR.

Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband
Union suisse des paysannes et des femmes rurales
Unione svizzera delle donne contadine e rurali

AG	Lenzburger Landfrauenkuchen	6	SH	Schaffhauser Bülletünne	38
AI	Chrempfli	8	SO	Schnelle Schokoladeschnitten	40
AR	Appenzeller Zitradli	10	SZ	Schwyzler Lebkuchen	42
BE	Bärner Züpf	12	TG	Thurgauer Focaccia	44
BL/BS	Baselbieter Zimtstängel	14	TI	Tessiner Kastaniencake	46
FR	Seisler Chilbibrätzele	16	UR	Urner Schnitz-Nussbrot	48
FR	«Vin cuit»-Kuchen	18	VD	Waadtländer Rahmkuchen du Vully	50
GE	Genfer Birnentorte Escalade	20	VS	Flon de Savièse aux pruneaux	52
GL	Glarner Pastete	22	VS	Walliser Roggenbrot	54
GR	Valzeiner Pitta	24	ZG	Zuger Rüebliroulade	56
JU	Striflates aus dem Jura	26	ZH	Zürcher Rebstickel mit Marc	58
LU	Luzerner Lebkuchen	28			
NE	Taillaule neuchâteloise	30			
NW	Nidwaldner Zigerkrapfen	32			
OW	Obwaldner Anisvögel	34			
SG	Toggeburger Schlorziflade	36			

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

Zubereitung

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 Min. kühl stellen.



Ausrollen auf Formgrösse plus 4 cm Rand und in die mit Backpapier ausgekleidete Form legen. Kühl stellen. **Haselnüsse** auf Teigboden streuen.

Füllung: Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheibchen schneiden und mit **Zucker** in einer Pfanne erwärmen, bis die Früchte Flüssigkeit abgeben. **Sultaninen** unterrühren, auskühlen lassen. Masse auf Teigboden verteilen, **Mandelblättchen** darüberstreuen. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 °C rund 30 Min. backen.

Kontakt: Aargauer Landfrauenverband
landfrauen-ag.ch

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

Zubereitung

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 Min. backen.

Kontakt: Bäuerinnenverband Appenzell Innerrhoden
baeuerin.ch

Appenzeller Ziträdli

Zutaten

500 g Mehl
170 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL Zimt
1 Ei
330 g Butter
Aprikosenkonfitüre
Puderzucker
oder Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft
oder Nutella und Schokoladeglasur

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 Min. 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**.

Kontakt: Landfrauenvereinigung Appenzell Ausserrhoden
landfrauen-ar.ch

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 Std.).

Teig in vier gleiche Stücke teilen und zu gleichmässigen, langen Strängen ausrollen. Je zwei Stränge zu Züpfen flechten.



Mit Ei bestreichen und wieder 30 Min. in der Kühle gehen lassen. Nochmals mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C circa 45 bis 50 Min. 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.

Kontakt: Verband Bernischer Landfrauenvereine
landfrauen-be.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, Kakaopulver, 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 Min. backen. Wer Zimt nicht mag, kann Nelkenpulver und Zimt durch 2 Esslöffel **Kirsch** ersetzen. So werden die Zimtstängel zu Baselbieter Kirschstängeln.

Kontakt: Bäuerinnen- und Landfrauenverein beider Basel
landfrauen-blbs.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

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».

Kontakt: Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauenverband
landfrauen-fr.ch

«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

Zubereitung

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 Min. bei 250 °C blind backen.



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

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

Kontakt: Association Fribourgeoise des Paysannes
paysannesfribourgeoises.ch

Genfer Birnentorte Escalade

Für eine Springform von Ø 24 cm

Geriebener Teig

150 g Mehl

½ gestrichener TL Salz

50 g Butter, ¾ 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 Rohzucker

1 dl Rahm

Zubereitung

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



Füllung: Zucker, Zimt und Mehl trocken mischen, auf Teigboden streuen. **Birnenscheibchen** mit Zitronat oder Orangeat sowie mit **Weinbeeren** und **Nussöl** mischen. Auf dem Teig verteilen und mit **Weisswein** beträufeln.

Rahm mit **Rohzucker** mischen und über die Torte giessen. Bei 220 °C circa 35 Min. backen. Erkalten lassen, erst dann Rand lösen und Torte aus der Springform nehmen.

Kontakt: Union des Paysannes et Femmes rurales Genevoises
upfg.ch

Glerner Pastete

Für runde Pastete, circa Ø 30 cm

Teig: 500 g Blätterteig

Zwetschgenfüllung

200 g Dörrzwetschgen, entsteint, eingeweicht
50 g Zucker, 1 Msp. Zimt
2 cl Kirsch

Mandelfüllung

200 g geschälte, gemahlene Mandeln
80 g Zucker
1 Ei, wenig Wasser, Puderzucker

Zubereitung

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

Zwetschgenfüllung: Abgetropfte Zwetschgen mit **Zucker, Zimt** und **Kirsch** pürieren.



