

Der grosse Back-Countdown

Hier sehen Sie, wann Sie welche Guetzli backen können und wie sie auch an Weihnachten noch frisch schmecken.

5 Wochen vorher



Alle Zutaten im Vorratsschrank sortieren, Einkaufsliste erstellen und einkaufen. Buttermenge zubereiten, flach in Tiefkühlbeutel verpacken, beschriften und tiefkühlen.

Übrig gebliebene Eiweisse für Eiweiss-Guetzli portionenweise tiefkühlen.

3 Wochen vorher



Jetzt ist Samichlauszeit: Lebkuchen backen und mit Eiweissglasur verzieren, trocknen lassen. Lebkuchen in einer Metall-Guetzlidose an einem kühlen Ort aufbewahren.

1 Woche vorher



Makrönli, Vanillekipferl und Anisgebäck backen und in Metall-Guetzlidosen aufbewahren.

2 Tage vorher



Spitzbuben füllen und mit Puderzucker bestäuben. Andere Guetzli mit Füllungen und heiklen Glasuren zubereiten. Pralinés zubereiten, im Kühlschrank aufbewahren.

4 Wochen vorher



Eiweiss-Guetzli wie Zimtsterne, Brunzli, Makrönli backen und in Tiefkühlbeuteln tiefkühlen. Ca. 1 Std. vor dem Geniessen auf einem Gitter auftauen, sie schmecken wie frisch gebacken.

2 Wochen vorher



Tiefgekühlte Butter-, Sablé- oder Caramellini-Teige über Nacht im Kühlschrank auftauen. Butterguetzli backen. Guetzli sortengetrennt in einer Metall-Guetzlidose an einem kühlen Ort aufbewahren oder tiefkühlen. **Tipp:** Spitzbuben backen, ungefüllt aufbewahren.

5 Tage vorher



Cornflakes-Schoggi-Häufchen und Florentiner zubereiten, in einer Dose, mit Backpapier getrennt, gut verschlossen aufbewahren.

An Weihnachten



Tiefgekühlte Guetzli auf einem Gitter bei Raumtemperatur auftauen (benötigt 1-2 Std.).