



Gut für Gesundheit und Natur

# Rezepte mit Birnel

# Natürlich Süssen, natürlich Gutes tun

...

BIRNEL ist Natur pur und tut gleich mehrfach gut: der Gesundheit, der Natur und Menschen in Not.

## Gut für die Gesundheit

BIRNEL oder Birnendicksaft tut der Gesundheit gut, weil es ein reines Naturprodukt ist, dessen wertvolle Inhaltsstoffe vom Körper hervorragend aufgenommen werden. Mit BIRNEL kann auf natürliche Weise gesüsst werden und auch sonst ist es in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. BIRNEL ist Natur pur.

## Gut für die Natur

BIRNEL wird aus unbehandelten Birnen hergestellt, die auf mächtigen Schweizer Hochstammbäumen wachsen. Die Hochstammbäume sind gefährdet, weil sie von der modernen Landwirtschaft nicht mehr rentabel bewirtschaftet werden können. Sie sind aber wichtiger Lebensraum für bedrohte Vogelarten und markante Wahrzeichen der Schweizer Landschaft. Mit dem Kauf von BIRNEL wird zum Schutz von Natur und Landschaftsbild beigetragen.

## Gut für die Winterhilfe und damit für Menschen in Not

BIRNEL süsst gesund und vor allem auch sehr preiswert. Das Produkt ist für jedes Portemonnaie erschwinglich. Die Winterhilfe Schweiz vertreibt BIRNEL schon seit 1952. Mit dem Erlös unterstützt sie Menschen in Not in der Schweiz mit Naturalleistungen oder der Übernahme dringender Rechnungen. BIRNEL der Winterhilfe kaufen heisst darum auch Gutes tun.

Viel Vergnügen beim Ausprobieren der folgenden Rezepte!

WINTERHILFE SCHWEIZ

# BIRNEL

## BIRNEL – ein reines Naturprodukt für die moderne Küche

Zehn Kilogramm Schweizer Mostbirnen – an den imposanten Feldobstbäumen ungespritzt und unbehandelt gereift – braucht es, um ein Kilogramm BIRNEL zu erhalten. Das Resultat ist ein hundertprozentiges Naturprodukt, das es in sich hat: rund 650 g hochwertiger Fruchtzucker, dazu viele wertvolle Mineralstoffe. BIRNEL nährt, stärkt, ist leicht verdaulich und bringt den Stoffwechsel in Schwung. Damit ist das Birnensaftkonzentrat ein ideales Nahrungsmittel für Gross und Klein, für Sportler, Kinder und alle, die sich bewusst gesund und natürlich ernähren wollen (auch Diabetiker dürfen zugreifen: 13 Gramm BIRNEL entsprechen einer Proteinheit).

BIRNEL ist praktisch unbegrenzt haltbar. Es wird in zwei Schweizer Familienbetrieben hergestellt. Der feine Eigengeschmack macht BIRNEL zum idealen Brotaufstrich. BIRNEL schmeckt auch vorzüglich zu geschwellten Kartoffeln, Pudding, Griess usw. und kann selbstverständlich bei vielen Gelegenheiten als bekömmlicher Zuckersersatz zum Süssen von Gebäck, Müesli, Kompott und Getränken eingesetzt werden. Wie vielseitig die «Birne im Glas» verwendbar ist, zeigen die vielen gluschtigen Rezepte, welche wir für Sie gratis zusammengestellt haben.

**Sie finden Rezepte auch im Internet  
unter [www.winterhilfe.ch](http://www.winterhilfe.ch).**

<b>100 g Zucker</b>	<b>=</b>	<b>60 g BIRNEL</b>
<b>1 Esslöffel (EL) BIRNEL</b>	<b>=</b>	<b>ca. 35 g BIRNEL</b>
<b>100 ml</b>	<b>=</b>	<b>1 dl</b>

**Die Rezepte sind grundsätzlich für  
4 Personen berechnet. Andernfalls sind  
die Mengen angegeben.**

Abkürzungen:

**TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, Msp. = Messerspitze**

4–7	<b>Originelle Getränke mit BIRNEL</b>	Morning-Drink   Sanddorn-Bananen-Shake   Kohlrabi-Apfel-Drink   Birnen-Drink   Mandel-Milch   Himbeer-Melonen-Bowle   Orangen-Birnen-Drink   Energiespender   Apfelpunsch   Holunder-Drink   Halloween-Punsch
8–11	<b>Morgenessen, Konfitüre, Müesli</b>	Brombeerkonfitüre   Holunder- oder Brombeergelée   Quittengelée   Birneljoghurt mit Reisflocken   Hüttenkäse-Müesli   Zimt-Joghurt-Müesli   Birchermüesli   Joghurt-Götterspeise
12–16	<b>Vorspeisen, Salate</b>	Kandierte Kartoffelwürfelchen mit Gruyère   Bündnerfleischsteller   Birnenkissen mit Käsefüllung   Randensalat mit Birnen   Grüner Spargelsalat mit Hüttenkäse   Fruchtiger Kohlrabisalat   Hörnlisalat   Reissalat mit Ingwer-Birnel-Dressing
17–19	<b>Fleischgerichte</b>	Birnelmarinade für Grilladen   Salbei-Rehschnitzel an Birnel-Wildrahmsauce   Hohrückenfilets mit Zwiebelgratin   Schweinefleisch süss-sauer   Kalbshaxe mit Birnel glasiert
20–23	<b>Vegetarische Mahlzeiten</b>	Ziger-Hörnli mit Apfelschnitzen   Apfelmus   Cannelloni mit Rotkrautfüllung   Apfel-Muscheln   Pastinaken-Topf mit Blätterteighaube   Apfel-Quark-Auflauf mit Cranberries   Obst-Auflauf
24–28	<b>Zopf, Brot und Kuchen</b>	Zopfbrot   Apfelbrot   Birnenbrot   Wähenguss für Obstkuchen   Stachelbeeren Bäuerinnenart   Bananen-Quark-Küchlein mit Zitronen-Birnel-Crème   Luzerner Bauern-Lebkuchen   Apfel-Nuss-Torte   Kefircake   Beerenclafouti
29–35	<b>Kleingebäck</b>	Apfelmuffins mit Apfelchips   Zimtguetzli   Liebesäpfel zum Valentinstag   Saftige Birnen-Quark-Törtchen   Johannisbeertaschen   Energieschnitten   Kleine Schachbrett-Kuchenwürfel   Scones   Zwetschgen-Streusel   Läbchüechli fürs Chlaussäckli
36–38	<b>Desserts</b>	Englischer Steampudding mit Birnelsauce   Mohnparfait   Lebkuchenmousse   Kürbiskompott mit Feigen   Birnel-Parfait   Rotweibirnen

# Originelle Getränke mit BIRNEL

...

...

## Morning-Drink

3 Äpfel

vierteln, Kerngehäuse entfernen,  
Fruchtviertel in Stücke schneiden.

3 dl Apfelsaft

2 dl Milch

2 Becher Naturejoghurt à 180 g

5 EL BIRNEL

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.  
In 4 Gläser füllen und kalt servieren.

...

## Sanddorn-Bananen-Shake

1–2 gut reife Bananen

5 dl Milch

1 dl Rahm

1–2 EL BIRNEL

1–2 EL Sanddornsafte

Alle Zutaten in den Mixer geben und schaumig mixen.  
In Gläser füllen und kalt servieren.

**TIPP!**

*Zur Abwechslung anstelle von Sanddornsafte 20–30 g  
Kakao begeben.*

...

## Kohlrabi-Apfel-Drink

360 g Joghurt nature

1 Zitrone

4,5 dl Apfelsaft

300 g Kohlrabi , fein gerieben

150 g Äpfel, fein gerieben

2 EL BIRNEL

von der Zitrone 4 EL Saft und wenig abgeriebene  
Schale zusammen mit allen anderen Zutaten  
in den Mixer geben.

Mixen, bis der Drink fein und schaumig ist.  
In 4 hohe Gläser füllen und kühl servieren.

# Originelle Getränke mit BIRNEL

...

...

## Birnen-Drink

**2 Birnen**

vierteln, Kerngehäuse entfernen,  
Fruchtviertel in Stücke schneiden.

**3 dl Apfelsaft**

**2 dl Milch**

**2 Becher Naturejoghurt à 180 g**

**5 EL BIRNEL**

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

In Gläser füllen und kalt servieren.

...