Mandelfüllung: **Mandeln, Zucker, Ei** und **Wasser** mixen. Die beiden Füllungen sollten nicht zu flüssig sein. Teigboden je zur Hälfte etwa 1 cm dick mit Zwetschgen- und Mandelfüllung bestreichen. In der Mitte des Teigdeckels mit einem Glas eine Rondelle von ca. Ø 5 cm ausstechen, Deckel auflegen und am Rand gut andrücken. Pastete 15 Min. kalt stellen. Jedes Blütenblatt einschneiden und Pastete bei 220 °C 30 Min. backen. Auskühlen und mit **Puderzucker** bestreuen.

Kontakt: Glarner Bäuerinnen- und Landfrauenvereinigung
bvgl.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

Zubereitung

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 2 kleinen, verklopften 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, verklopften 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 Min. backen.

Kontakt: Bündner Bäuerinnen- und Landfrauenverband
landfrauen-gr.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

Zubereitung

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 Apfelmüchli). 2 Std. 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.

Kontakt: Association des paysannes jurassiennes,
agrijura.ch/apj

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

Zubereitung

Rahm knapp steif schlagen. **Milch, Birnendicksaft, Zucker, Kirsch, Lebkuchengewürz** und **Mehl** nach und nach zugeben und weiter-rühren. **Natron** in wenig Milch auflösen und darunterziehen.

Masse in eine gefettete Springform geben, gleichmässig verteilen und ungefähr 50 Min. im vorgeheizten Ofen bei 190 °C backen.



Die noch heissen Lebkuchen gleichmässig mit **Birnendicksaft** bestreichen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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

Kontakt: Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband
luzernerbauern.ch/verband/baewerinnen

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

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. **Zucker, Salz** und **Butter** beifügen. **Hefe** in der lauwarmen **Milch** (höchstens 37 °C) auflösen, **Eier** beigeben, alles zur **Masse** geben. **Sultaninen** und abgeriebene **Zitronenschale** beifügen. Masse kneten, bis der Teig geschmeidig ist, 1,5 Std. 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 Min. aufgehen lassen. Oberfläche mit Ei bestreichen und mit einer Schere zickzackförmig einschneiden. Die Taillaules bei 200 °C ungefähr 40 Min. backen.

Kontakt: Union des Paysannes Neuchâtelaises
paysannes-neuchatelaises.ch

Nidwaldner Zigerkrapfen

Teig

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

Füllung

500 g Ziger
Zigerkrapfengewürz
Zucker
Korinthen oder Weinbeeren
Frittieröl oder Kokosfett

Zubereitung

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 begeben 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.

Kontakt: Bäuerinnenverband Nidwalden
baeuerinnen-nw.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

Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker gut mischen, **Hefe** in etwas lauwärmer Milch auflösen und dazugeben. Restliche **Milch, Rahm, Anis und Sultaninen** beifügen und alles gut kneten. Teig an einem warmen Ort ums 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 Min. gehen lassen. Anisvögel im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 20 Min. backen.

Kontakt: Landfrauenverband Obwalden
landfrauen-ow.ch

Toggeburger Schlorziflade

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

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

Schlorzi-Füllung

400 g Dörrbirnen
3 EL Zucker, 1 TL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
1 EL Kirsch

Nidelguss

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

Zubereitung

Teig: Mehl, Salz, Backpulver und Butter gleichmässig verreiben. Nach und nach Milch zugeben. Teig zusammenfügen, nicht kneten.



Schlorzi: Dörrbirnen in heissem Wasser einweichen, im Dampfkochtopf etwa 20 Min. weich kochen. Auskühlen, Stiel und Fliege entfernen. Durch den Fleischwolf treiben und mit **Gewürzen, Zucker** und **Kirsch** mixen. Masse soll weich und streichfähig sein, ev. 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 Toggeburger Schlorzifladen bei 200 °C ungefähr 40 Min. hellbraun backen.

Kontakt: Kantonaler Bäuerinnenverband St. Gallen
baeuerinnen.ch

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 Speckwürfeli
1 EL Maizena
3 dl Rahm
2 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung

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. Speckwürfeli 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 Min. backen, sehr heiss servieren.

Kontakt: Verband Schaffhauser Landfrauen
landfrauen-sh.ch

Schnelle Schokoladeschnitten

Zutaten

150 g Butter
4 Eier
150 g Zucker
1 Prise 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** beigeben und das zu Schnee geschlagene **Eiweiss** sorgfältig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech streichen und bei 180 °C 10 bis 15 Min. 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.

Kontakt: Solothurnischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband
soblv.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 Min. backen. Lebkuchen auskühlen lassen und in ungefähr 8 x 5 cm grosse Stücke schneiden.



