

Berner Bretzeli

500 g Teig ergibt ca. 150 Stück

Zutaten

125 g Butter
125 g Zucker
1 Stk frisches Ei zu 60 g
1 Prise Vanillezucker
1 Esslöffel Kirsch
1 Pr. Salz
Gelbes und Saft einer Zitrone
250 g Weissmehl

Butter bei Zimmertemperatur einige Stunden stehen lassen.

Butter schaumig rühren, bis diese fast weiss ist, dann Zucker und Ei darunter schlagen.

Nun die weiteren Zutaten zu Masse rühren.

Mit dem gesiebten Mehl zum Schluss alles zu einem schönen Teig kneten.

Zwei Stunden kühl stellen.

Stangen abdrehen, Kügeli formen und vorsichtig mit Grosi's Waffeleisen ausbacken.

In gut verschlossenen Guetzlidosen aufbewahren.

Die Geschichte zu den Bretzeli

Letzte Woche machte ich mich dran den Keller aufzuräumen. Da stolperte ich über das alte Bretzel Eisen meiner Mutter. Sofort schwappten Erinnerungen hoch. Der Duft von Vanille, Zitronenschale und auf der Zunge das Gemisch von frisch geschlagenem Rahm und den Krümmeln der Bretzeli.

Unsere Zwillinge Sarah und Jessica wuchsen in unserem Landgasthof auf. Wenn sie mittags aus der Schule kamen, streckten sie kurz ihre Köpfe in die Küche und riefen nur, dass sie nun beim Grosi zum Z'mittag seien. Es hatte sich so eingebürgert, dass sie bei meinen Eltern assen, da wir über Mittag für unsere Gäste engagiert waren.

Manchmal kam es auch vor, dass ich kurz hochstieg, in die Wohnung der Eltern, um die ganze Gesellschaft zu besuchen. Grosseltern und Enkelinnen sassen dann gemütlich am Mittagstisch. Es war verdächtig ruhig, niemand redete, niemand ausser - der Fernseher in der Ecke.

Forsthaus Falkenau. Wiederholung vom Vortag. 'Fernsehen während dem Essen! Das geht jetzt aber gar nicht!' bemerkte ich. Meine Töchter wie aus einem Mund: 'Papi, hier oben hast du gar nichts zu sagen, wir sind beim Grosi und beim Grossvater. Hier gelten ihre Regeln!'

Upps, das war mal eine klare Ansage.

Nachmittags wurde dann oft dieses Bretzelieisen in Betrieb genommen. Alle Vier sassen am Tisch und halfen einander. Bereits vormittags hatte die Grossmutter den Teig hergestellt. Sie rollte nun den Teig, dann folgte die erste der Mädchen. Diese formte Kügeli und legte diese auf das heisse Eisen. Der Grossvater presste die Eisen vorsichtig zusammen und beim Öffnen fielen die fertigen Bretzeli nach unten, von wo sie von der Zweiten der Zwillinge vorsichtig auf das Kuchengitter gehoben wurden. In der ganzen Wohnung roch es nach Vanille, Butter und Zitronengelb. Stundenlang sassen die vier so vor ihrer kleinen Bretzeliproduktion. Später servierten wir das Kleingebäck zum Kaffee.