## Mandel-Milch

**200 g Mandeln**

geschält, gemahlen

**1 l Milch**

Milch und Mandeln aufkochen und 10 Minuten  
sanft köcheln lassen. Absieben und Mandeln gut  
ausdrücken.

**4 EL BIRNEL**

**3 EL Maraschino**

**0,5 dl Rahm**

**4 EL Pistazienkerne, gehackt**

Die Mandelmilch mit dem BIRNEL verrühren  
und nach Belieben mit Maraschino abschmecken.  
In Gläser füllen und mit geschlagenem Rahm  
und Pistazien garnieren.

...

## Himbeer-Melonen-Bowle

**200 g Melone**

**200 g Himbeeren**

Klein schneiden oder Kugeln ausstechen,  
mit den Himbeeren in eine Schüssel geben.

**5–6 EL BIRNEL**

**3½ dl Apfelsaft**

**1½ dl Mineralwasser  
mit Kohlensäure**

BIRNEL und 2 dl Apfelsaft verrühren, über die Früchte  
leeren und 6–10 Stunden zugedeckt bei Zimmer-  
temperatur marinieren. Restlichen Apfelsaft und  
Mineralwasser darübergießen. Kühl servieren.

**TIPP!**

*Anstelle von Apfelsaft Weisswein verwenden.*

# Originelle Getränke mit BIRNEL

...

2 Orangen  
2 Birnen  
4 EL BIRNEL  
4 TL flüssiger Honig  
ca. 5 dl Mineralwasser

...

## Orange-Birnen-Drink

halbieren und Saft auspressen.

entkernen und klein schneiden.

Orangensaft, Birnenstücke, BIRNEL und Honig im Mixer pürieren und in 4 Gläser verteilen;

auffüllen mit Mineralwasser.

1 frisches Eigelb  
2 EL BIRNEL

gut mischen

2 Orangen (Saft)  
1 Zitrone (Saft)

zugeben, gut verrühren.  
Glasrand mit Zitronenscheibe garnieren.

2 Beutel Lindenblütentee  
1 TL Hagebutten-  
oder Karkadete  
¼ Zimtstange  
1 Spitze Sternanis  
1 Nelke  
2–3 EL BIRNEL  
½ dl Zitronensaft

...

## Apfelpunsch

5 dl Apfelsaft  
5 dl Wasser

in Krug geben

1 Orange

aufkochen, dazuleeren, ziehen lassen, absieben.

schälen, in Schnitze schneiden, in Teeglas geben,  
heissen Apfelpunsch dazugiessen.

**TIPP!**

*Apfelpunsch kalt servieren:*

*1 Apfel und 1 geschälte Orange klein schneiden, in Glaskrug geben, mit kaltem Apfelpunsch übergiessen.*

# Originelle Getränke mit BIRNEL

...

...

## Holunder-Drink

**2,5 dl Apfelsaft**  
**3–4 EL BIRNEL**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**250 g Holunderbeeren**  
**1 Msp. Zimt (nach Belieben)**

Apfelsaft, BIRNEL, Vanillezucker und Holunderbeeren aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Mit dem Stabmixer pürieren, evtl. Zimt beifügen, auskühlen lassen und 1–2 Stunden kühl stellen.

**7,5 dl Apfelsaft, gekühlt**  
**1,8 dl nordische Sauermilch**

Apfelsaft und Sauermilch begeben und nochmals mixen.

In vorgekühlte Gläser geben und mit Zitronenmelisse oder Holunderblüten garnieren.

**TIPP!**

*Anstelle von nordischer Sauermilch kann auch Nature-Joghurt verwendet werden.*

...

## Halloween-Punsch

**1 grosser Potimarron-Kürbis**  
**(200 g Kürbisfleischkugeln)**

Vom Kürbis im oberen Drittel, evtl. zackenförmig, einen Keil herausschneiden. Kerne und Fasern mit einem Löffel entfernen. Mit einem Apfelsausstecher vom Kürbisfleisch 200 g Kugeln ausstechen, beiseite stellen. Kürbis gut aushöhlen. Restliches Kürbisfleisch für eine Suppe verwenden.

**1 l Apfelsaft**  
**5 dl Wasser**  
**4 EL BIRNEL**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**1 EL Ingwerwurzel, gehackt**  
**1 Zimtstängel**

Apfelsaft, Wasser, BIRNEL, Vanillezucker, 3–4 Stücke Orangenschale und Saft der einen Orange aufkochen. Ingwer in ein Tee-Ei oder Gazetüchlein packen, mit dem Zimtstängel zum Punsch geben. Kürbiskugeln beifügen, 5–8 Minuten köcheln.

**2 Äpfel**  
**Saft von 3–4 Orangen**

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und mit dem Saft der 3–4 Orangen ebenfalls zugeben, weitere 5–8 Minuten köcheln. Gewürze und Schalen entfernen. Punsch abschäumen. Heiss servieren.

**TIPP!**

*Ausgehöhlten Kürbis im auf 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten heiss werden lassen. Punsch evtl. portionenweise im Kürbis anrichten.*



# Morgenessen, Konfitüre, Müesli

...

BIRNEL schmeckt sehr fein als Brotaufstrich anstelle von Konfitüre oder Honig.

...

## Brombeerkonfitüre

500 g Brombeeren

erlesen (nicht waschen), in eine Pfanne geben, evtl. Beeren etwas zerdrücken.

1 El Zitronensaft

350 g BIRNEL

beifügen, Früchte unter häufigem Rühren langsam aufkochen, Konfitüre während 5–8 Min. zum Breitlauf einkochen, kochend heiss in vorbereitete Gläser einfüllen, sofort verschliessen.

**TIPP!**

*Anstelle von Brombeeren, Zwetschgen oder Aprikosen in Schnitzchen geschnitten oder entsteinte Kirschen verwenden.*

**Wird eine dickflüssige Konfitüre gewünscht, empfiehlt es sich, zusätzlich ein Geliermittel mitzukochen.**

...

## Holunder- oder Brombeergelée

Beeren  
evtl. wenig Wasser

Beeren und evtl. wenig Wasser zugedeckt erhitzen, kurz kochen, einige Minuten zugedeckt stehen lassen.  
Beeren absieben oder durch ein Gazetuch filtrieren.

½ l Beerensaft

350 g BIRNEL

Beerensaft mit BIRNEL zusammen unter häufigem Rühren erhitzen, während 5–10 Min. zu Geléedicke einkochen (Brombeeren nur 3–5 Min.), evtl. abschäumen. Kochend heiss in vorbereitete Gläser einfüllen und sofort verschliessen.

**TIPP!**

*Für schlecht gelierende Früchte (Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Holunder, Kirschen, Pfirsiche und Trauben) Geliermittel verwenden.*

**TIPP!**

*Konfitüren 1–2 Monate lagern, so kommt das Fruchtaroma voll zur Geltung.*

# Morgenessen, Konfitüre, Müesli

...

...

## Quittengelée

### Quitten

waschen, in Schnitze schneiden, nach Belieben einige unreife Äpfel mit roter Schale waschen, in Scheiben schneiden.

### Wasser

bis zu halber Fruchthöhe

zugeben, zugedeckt weich kochen (evtl. Dampfkochtopf verwenden). Einen Tag stehen lassen, wieder erwärmen, Quitten absieben oder durch ein Gazetuch filtrieren, Quittensaft abmessen.

### ½ l Saft

350 g BIRNEL

1 EL Zitronensaft

Quittensaft, BIRNEL + Zitronensaft zusammen unter häufigem Rühren erhitzen, während 5–10 Min. zu Geléedicke einkochen, evtl. abschäumen. Kochend heiss in vorbereitete Gläser abfüllen. Sofort verschliessen.

## TIPP!

*Konfitüren mit reduziertem Zucker- respektive BIRNEL-gehalt sind – wenn sie einmal offen sind – im Kühlschrank aufzubewahren. So wird Schimmelbildung verhindert.*

...

## Birneljoghurt mit Reisflocken

500 g Joghurt nature

4–5 EL BIRNEL

Joghurt und BIRNEL mischen.

3 reife Birnen, ca. 500 g  
wenig Zitronensaft

50 g Vollreisflocken

Birnenspalten zum Garnieren

Birnen an der Röstiraffel reiben, mit dem Zitronensaft und den Reisflocken mischen. Lagenweise Joghurt und Birnenmischung in Schalen oder Gläser füllen, mit Joghurt abschliessen. 10–15 Minuten quellen lassen. Mit Birnenspalten garnieren.

