



## 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 | Bretzeli al cioccolato |  
Chocolate bretzeli | «Bretzeli» de chocolate



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 cucchiai 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 cucchiai 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)



## Rezepte | Recettes | Ricette | Recipes | Recetas

Bretzeli mit kandierten Früchten | Bricelets aux fruits confits | Bretzeli con frutta candita |  
Bretzeli with candied fruit | «Bretzeli» con frutas escarchadas



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

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)



## Rezepte | Recettes | Ricette | Recipes | Recetas

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



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



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 Greyzer 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 Greyzer 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)



## Rezepte | Recettes | Ricette | Recipes | Recetas

Mohn Bretzeli | Bricelets au pavot | Brezeli al papavero |  
Bretzeli with poppy seeds | «Bretzeli» de amapola



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 cucchiai di semi di papavero  
1 – 2 dessert spoons poppy seeds  
1 – 2 cucharadas de semillas de amapola

**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  
Pêtrir 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)