Thurgauer Focaccia

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

250 g Mehl

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

$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe

1,5 dl Wasser

2 EL Rapsöl

Belag

2,5 dl saurer Halbrahm

Salz und Pfeffer

10 gedörrte Apfelringli

etwas Apfelwein (saurer Most)

2 Zwiebeln

200 g Speckwürfeli

Zubereitung

Teig: Alle **Zutaten** für den Teig in die Mixerschüssel geben und mit dem K-Haken langsam mischen. Teig kurz kneten und 1 Std. aufgehen lassen. Auswallen und auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Die Oberfläche rhombenartig einschneiden.



Belag: Sauren **Halbrahm** kräftig 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 Min. bei 220 °C in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen.

Kontakt: Thurgauer Landfrauenverband
landfrauen-tg.ch

Tessiner Kastaniencake

Für eine Cakeform von ungefähr 26 cm Länge

Zutaten

200 g Butter

200 g Zucker

6 Eier

2 Packungen Kastanienspüree

200 g gehackte Mandeln

50 g Mehl

1 TL Backpulver

Zubereitung

Butter, Zucker und **Eigelb** schaumig rühren.

Kastanienspüree 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 Min. backen.

Kontakt: Associazione Donne Contadine Ticinesi
donnecontadineti.jimdofree.com

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 Min. an der Kühle gehen lassen. Urner Schnitz-Nussbrot bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 35 bis 45 Min. backen.

Kontakt: Bäuerinnenverband Uri
baeuerinnen-uri.ch

Waadtländer Rahmkuchen du Vully

Für ein Blech von Ø 32 cm

Teig

330 g Mehl

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

20 g Hefe ($\frac{1}{2}$ Würfel)

2,5 dl Milch

50 g Butter

Belag

2 EL Doppelrahm

3 EL Zucker

5 Butterflocken

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 Min. gehen lassen. Mit einer Gabel einstechen und mit **Doppelrahm** bestreichen. Mit dem **Zucker** und den **Butterflocken** bestreuen. Den Kuchen bei 240 °C etwa 15 Min. goldgelb backen.

Kontakt: Association des Paysannes Vaudoises
paysannesvaudoises.ch

Flon de Savièse aux pruneaux

Für eine Springform von Ø 28 cm

Griebener 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)

Zubereitung

Griebener 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 dünne Teigrolle anbringen und mit Eigelb bestreichen. Teig mit einer Gabel gut einstechen, 30 Min. ruhen lassen.



Streusel: Mehl, Zucker und Butter verreiben und sorgfältig vermischen. Zwei Drittel des Streusels auf dem Teigboden verteilen.

Mit **Zwetschgen-**, **Aprikosenhälften** oder **Apfelschnitzen** belegen und restlichen Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 40 Min. backen.

Kontakt: Association Valaisanne des Paysannes
cbarman@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

Zubereitung

Vorteig: Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.

Roggenmehl mit dem lauwarmen Wasser mischen, diesen Vorteig mindestens 12 Std. zugedeckt gehen lassen.

Teig: Am folgenden Tag Hefe im Vorteig auflösen und restliches Mehl sowie Salz begeben. 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 Min. backen.

Tipp: Vielerorts sind Roggenbrot-Mehl mischungen erhältlich, die Trockensauerteig enthalten. Sie können wie Weizenmehl ohne Vorteig verarbeitet werden.

Kontakt: Bäuerinnenvereinigung Oberwallis
oberwalliser-bauern.ch/baeuerinnen

Zuger Rüebliroulade

Für ein Blech von 32 x 42 cm

Biskuit

250 g Rüeblli

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

Zubereitung

Biskuit: Geschälte und fein geraffelte **Rüeblli** mit **Öl** mischen. **Eier**, **Zucker** und lauwarmes **Wasser** schaumig rühren. **Mehl** sieben und unter die Ei-Zucker-Masse ziehen. Rüeblli begeben, sorgfältig mischen. Teig in das mit Backpapier ausgelegte Blech giessen, im



vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 Min. 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. Mind. 1 Std. kühl stellen.

Kontakt: Zuger Bäuerinnen
zuger-baeuerinnen.ch

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** begeben, alles glatt rühren. **Zitronenschale**, **Zimt**, **Baumnüsse**, **Mehl** und eingelegte **Weinbeeren** zugeben, alles zu einem Teig kneten und auf 10 mm Dicke auswallen.



Rebstickel von 15 cm Länge und 1 cm Breite schneiden, sie vorne zuspitzen. Die Rebstickel bei 180 °C etwa 20 Min. hellbraun backen.

Kontakt: Zürcher Landfrauenvereinigung
landfrauen-zh.ch

27 Rezepte von Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Kantonen der Schweiz.

Herausgeber/Vertrieb

Kampagne «Schweizer Bäuerinnen & Bauern.
Für dich.» in Zusammenarbeit mit dem
Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID

Text und Fotos

AS Marketing und Kommunikation

Kontakt zum Schweizerischen Bäuerinnen und Landfrauenverband

info@landfrauen.ch

landfrauen.ch

Infos zur Schweizer Landwirtschaft

schweizerbauern.ch

Folge uns