## TIPP!

*Reisflocken sind in Drogerien oder Reformhäusern erhältlich. Anstelle von Reisflocken andere Getreideflocken verwenden.*

# Morgenessen, Konfitüre, Müesli

...

...

## Hüttenkäse-Müesli

360 g Sauermilch

400 g Hüttenkäse

4–6 EL BIRNEL

2 TL Zitronensaft

Sauermilch, Hüttenkäse, BIRNEL und Zitronensaft verrühren.

4 Äpfel

Äpfel an der Röstiraffel reiben,

12 Dörraprikosen

Dörraprikosen in kleine Würfelchen schneiden und daruntermischen.

12 EL Gerstenflocken

Gerstenflocken ebenfalls beimischen und kurz ziehen lassen.

In Schalen oder Gläser verteilen und mit Aprikosen oder Äpfeln garnieren.

**TIPP!**

*Dazu passen Vollkornbrot und Butter.*

...

## Zimt-Joghurt-Müesli (für 1 Person)

4 EL Hirseflocken

Hirseflocken in der Teflonpfanne ohne Fett kurz rösten, auskühlen lassen.

180 g Joghurt nature

1 Apfel oder 1 Birne

1 EL BIRNEL

Zimt nach Belieben

wenig Zitronensaft

Zitronenmelisse

Die eine Hälfte der Frucht an der Bircherraffel reiben, die andere Hälfte in Spalten schneiden für die Garnitur. Alle Zutaten mischen und in einen Teller geben, kurz ziehen lassen, mit Fruchtspalten und Zitronenmelisse garnieren.

**TIPP!**

*Anstelle von Hirseflocken können auch Haferflocken verwendet werden.*

# Morgenessen, Konfitüre, Müesli

...

...

## Birchermüesli

4 EL Haferflocken

1 dl Milch

1 Zitrone (Saft)

1–2 EL BIRNEL

1 Joghurt nature

4 Äpfel

4 EL Nüsse

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

grob dazuraffeln, sofort mischen und anrichten.

grob hacken, darüberstreuen.

**TIPP!**

*Anstelle der Äpfel 400 g Saisonfrüchte (Beeren, Orangen, Bananen, Aprikosen) verwenden.*

...

## Joghurt-Götterspeise

400 g Joghurt nature

3 EL BIRNEL

150 g Erdbeeren

100 g Himbeeren

8 Zwieback ohne Zucker

(ca. 45 g)

Joghurt und BIRNEL verrühren.

Erdbeeren in Spalten schneiden.

Lagenweise Beeren, zerbröckelten Zwieback und Joghurt in Schalen oder Gläser einfüllen. Mit Joghurt abschliessen und 30 Minuten kühl stellen.

Mit Beeren garnieren.

*Je nach Saison andere Früchte verwenden.*

**TIPP!**

*Im Winter statt frischer Früchte Dörrfrüchte verwenden. Diese klein schneiden und in Apfelsaft 1–2 Std. einweichen.*

# Vorspeisen, Salate

...

2 dl Rotwein oder  
roter Traubensaft  
1 Zimtstange  
3–4 Pfefferkörner, zerdrückt  
2 Nelken  
3 EL BIRNEL  
1 Knoblauchzehe  
400 g festkochende Kartoffeln  
1 EL Butter

**Garnitur:**  
50 g Rosinen  
200 g Gruyère  
Petersilie

...

## Kandierte Kartoffelwürfelchen mit Gruyère (für 50 Zahnstocher)

Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Rotwein, Gewürze, BIRNEL und Knoblauch aufkochen, Kartoffeln begeben. Offen unter gelegentlichem Umrühren 20–30 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Gewürze entfernen. Butter daruntermischen. Warm halten.

Gruyère in 1 cm grosse Würfel schneiden. Je 1 Rosine, 1 Käse- und 1 Kartoffelwürfel an 1 Zahnstocher stecken. Mit Petersilie garnieren, sofort lauwarm servieren.

*Anstelle von Rotwein Weisswein oder weissen Traubensaft verwenden.*

*Je nach Geschmack andere Käsesorte verwenden. Evtl. mit zerdrücktem Pfefferbouquet bestreuen.*

**TIPP!**

**Bündnerfleisch, fein geschnitten  
wenig Zitronensaft**

**Rucola**

**Sbrinz oder Parmesan,  
grob gehobelt  
4 EL Olivenöl  
2–3 EL Balsamico-Essig  
Pfeffer, Salz  
1 EL BIRNEL**

...

## Bündnerfleischteller (für 1 Person)

Bündnerfleisch auf dem Teller verteilen und mit Zitronensaft beträufeln.

Rucola waschen, trockentupfen und auf dem Bündnerfleisch verteilen.

Olivenöl, Balsamico, BIRNEL, 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer Sauce mischen und über den Rucola geben. Darüber grosszügig den grob gehobelten Käse verteilen und mit einigen Spritzern der Sauce garnieren.

...

## Birnenkissen mit Käsefüllung

**2 Birnen à ca. 160 g**  
**Weisswein, Wasser**

Die Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in eine kleine Pfanne geben, mit halb Weisswein, halb Wasser auffüllen, bis die Birnen bedeckt sind. Aufkochen und bei geringer Hitze knapp weich werden lassen. Birnen aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen.

**150 g Nidelchäs, gewürfelt**  
**4 EL Kerbel, gehackt**  
**4 TL BIRNEL**  
**Pfeffer aus der Mühle**

Alle Zutaten für die Füllung mischen.

**1 Butterblätterteig,**  
**rechteckig, 45 x 25 cm**  
**1 Eigelb**

Den Blätterteig in 4 gleiche Streifen (11 x 25 cm) schneiden, die Ränder mit Eigelb bestreichen. Je ein Viertel der Füllung auf eine Hälfte des Blätterteigstreifens geben, die leere Hälfte des Teigstreifens darüberklappen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Die Teigkissen mit Eigelb bestreichen, mit der Gabel einstechen und je eine Birnenhälfte darauflegen, 20 Minuten kalt stellen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Heiss servieren.

...

## Randensalat mit Birnen

**1 Zwiebel**  
**1 EL Sonnenblumenöl**  
**5 EL BIRNEL**  
**100 ml Wasser**  
**5 EL Apfelessig**  
**1 Prise Salz**  
**2 mittelgrosse,**  
**nicht zu weiche Birnen**  
**400 g Randen, gekocht**

Die Zwiebel fein hacken und im Öl glasig dünsten. BIRNEL und eine Prise Salz hinzugeben und kurz weiterdünsten. Wasser und Apfelessig dazugießen. Den Sud nochmals aufkochen und evtl. mit Salz abschmecken.

Die Birnen und die gekochten Randen in gleich grosse Scheiben oder Würfel schneiden. Die Birnen im Sud knapp weichkochen und warm mit den Randen mischen. Ausgekühlt servieren.

**TIPP!**

*Äpfel anstelle der Birnen verwenden.*

# Vorspeisen, Salate

...

**600 g grüne Spargeln**

**200 g Rüeбли**

**400 g Hüttenkäse**

**2 EL Pfefferminzblättchen**

**Vinaigrette:**

**1½ TL Salz**

**5 TL BIRNEL**

**4 EL Weissweinessig**

**6 EL Rapsöl**

**Pfeffer aus der Mühle**

...

## Grüner Spargelsalat mit Hüttenkäse

(ein leichtes Hauptgericht oder eine reichliche Vorspeise)

Die holzigen Enden der Spargeln abschneiden. Die Spargeln mit einem Sparschäler in ca. 1 mm dünne Streifen schneiden. Diese ca. 2 Minuten im Dampf knackig garen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Spargelstreifen locker auf 4 Tellern anrichten.

Rüeбли an der Röstiraffel reiben, mit dem Hüttenkäse, den fein geschnittenen Pfefferminzblättchen und 4 EL der Vinaigrette mischen. Die Masse in 4 Förmchen à ca. 2 dl füllen, gut andrücken und in die Mitte der Spargelstreifen stürzen. Alles mit dem Rest der Vinaigrette beträufeln.

Salz und BIRNEL im Weissweinessig auflösen. Rapsöl begeben und mit Pfeffer würzen.

**TIPP!**

*Pfefferminze durch fein geschnittene Zitronenmelisse ersetzen. Den Salat mit Gänseblümchen garnieren.*

...

## Fruchtiger Kohlrabisalat

**2 Kohlrabi**

**2 Birnen**

**4 Orangen**

**1 Zitrone**

**4 EL Nussöl**

**2 EL BIRNEL**

**Salz, Pfeffer**

Kohlrabi an der Röstiraffel reiben.

Birnen und 2 Orangen in kleine Würfel schneiden und mit den Kohlrabiraspeln mischen.

Für die Sauce aus den anderen 2 Orangen und der Zitrone den Saft auspressen, mit dem Nussöl und dem BIRNEL gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit der Sauce mischen und mindestens 2 Std. ziehen lassen.

...

## Hörnli Salat

**300 g Vollkornhörnli**  
**4 kleine Äpfel**

Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen. Äpfel in feine Schnitze schneiden und in den letzten 2 Minuten mit den Hörnli mitköcheln, abgiessen, gut abtropfen lassen. Noch warm mit dem Dressing vermischen und auskühlen lassen.

**8 Hobelkäse-Rollen**  
**4 EL Baumnüsse, gehackt**

Hobelkäse-Rollen in Ringe schneiden, mit den gehackten Baumnüssen unter die Hörnli mischen.

**Dressing:**

**3 dl Rahm**

**6–8 EL Apfelessig**

**2 TL BIRNEL**

**Salz, Pfeffer**

Rahm, Essig und BIRNEL gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.



# Vorspeisen, Salate

...

**250 g Natur-Langkornreis**

**1 rote Peperoni**

**3 Frühlingszwiebeln**

**100 g getrocknete Aprikosen**

**200 g Salatgurke**

**50 g Erdnüsse**

**50 g Cashewkerne**

**Dressing:**

**1 Knoblauchzehe**

**20 g frische Ingwerwurzel**

**1 Limette**

**6 EL ÖL**

**2 EL Weissweinessig**

**3 TL BIRNEL**

**Kreuzkümmel, gemahlen**

**Koriander, gemahlen**

**Cayennepfeffer**

**Salz**

**4–5 Zweige Koriander**

**evtl. Limettenspalten**

...

## Reissalat mit Ingwer-Birnel-Dressing

Reis kalt abspülen und in reichlich Salzwasser aufkochen, bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten ausquellen lassen. Gekochten Reis kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Peperoni, Zwiebeln und Aprikosen in feine Ringe schneiden, Gurke in kleine Würfel schneiden.

Alles mit den Nüssen zusammen zum Reis geben.

Dressing darübergießen und gut mischen. 30 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch und Ingwerwurzel schälen und fein hacken. Von der Limette die Schale abreiben und 3 EL Saft auspressen. Öl, Essig, Limettensaft und -schale, Knoblauch, Ingwer und BIRNEL verrühren. Mit Kreuzkümmel, Koriander, Cayennepfeffer und Salz würzen.

Korianderblättchen von den Stielen zupfen und den Salat damit und evtl. mit Limettenspalten garnieren.

...

## Birnelmarinade für Grilladen

- 2 EL BIRNEL
- 1 TL Worcestersauce
- 1 EL Sojasauce
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 5 Tropfen Tabasco
- 1 EL Cognac
- 2 EL Erdnussöl

Alle Zutaten gut verrühren, Fleisch darin wenden und mindestens 1 Std. marinieren.

...

## Salbei-Rehschnitzel an Birnel-Wildrahmsauce

- 12 Rehschnitzel
- 1 EL ÖL
- 2 TL Dijon-Senf, scharf
- ½ TL Salz
- schwarzer Pfeffer
- 12 Salbeiblättchen
- 2 EL Birnengeist oder Gin
- 4 dl Wildfond
- 180 g Saucenrahm
- 1 EL BIRNEL
- 4 Blättchen Salbei
- 1–2 Birnen
- 1 EL Butter

Die Rehschnitzel mit einem Öl-Senf-Gemisch beidseitig bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel ein Salbeiblatt legen und mit einem Zahnstocher fixieren. Rehschnitzel ohne weitere Ölzugabe 1–2 Minuten anbraten. Auf eine vorgewärmte Platte im auf 60°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

Den Bratsatz mit Birnengeist und Wildfond ablöschen und auf ca. 1 dl einkochen lassen.

Saucenrahm, BIRNEL und fein geschnittene Salbeiblättchen begeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Birnen in Schnitze schneiden, entkernen und kurz in der Butter sanft braten.

Zum Servieren die Sauce nochmals aufkochen und zu den Rehschnitzeln anrichten. Mit gebratenen Birnenschnitzen garnieren und die evtl. mit Salbeiblättchen garnieren.

**TIPP**!

*Mit selbstgemachten Spätzle oder Kartoffelgnocchi servieren.*

# Fleischgerichte

...

**4 Zwiebeln, ca. 500 g**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**Muskatnuss**  
**4 dl Halbrahm**

**4 Hohrückenfilets**  
**Bratcrème**  
**Salz**  
**Pfeffer**

**4 TL BIRNEL**  
**wenig rosa Pfefferkörner**  
**Oregano**

...

## Hohrückenfilets mit Zwiebelgratin

Zwiebeln schälen und fein hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zwiebeln in 4 ausgebutterte Gratinformen verteilen und andrücken. Halbrahm darübergiessen.

In der Mitte des auf 240° C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten gratinieren.

Das Fleisch würzen, in der Bratcrème kräftig anbraten und bei mittlerer Hitze je nach Belieben durchbraten. Je ein Stück Fleisch auf den fertigen Zwiebelgratin in die Gratinformen legen.

BIRNEL über das Fleisch träufeln, grob zerdrückte Pfefferkörner und Oregano darüberstreuen und sofort servieren.

**TIPP!**

*Je nach Belieben frischen, fein gehackten Rosmarin oder Thymian vor dem Gratinieren mit den Zwiebeln mischen.*

...

## Schweinefleisch süss-sauer

**600 g Schweinefleisch,**  
**geschnetzelt**  
**2 Zwiebeln**  
**1 grosse grüne Peperoni**  
**1 grosse rote Peperoni**  
**1 Dose Ananas**

**Sauce süss-sauer:**  
**6 EL BIRNEL**  
**4–5 EL Essig**  
**3 EL Sojasauce**

**3 EL Tomatenketchup**  
**ca. 2½ dl Wasser**  
**ca. 1 TL Salz**  
**2 EL Maizena, 2 EL Wasser**

Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Zwiebeln und Peperoni klein schneiden und anbraten. Sauce vorbereiten und mit dem aufgelösten Maizena zum Gemüse geben und aufkochen. Kleingeschnittene Ananas begeben und noch ca. 5 Minuten leicht köcheln. Fleisch dazugeben und kurz erwärmen.

Alle Zutaten bis und mit Salz mischen, nach Belieben noch einige Tropfen Tabasco zufügen.

Maizena in Wasser auflösen

...

## Kalbshaxe mit Birnel glasiert

**Kalbshaxe, ca. 1 kg**  
**½ Lauchstängel**  
**2 Zwiebeln**  
**2 Rüebli**  
**3 Knoblauchzehen**  
**5 Pfefferkörner**

Rüebli und Lauch in grobe Würfel bzw. Ringe schneiden. Zwiebel waschen und mit der Schale in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen waschen und mit der Schale halbieren. Pfefferkörner zerdrücken. Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und Rüebli, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferkörner dazugeben. Hitze reduzieren. Kalbshaxe ebenfalls hineinlegen. Sie sollte gut mit dem Sud bedeckt sein. Ca. 3 Std. zugedeckt unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis die Haxe weich ist.

### Glassage:

**150 g Zucker**  
**3 dl Rotweinessig**  
**150 g BIRNEL**

Zucker zergehen lassen und leicht köcheln, bis ein dunkles Caramel entsteht. Mit Rotweinessig ablöschen, einkochen lassen, bis es die gleiche Konsistenz wie BIRNEL aufweist.

BIRNEL dazugeben, auskühlen lassen.

*Nicht in den Kühlschrank stellen!*

Ofen auf 200°C vorheizen.

Kalbshaxe mit der Glassage gut bepinseln und 15 Minuten im Ofen garen. Kalbshaxe erneut bepinseln und nochmals 15 Minuten garen lassen. Erneut bepinseln und servieren.

**TIPP!**

*Die gekochte Kalbshaxe kann zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Tage gelagert werden.*

# Vegetarische Mahlzeiten

...

**500 g Hörnli**  
**150 g Schabziger,**  
**gerieben**

**Brösmeli:**

**50 g Butter**  
**6 EL altes Brot**

**4 Äpfel**  
**2–3 dl BIRNEL**

...

## Ziger-Hörnli mit Apfelschnitzen

Hörnli in Salzwasser weichkochen, abgiessen und abtropfen lassen. Hörnli abwechslungsweise mit dem Schabziger in eine vorgewärmte Platte geben.

Butter schmelzen, geriebenes Brot begeben und auf kleinem Feuer rösten, bis es eine kräftige braune Farbe hat. Über die Hörnli verteilen.

Äpfel in Schnitze schneiden.

BIRNEL in einer weiten Pfanne heiss werden lassen, die Apfelschnitze begeben und durch Hin- und Herschwenken der Pfanne mit dem BIRNEL überziehen. Auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Warm zu den Hörnli servieren.

**TIPP!**

*Ziger-Hörnli mit Apfelmus anstelle Apfelschnitzen servieren.*

...

## Apfelmus

**1 kg säuerliche Äpfel**  
**1 dl Wasser**  
**Zimt, Nelkenpulver**

rüsten, in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Wasser hinzufügen und die Äpfel weichkochen.

Nach Belieben wenig Zimt oder Nelkenpulver vor dem Kochen zugeben. Gekochte Äpfel durch das Passevite streichen oder mixen.

**250 g BIRNEL**

BIRNEL dem heissen Apfelmus beifügen, gut mischen.

**TIPP!**

*Das Apfelmus eignet sich auch vorzüglich als Unterlage zu Fruchtwähen.*

**TIPP!**

*Falls Sie das Apfelmus längere Zeit aufbewahren möchten, empfiehlt es sich, die BIRNEL-Menge auf 350 g zu erhöhen. Apfelmus heiss in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschliessen.*

...

## Cannelloni mit Rotkrautfüllung

**600 g Rotkohl**  
**2 rote Zwiebeln**  
**1 Knoblauchzehe**  
**Butter zum Andünsten**  
**2 dl Gemüsebouillon**  
**1 EL BIRNEL**  
**½ TL Koriandersamen**  
**1 Prise Nelkenpulver**  
**1–2 EL Rotweinessig**  
**Salz**  
**Pfeffer aus der Mühle**

Den Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln. Zusammen mit den gehackten Zwiebeln und der ausgepressten Knoblauchzehe in Butter ca. 5 Minuten andämpfen.

Gemüsebouillon, BIRNEL, zerdrückte Koriandersamen und Nelkenpulver zugeben und zugedeckt ca. 45 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Mit wenig Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Abtropfen in ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen.

**16 grüne Lasagneblätter,**  
**vorgekocht**  
**160 g Gruyère**

Das Rotkraut in die Lasagneblätter wickeln. Die Cannelloni in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit Gruyère bestreuen. Die aufgefangene Rotkrautflüssigkeit dazugiessen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten überbacken.

...

## Apfel-Muscheln

**24 grosse Teigwarenmuscheln,**  
**ca. 150 g Butter**  
**4 säuerliche Äpfel**  
**Butter zum Dämpfen**  
**1 TL Zitronensaft**  
**3 EL BIRNEL**  
**2–3 EL Mandelplättchen**

Die Teigwaren in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgiessen. In eine ausgebutterte Form verteilen. Klein geschnittene Äpfel in der Butter knapp weich dämpfen.

Mit Zitronensaft und BIRNEL mischen und in die Teigwarenmuscheln verteilen. Sauce darüber giessen.

Mit Mandelplättchen bestreuen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten gratinieren. Heiss oder lauwarm servieren.

**Sauce:**

**1,8 dl Saucenrahm**  
**3 EL Apfelsaft**  
**Mark von ½ Vanillestängel**  
**2–3 EL BIRNEL**

Alle Zutaten verrühren und über die Teigwarenmuscheln giessen.

# Vegetarische Mahlzeiten

...

2 dl Weisswein  
1½ EL BIRNEL  
150 g Dörrbirnen  
(Weichspeckbirnen)

400 g Pastinaken  
400 g Rüebl  
1 Zwiebel  
Bratcrème zum Anbraten  
1,5 dl Bouillon  
Salz, Pfeffer  
75 g Gruyère  
75 g Appenzeller

300 g Butter-Blätterteig,  
3 mm dick ausgewallt  
1 Eigelb mit  
1 TL Milch verdünnt

4 Boskop-Äpfel  
4 EL getrocknete Cranberries  
4 EL Orangensaft

4 Eier  
100 g BIRNEL  
500 g Magerquark  
abgeriebene Zitronenschale  
Salz  
6 EL Griess  
2 TL Backpulver  
2 TL Öl

...

## Pastinaken-Topf mit Blätterteighaube

Weisswein erwärmen und mit BIRNEL verrühren und die Dörrbirnen mindestens 4–5 Std. oder über Nacht darin einweichen. Dann abgessen und Flüssigkeit beiseitestellen. Dörrbirnen vierteln.

Pastinaken rüsten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rüebl schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel hacken und mit dem Gemüse in einem Bratopf andämpfen, Dörrbirnen zugeben. Mit der Einweichflüssigkeit und der Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten knapp weich garen, auskühlen lassen und in 4 Suppentassen von je ca. 4 dl Inhalt verteilen. Käse darüberstreuen.

Vom Teig Rondellen ausstechen, deren Durchmesser etwa 3 cm grösser ist als die Tassen. Ränder der Suppentassen mit Eigelb bestreichen und die Teig-rondellen auf die Tassen legen, leicht andrücken und mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen.

...

## Apfel-Quark-Auflauf mit Cranberries

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit den Cranberries im Orangensaft marinieren.

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und das Obst darunter mischen.

Eine Auflaufform mit dem Öl einfetten, Quark-Obst-Masse einfüllen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen und heiss servieren.

...

## Obst-Auflauf

**175 g Brot vom Vortag**  
**400 g Quitten**  
**oder feste Birnen**  
**100 ml Apfelsaft**  
**50 ml BIRNEL**  
**400 g kleine Äpfel**  
**1 EL Zitronensaft**  
**50 g getrocknete Feigen**  
**oder Backpflaumen**  
**50 g gehobelte Mandeln**

Brot in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und den Boden einer ausgefetteten feuerfesten Form damit belegen.

Die Quitten oder wahlweise Birnen mit dem Apfelsaft und dem BIRNEL weich köcheln.

Die Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden, sofort Zitronensaft darüberträufeln. Feigen in Streifen schneiden. Apfel-, Feigenstreifen und Mandeln mischen.

Lagenweise gekochte Quitten bzw. Birnen, Brot, Apfelmischung in die Form schichten. Mit Brot abschliessen.

**Guss:**

**400 ml Milch**  
**3 Eier**  
**100 g Zucker**  
**abgeriebene Schale 1 Zitrone**  
**1 TL Zimt**

Alle Zutaten verquirlen.

Über den Auflauf giessen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 30–40 Minuten backen.



# Zopf, Brot und Kuchen

...

**1 kg Vollweizenmehl**  
**1 EL Salz**  
**120 g Butter**  
**30 g Hefe**  
**1–2 EL BIRNEL**  
**6 dl Milch, lauwarm**

...

## Zopfbrot

in eine Schüssel geben  
am Rand beifügen  
in Flocken zugeben

Hefe in BIRNEL und Milch auflösen

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.  
Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zuge-  
deckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.  
2 Zöpfe flechten oder den Teig in zwei eingefettete  
Cakeformen geben

**1 Ei** Verklopfen und Zöpfe zwei Mal bestreichen.

Zöpfe in den kalten Ofen schieben oder nochmals  
gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Backen: untere Ofenhälfte, 220 °C, 35–45 Min.

...

## Apfelbrot

**750 g Äpfel**  
**100 g BIRNEL**  
**1 TL Zimt**  
**½ EL Kakao**  
**wenig Nelkenpulver**  
**(60 ml Rum)**  
**150 g Nüsse**  
**150 g Rosinen**  
**150 g Feigen**  
**abgeriebene Zitronenschale**  
**500 g Mehl**  
**1 Päckchen Backpulver**

Äpfel an der Röstiraffel reiben, Nüsse grob hacken,  
Feigen in Streifen schneiden.

Alles mit den restlichen Zutaten bis und mit Zitronen-  
schale mischen, über Nacht stehen lassen.

Nach Belieben Rum dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Früchte-  
masse kneten. Alles in eingebuttrte Cakeformen oder  
andere kleine Formen füllen und ca. 80 Minuten im  
auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.

...

## Birnenbrot (für 2 Brote)

Je 100 g Dörpflaumen,  
Haselnüsse, Baumnüsse,  
Mandelsplitter, Rosinen und  
Korinthen

5 kleine Birnen  
3 EL Williamsschnaps  
oder Kirsch nach Belieben

Teig:

je 250 g Weiss- und Ruchmehl  
2 TL Salz  
je 1 TL Zimt-, Ingwer- und  
Korianderpulver  
½ TL Nelkenpulver  
20 g Hefe  
3 TL Zucker  
gut 1 dl Milch  
50 g Butter  
180 g Joghurt nature  
2 EL BIRNEL  
1 Eigelb mit  
1 EL Vollrahm verquirlt

Dörpflaumen und Birnen in Stücke schneiden und Nüsse grob hacken. Mit den restlichen Zutaten mischen und marinieren mit Williamsschnaps oder Kirsch.

Mehl, Salz und Gewürze mischen. Hefe mit Zucker auflösen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Mit Hefe, Joghurt und BIRNEL zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Std. gehen lassen. Frucht-Nuss-Mischung von Hand in den Teig einarbeiten.

Teig halbieren, 2 Brote formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Eigelb bepinseln und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 1 Std. backen.

*Apfel- oder Birnenbrot ergeben mit Käse eine vollwertige köstliche Mahlzeit.*

...

## Wähenguss für Obstkuchen

1 TL Maizena  
½ dl Milch  
1 Becher Naturejoghurt  
2 EL BIRNEL  
1 TL Vanillezucker  
1 Ei, verklopft

in Massbecher geben, sehr gut rühren, über die Früchte verteilen.  
Reicht für ein Blech von ca. 24 cm Ø.

# Zopf, Brot und Kuchen

...

**1 Portion Kuchenteig**

**50g Haselnüsse, gemahlen**

**750g Stachelbeeren**

**2 Eier**

**½ dl Rahm**

**4 EL BIRNEL**

**1 Prise Curry**

...

## Stachelbeeren Bäuerinnenart

Teig 3 mm dick auswallen und ein ausgebuttertes Blech damit belegen.

Haselnüsse auf den Teigboden streuen.

Stachelbeeren darauf verteilen.

Eier, Rahm, BIRNEL und Curry verquirlen, auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf der zweituntersten Rille 35–40 Minuten backen.

Schmeckt warm am besten.

...

## Bananen-Quark-Küchlein mit Zitronen-Birnel-Crème

**65g Butter**

**3 grosse Eier**

**6 EL BIRNEL**

**200 Weizenvollgriess**

**500g Quark**

**1 TL frisch geriebener Ingwer**

**4–6 sehr reife Bananen**

**Bratbutter**

Butter, Eier und BIRNEL in eine Schüssel geben und warm stellen. Griess zufügen und die Masse cremig rühren.

Quark, Ingwer und in Scheiben geschnittene Bananen zugeben und verrühren (die Bananen sollen nicht zermust werden). Die Masse 20 Minuten im Kühlschrank ausquellen lassen.

Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen und die Masse esslöffelweise hineingeben. Mit einem nassen Löffel zu Küchlein streichen. Mit aufgelegtem Deckel ca. 5 Minuten pro Seite bei Mittelhitze braten.

**Crème:**

**1 EL BIRNEL**

**1 TL Zitronenschale**

**Saft von ½ Zitrone**

**3–4 EL Naturejoghurt**

BIRNEL mit den anderen Zutaten glatt rühren und zu den warmen Bananen-Quark-Küchlein servieren.

...

## Luzerner Bauern-Lebkuchen

**300 g BIRNEL**

**½ l Rahm**

**1 EL Birnenträsch**

**oder Kirsch**

**500 g Vollkornmehl**

**2 EL Lebkuchengewürz**

**2 TL Natron**

**1 Prise Salz**

Alles miteinander gut verrühren

gut mischen und mit der Flüssigkeit zu einem weichen Teig verarbeiten. Runde Laibe auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech löffeln. Ergibt zwei mittelgrosse oder drei kleine Lebkuchen.

Backen: 180 °C, 30–35 Min.

Die heissen Lebkuchen mit BIRNEL bepinseln.

...

## Apfel-Nuss-Torte

**Teig:**

**250 g Margarine oder Butter**

**250 g BIRNEL**

**1 Prise Salz**

**4 Eier**

**225 g Mehl**

**1 TL Backpulver**

**100 g gemahlene Haselnüsse,  
geröstet und ausgekühlt**

Weiche Margarine oder Butter in einer Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. BIRNEL, Salz und Eier beifügen unditerrühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen und darunterrühren. Teig in zwei Hälften teilen. Haselnüsse unter eine Teighälfte mischen. Diese in eine Springform von 24 cm Durchmesser geben und glatt streichen. Einen 3 cm hohen Rand hinaufziehen.

**Füllung:**

**800 g bis 1 kg Äpfel**

**Schale und Saft einer Zitrone**

**ca. 75 g Haselnüsse,**

**geröstet, geschält**

Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden, mit Zitronenschale und -saft mischen. Apfelmasse mit dem restlichen Teig verrühren. Auf den Teig in der Springform füllen, glatt streichen. Den Rand mit den Haselnüssen verzieren.

50–60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen.



*In Folie eingepackt lässt sich die Torte 5–6 Tage im Kühlschrank aufbewahren.*

# Zopf, Brot und Kuchen

...

170 g weiche Butter  
6 Eigelb  
100 ml BIRNEL  
1 Spritzer/Spur Vanille  
1 Prise Salz  
150 ml Kefir  
150 g Mandeln, gehackt  
6 Eiweiss  
300 g Vollkornmehl

...

## Kefircake

Die Butter zusammen mit den Eigelben, dem BIRNEL und Salz schaumig rühren; Kefir und Mandeln zugeben und erneut rühren.

Eiweiss zu Schnee schlagen und mit dem Vollkornmehl abwechselnd in Schichten sorgfältig darunterziehen. Sofort in die ausgebutterte Cakeform (30–35 cm Länge) füllen und in der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

### TIPP!

*Eier, BIRNEL und Kefir sollen zur Verarbeitung Zimmertemperatur haben; die Masse wird dadurch sämiger.*

...

## Beerenclafouti

250 g Mehl  
50 g Butter  
4 Eigelb  
4 EL BIRNEL  
2 dl Milch  
4 Eiweiss  
1 Prise Salz  
500 g Beeren

Mehl kranzförmig in eine Schüssel geben.

Butter lauwarm schmelzen.

Eigelb, BIRNEL und Milch glatt rühren. Butter beifügen, in die Schüsselmitte giessen und von der Mitte her sorgfältig mit dem Mehl vermischen.

Eiweiss mit dem Salz steifschlagen und unter den Teig ziehen. In eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser füllen, Beeren darauf verteilen.

Ca. 40–45 Minuten backen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C. Auf Gitter auskühlen lassen.

...

## Apfelmuffins (12–15 Stück) mit Apfelchips

225 g Mehl  
1 Prise Salz  
2 TL Backpulver  
100 g BIRNEL  
2 Eier  
100 g Joghurt nature  
3 EL Apfelsaft  
50 g Butter, flüssig  
1 Apfel, ca. 150 g

Mehl, Salz und Backpulver mischen.

BIRNEL, Eier, Joghurt, Apfelsaft und ausgekühlte flüssige Butter dazugeben.

Apfel an der Bircherraffel reiben, zum Teig geben und gut vermischen.

Teig in die Förmchen füllen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

### Apfelchips:

1 kleiner Apfel  
Puderzucker

Apfel in feine Scheiben hobeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Puderzucker bestreuen. Im auf 100 °C zurückgestellten Ofen ca. 1 Std. trocknen lassen. Nach der Hälfte der Trocknungszeit wenden.

### TIPP!

*Die Muffins lassen sich tiefkühlen.*

*Die Apfelchips können trocken 2–3 Wochen aufbewahrt werden.*

...

## Zimtguezli

3 EL BIRNEL  
150 g Butter  
3 TL Zimt  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskat  
1 Prise Nelkenpulver  
200–250 g Vollkornmehl

Alle Zutaten bis und mit Gewürzen gut verrühren. Mehl zugeben, kurz zusammenkneten, mind. 1 Std. zugedeckt kühlstellen. 1 cm dick auswallen, Stengeli schneiden.

Backen: Ofenmitte, 180 °C, 10–15 Min.

# Kleingebäck

...

**3 kleine rote Äpfel**  
**3 kleine gelbe Äpfel**  
**120 g Haselnüsse**

**100 g Zucker**  
**50 g BIRNEL**  
**1 dl Vollrahm**  
**1 EL Butter**

...

## Liebesäpfel zum Valentinstag (6 Stück)

Äpfel waschen, Fliege entfernen. Holzspiesschen beim Stielansatz in die Äpfel stecken, kühl stellen.

Nüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden rösten, bis die Häutchen platzen.

Nüsse in ein Küchentuch geben und reiben, bis der grösste Teil der Häutchen entfernt ist.

Nüsse grob hacken und in einen Suppenteller geben.

Alle Zutaten unter Rühren 10–12 Minuten caramelartig einkochen. Test: Einen Tropfen auf einen kalten Teller geben. Er sollte nicht mehr zerfliessen.

Äpfel zur Hälfte ins Caramel tauchen und sofort in den Nüssen wenden. Auf einem beschichteten Blech auskühlen lassen. Sofort geniessen.

...

## Saftige Birnen-Quark-Törtchen

(für 6 Förmchen von 12 cm Durchmesser)

**200 g Mehl**  
**½ TL Salz**  
**50 g Zucker**  
**80 g Butter, kalt**  
**0,5 dl Wasser**  
**1 Ei**

Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter in Stücken dazugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben. Eine Mulde formen, Ei und Wasser verrühren, hineingiessen und zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten). In Folie gewickelt 20 Minuten kühl stellen.

Nachher Teig auf wenig Mehl 2 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen und in die ausgebutterten Förmchen legen. Teigböden mit einer Gabel einstechen.

**1 dl Wasser oder Weisswein**  
**Saft von ½ Zitrone**  
**2 EL Zucker**  
**3 Birnen**

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden. Wein oder Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, Birnen beifügen und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

**200 g Halbfettquark**  
**3 Eigelb**  
**wenig Zitronenschale**  
**2 EL BIRNEL**  
**2 Eiweiss**  
**Puderzucker**

Quark, Eigelb, Zitronenschale und BIRNEL glattrühren. Eischnee darunterziehen. Füllung in die Förmchen giessen, Birnen darauf verteilen.

In der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.

Ausgekühlte Törtchen mit Puderzucker bestäuben.



# Kleingebäck

...

500 g Johannisbeeren  
4 EL BIRNEL  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Prise Kardamom  
½ TL Zimt  
8 Eier  
8 EL Wasser  
1 Prise Salz  
Butter zum Backen

...

## Johannisbeertaschen

Die Gewürze im leicht erwärmten BIRNEL glattrühren. Johannisbeeren beifügen und 1 Std. marinieren. Aus Eiern, Wasser und Salz einen Teig herstellen, 8 Omeletten backen. Je eine Hälfte mit ⅓ der Beeren belegen, mit der anderen Hälfte zudecken und nochmals falten zu einem Viertel.

**TIPP!**

*Nach Wunsch einen Schuss Himbeergeist oder Calvados zum BIRNEL geben.  
Omeletten mit ½ dl Grand Marnier flambieren.*

...

## Energieschnitten

160 g Dinkelmehl  
160 g gemischte Dörrfrüchte  
80 g Haselnüsse  
knapp 3 EL BIRNEL  
80 g weiche Rosinen  
180 g Naturejoghurt  
wenig Zimt  
Nelkenpulver

in Schüssel geben.  
Dörrfrüchte klein schneiden, Haselnüsse hacken und unter das Mehl mischen.

BIRNEL bis und mit Gewürzen mischen und unter die Mehl/Früchtemasse mischen. 1 Std. zugedeckt bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Masse 1 cm dick auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen.

Backen: Ofenmitte, 180 °C, ca. 10 Min., auskühlen lassen, Quadrate oder Rechtecke schneiden.

In Blechdose aufbewahren.

**TIPP!**

*Besonders gut schmecken die Schnitten nach 2–3 Tagen.*

...

## Kleine Schachbrett-Kuchenwürfel zum Kaffeepausch (70 Würfel)

### Dunkler Teig:

250 g Butter  
300 g dunkle Schokolade  
1,5 dl Espresso  
5 Eier  
250 g Zucker  
300 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver

Butter und Schokolade mit Espresso bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Schokolademasse unter Rühren beifügen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.

### Heller Teig:

300 g Butter, weich  
300 g Zucker  
6 Eier  
Schale von 2 Zitronen  
300 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse heller ist. Abgeriebene Zitronenschale darunter mischen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.

Teige separat auf zwei ofengrossen, mit Backpapier belegten Blechen ausstreichen und nacheinander im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

Kuchen wenden und Backpapier entfernen.

### Sirup:

100 g BIRNEL  
Saft von 2 Zitronen  
2 EL Wasser

Alle Zutaten aufkochen. Auf den noch warmen hellen Kuchen träufeln, auskühlen lassen.

Kakaopulver  
Puderzucker

Beide Kuchen in Würfel von 5 x 5 cm schneiden. Schokoladewürfel mit Kakaopulver, helle Würfel mit Puderzucker bestäuben.

# Kleingebäck

...

200 g Mehl  
3 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
50 g Butter, kalt  
2 EL Sultaninen

1 Ei, verknüpft  
2 EL BIRNEL  
ca. 2 EL Milch

wenig Milch

...

## Scones (feines englisches Teegebäck)

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl fein verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht.

Die Sultaninen beifügen.

Ei, BIRNEL und Milch verrühren, dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen.

2 cm dick auswallen und runde Plätzchen (3–4 cm Ø) ausstechen, auf ein gefettetes Blech geben.

Oberfläche der Plätzchen mit Milch bestreichen.

Backen: obere Ofenhälfte, 220°C, 8–10 Min.

**TIPP!**

*Scones halbieren und mit Butter bestreichen.*

*Schmecken am besten ganz frisch serviert, zusammen mit Konfitüre oder BIRNEL.*

...

## Zwetschgen-Streusel

800 g Zwetschgen, halbiert  
60 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Zimt  
3 EL BIRNEL  
60 g flüssige Butter

Zwetschgen in eine bebutterte Gratinform geben.

Für den Streusel Mehl, Mandeln und Zimt mischen, BIRNEL und Butter begeben, rühren bis sich Klümpchen bilden.

Auf die Zwetschgen verteilen.

Backen: ca. 25 Minuten bei 200°C in der Ofenmitte.

**TIPP!**

*Anstelle von Zwetschgen kann auch Rhabarber verwendet werden.*

...

## Läbchüechli fürs Chlaussäckli

(für ca. 30–45 Stück)

**50 g Butter, weich**  
**175 g Rohrzucker**  
**125 g BIRNEL**

**1 Ei**  
**100 g Crème fraîche**  
**375–400 g Weiss- oder**  
**Halbweissmehl**  
**2–3 EL Haselnüsse**  
**1 EL Lebkuchengewürz**  
**1 Msp. Muskatnuss**  
**1 EL Kakaopulver**  
**1 TL Natronpulver**  
**Milch zum Bestreichen**

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.  
Rohrzucker und BIRNEL beifügen, schaumig rühren.

Ei und  
Crème fraîche kurz darunter mischen.  
Mehl mit gerösteten, gemahlene Haselnüssen,  
Gewürzen, Kakao- und Natronpulver mischen,  
dazugeben. Zugedeckt 1 Std. kühl stellen.  
Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten.  
Zwischen Backpapier 7 mm dick auswallen.  
Motive ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und  
mit Milch bestreichen.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10  
Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

**1 Eiweiss**  
**100 g Puderzucker**  
**Zuckerperlen**

Eiweiss sehr steif schlagen, Puderzucker dazusieben  
und kurz weiterschlagen. In Spritzsack füllen und  
Lebkuchen verzieren und mit Zuckerperlen bestreuen.

# Desserts

...

**120 g Butter**  
**120 g Puderzucker**  
**120 g Mehl**  
**1 TL Backpulver**  
**2 Eier**  
**4 EL BIRNEL**

...

## Englischer Steampudding mit Birnelsauce

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren.

Eier begeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls daruntermischen.

BIRNEL in eine gut ausgebutterte Pyrexform geben (evtl. Boden vorher mit einem Stück Backpapier belegen). Teig sorgfältig darauf verteilen.

Form höchstens zu  $\frac{2}{3}$  füllen!

Den Deckel aufsetzen und diesen zusätzlich mit einem Backpapier und Schnur festmachen, so dass die Form luftdicht verschlossen ist.

Die Form in eine grosse Pfanne stellen. Damit es beim Kochen nicht «scheppert», ein Küchentuch auf den Pfannenboden legen. Kochendes Wasser in die Pfanne giessen, etwa bis zur Hälfte der Puddingform. Den Deckel auf die Pfanne setzen und ca. 1 Std. leicht kochen lassen. Den Pudding auskühlen lassen und stürzen. Mit BIRNEL-Sauce servieren.

**BIRNEL-Sauce:**

**1 TL Maizena**  
**3 EL BIRNEL**  
**1,5 dl Wasser**  
**wenig Zitronensaft**

Maizena mit etwas Wasser auflösen, zusammen mit BIRNEL, restlichem Wasser und Zitronensaft aufkochen. Heiss zum Pudding servieren.

...

## Mohnparfait

**50 g Mohn**  
**2 Eigelb**  
**2 EL BIRNEL**  
**1 dl Rahm**  
**2 Eiweiss**  
**1 Prise Zucker**

Mohn in der Bratpfanne langsam und unter Rühren rösten, bis er duftet. Auskühlen lassen.

Eigelb und BIRNEL luftig rühren und mit dem Mohn mischen. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unterziehen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und ebenfalls sorgfältig unter die Masse ziehen.

In kleine Förmchen füllen und 3–4 Std. tiefkühlen. Herausnehmen, kurz in heisses Wasser tauchen und auf Dessertteller stürzen.

**250 g Mascarpone**  
**2 EL Lebkuchengewürz**  
**2 Eigelb**  
**30 g BIRNEL**  
**30 g Puderzucker**  
**2 Blatt Gelatine**  
**3 dl Vollrahm**  
**80 g Lebkuchen**

## ... Lebkuchenmousse

Lebkuchen in kleine Würfelchen schneiden.  
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
Rahm steif schlagen.  
Mascarpone, Eigelb und BIRNEL gut verrühren.  
Puderzucker und Lebkuchengewürz vermischen und unter die Mascarpone-  
masse rühren.  
Gelatine ausdrücken und mit einem Löffel Mascarpone-  
masse auf kleiner Flamme zergehen lassen.  
Mit dem Rest der Mascarpone-  
masse vermischen.  
Lebkuchenwürfelchen begeben. Schlagrahm vorsichtig  
unterheben.  
Mindestens 12 Std. kalt stellen.

**500–600 g Kürbisfleisch**  
**6 getrocknete Feigen**  
**1 Zitrone**  
**200 g BIRNEL**  
**200 ml Wasser**  
**1 Zimtstange**  
**100 g geschälte ganze Mandeln**

## ... Kürbiskompott mit Feigen

Das Kürbisfleisch in kleine Würfel, die Feigen in feine  
Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen.  
Zitronensaft, BIRNEL, Wasser und Zimtstange  
aufkochen, die Kürbiswürfel und die Feigenstreifen  
darin 8–10 Minuten köcheln lassen.  
Die ganzen Mandeln dazugeben, einmal kurz auf-  
kochen.

Mit der Schaumkelle die festen Teile herausnehmen  
und auf Teller anrichten, evtl. wenig Flüssigkeit  
darüberträufeln.

### TIPP!

*Kürbiskompott passt sehr gut zu BIRNEL-Parfait, Zimt-  
oder Vanilleglace.*

### TIPP!

*Das Kompott kann heiss in vorgewärmte Gläser gefüllt  
werden. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen und  
damit den Glaseinhalt gut bedecken. Die Gläser sofort  
verschliessen.*

- 2 frische Eigelb**
- 1½ – 2 EL BIRNEL**
- 2 Eiweiss**
- 1½ dl Rahm**

...

## Birnel-Parfait

Eigelb und BIRNEL zu dichtem Schaum schlagen. Eiweiss zu Schnee schlagen. Rahm schlagen. Eischnee und Schlagrahm sorgfältig unter die luftige Eimasse ziehen.

In kalt ausgespülte Förmchen füllen. 4–6 Std. tiefkühlen.

Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Mit Rotweibirnen servieren.

- 4 dl Rotwein  
(am besten Burgunder)**
- 3 Gewürznelken**
- 1 Zimtstange**
- 1 TL Orangenschale**
- 60 g BIRNEL**
- 40 g Zucker**
- 4 feste Birnen**
- 4 EL Johannisbeergelée**
- 1 TL Maizena**

...

## Rotweibirnen

Für den Weinsirup Rotwein, Nelken, Zimtstange, abgeriebene Orangenschale, BIRNEL und Zucker aufkochen.

Birnen schälen, Stiel nicht entfernen, von unten mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse herausnehmen, unten gerade schneiden, damit die Birnen stehen können. Birnen in den Weinsirup geben und etwa 20 Minuten garen. Die Birnen müssen fest bleiben. Birnen herausnehmen und beiseitestellen.

Weinsirup bis zur Hälfte einkochen lassen. Gelée beimischen, Maizena mit wenig Wasser anrühren und unter den Weinsirup geben. Etwa 10 Minuten leicht kochen lassen, durch ein Sieb giessen und die Birnen darin erwärmen. Birnen in der Sauce anrichten.

**TIPP!**

*Rotweibirnen passen hervorragend zu Lebkuchencrème oder BIRNEL-Parfait.*

**TIPP!**

*Anstelle von Birnen können auch Zwetschgen verwendet werden. Diese vor dem Kochen im Weinsirup mit einem Zahnstocher ein paar Mal einstechen, damit die Haut nicht platzt.*





# Schweizer Vogelschutz SVS/BirdLife Schweiz



Seit dem Herbst 1999 arbeiten der SVS und die Winterhilfe Schweiz beim Vertrieb von BIRNEL zusammen. Ziel ist es, das hochwertige, vielseitig verwendbare Birnensaftkonzentrat noch weiter zu verbreiten. Wenn die Hochstamm-Obstgärten in unserem Land gerettet werden sollen, sind Anstrengungen auf allen Ebenen nötig. Besonders wichtig ist, dass der Absatz des Hochstamm-Obstes gesichert ist.

Der Schweizer Vogelschutz SVS/BirdLife Schweiz setzt sich als vielseitiger Naturschutzverband für die Erhaltung und Förderung der Natur und insbesondere für die Vögel und ihre Lebensräume ein. Er führt Projekte zum Schutz gefährdeter Arten (zum Beispiel Steinkauz und Eisvogel) und Lebensräume wie Hochstamm-Obstgärten und Hecken durch und unterstützt Schutzvorhaben in der Schweiz und weltweit. Die Naturschutzarbeit des nationalen Verbandes wird durch die unzähligen Aktivitäten der 20 Kantonalverbände und Landesorganisationen sowie der 500 lokalen Sektionen, der Naturschutzvereine in den Gemeinden, tatkräftig mitgetragen. Gegründet 1922, ist der SVS mit seinen 60'000 Mitgliedern der einzige der drei grossen Naturschutzverbände der Schweiz, der bis in die Gemeinden strukturiert ist. Der SVS ist von der ZEWO als gemeinnützig anerkannt.

Gerne geben wir Ihnen mehr Information zur Arbeit des SVS und zu Naturschutzfragen.

## Schweizer Vogelschutz SVS / BirdLife Schweiz

Wiedingstrasse 78, Postfach  
8036 Zürich  
Telefon 044 457 70 20  
Telefax 044 457 70 80  
svs@birdlife.ch, www.birdlife.ch

**Spendenkonto: PC 80-9450-3**

**Impressum**

Herausgeber Winterhilfe Schweiz

Neuaufgabe 2010

Rezepte Internet und private Quellen

Herstellung PMS Print & Multimedia Solutions AG, Lavaterstrasse 66, 8002 Zürich



...  
Clausiusstrasse 45  
8006 Zürich

Tel. 044 269 40 50  
Fax 044 269 40 55

[info@winterhilfe.ch](mailto:info@winterhilfe.ch)  
[www.winterhilfe.ch](http://www.winterhilfe.ch)

PC 80-8955-1