





Guetzeln Sie mit uns!

«Wenn es Weihnachten nicht gäbe, müsste ich es erfinden.»
Zitat, Albrik Kuhn

Bilder **CHRISTINE ZENZ** Text **MARION MICHELS** Rezepte **ALBRIK KUHN**

Ab Mitte November floatet der Duft von Weihnachtsgebäck, von Guetzli und Lebkuchen die märchenhafte Welt von Barbara und Albrik Kuhn. Albrik ist Konditormeister. Sein Beruf Herzenssache! Albrik ein Künstler. Verliebt in Details. Mit grundsoliden Kenntnissen eines Konditormeisters. Mit ihm befreundet zu sein ein Privileg. Wir waren eingeladen für Sie, liebe Leser, die Geheimnisse seiner köstlichen Weihnachtsguetzli zu erobern.

Noch in den Kinderschuhen begann Albrik seine Welt fantasievoll zu dekorieren. Aus dieser kindlichen Leidenschaft ist eine grosse Tradition gewachsen. Die Kultur, jedes Jahr neu wundervolle Kreationen von Weihnachtsambiente zu inszenieren. Das Anwesen im verschlafenen Kallern wird zu einer Märchenwelt, die zu dieser Zeit mit Weihnachtsdüften und -geschmächen geschwängert ist. ●



- 1 Kollektion von Albriks Weihnachtsguetzli.
- 2 Albrik Kuhn in seiner Zauberwerkstatt.
- 3 Ein Hexenhäuschen, kreiert für das Fotoshooting mit La Tavola.

Albriks Zitronenkonzentrat



WERKZEUGE

Sparschäler
Mixer

ZUTATEN

2 Bio-Zitronen
Zucker, gleiches Gewicht

ZUBEREITUNG

Die Zitrone mit dem Sparschäler vorsichtig schälen. Die weisse Innenhaut zwischen der Schale und den Zitronenfilets entfernen und die Zitrone filetieren. Die Kerne entfernen. Die Zitronenschalen und -filets mischen. Die gleiche Gewichtsmenge Zucker hinzugeben. Alle Zutaten mithilfe eines Mixers zu einer homogenen Masse verarbeiten. In ein gut verschliessbares Gefäss füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit ca. 1 Monat



1

- 1 Ein Blick in die weihnachtlich geschmückte Wohnküche.
- 2 Ein Lebkuchenherz für La Tavola.
- 3 Stilleben mit Antiquitäten und Lebkuchen.
- 4 Konditormeister Albrik Kuhn bei der Arbeit.



Mailänderli

ZUTATEN

Teig

500 g *Butter, weich, gewürfelt
500 g *Zucker
3 *Eier, gross
1 El *Albriks Zitronenkonzentrat
1 Prise *Salz
800 g Weissmehl
200 g Maizena
100 g Mandeln, geschält, fein gemahlen
Mehl zum Ausrollen

Eierstreiche

1 Ei
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 El Kaffeerahm

ZUBEREITUNG

Teig

Die *Zutaten mit dem Knethaken gut mischen. Das Mehl, das Maizena und die Mandeln separat in einer Schüssel mischen. In die Eimasse geben und zu einem Teig verarbeiten. Nicht kneten.

Eierstreiche

Alle Zutaten miteinander verquirlen.



2

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 8 mm dick auswallen. Aus dem Teig die Herzen ausstechen und mit Abstand auf das Backpapier legen. Die Mailänderli mit der Eistreiche bepinseln. 5 Minuten einziehen lassen. Ein zweites Mal mit der Eistreiche bepinseln. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 8 bis 10 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

—Albriks Tipp: Unmittelbar nachdem die Guetzli aus dem Backofen kommen, mit einem Küchentuch über die Guetzli wedeln. Bei diesem Vorgang entsteht ein natürlicher Glanz auf der Oberfläche.

Brunsli

WERKZEUGE

Bain-Marie



ZUTATEN

60 g Lindt EXCELLENCE Dunkel 90% Cacao
600 g Mandeln, braun, fein gemahlen
600 g Zucker
1 El Kakaopulver
1 TI Zimt
4-5 Eiweiss, je nach Grösse
100 g Mandelmasse
Mehl zum Ausrollen
Zucker, fein, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die Schokolade auf einer Bain-Marie schmelzen. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Mit der Hand durchkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen. Fein mit Zucker bestreuen. Aus dem Teig Blüten ausstechen und in gutem Abstand auf das Backpapier legen. Auf der untersten Schiene des Backofens ca. 4 bis 5 Minuten backen, damit die Brunzli Boden bekommen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

—Albriks Tipp: Gemahlene Mandeln mit Zucker im Mixer vor der Weiterverarbeitung fein mahlen. So bekommen die Guetzli die feine Konsistenz von Marzipan.

Zimtsterne



ZUTATEN

Teig

- 500 g Mandeln, braun, fein gemahlen
- 500 g Zucker, fein
- 1 El Alabriks Zitronenkonzentrat
- 1 El Zimt
- 4-5 Eiweiss, je nach Grösse
- 100 g Mandelmasse
- Mehl zum Ausrollen

Alabriks Glasur

- 3 Eiweiss
- 450 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen. Aus dem Teig Sterne ausstechen und mit gutem Abstand auf das Backpapier legen. Mit einer Schicht Glasur bepinseln. 2 Minuten antrocknen lassen. Auf der unteren Schiene des Backofens ca. 5 Minuten backen, der Boden sollte leicht gebräunt sein. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

—Hinweis: Die dicke Zuckerschicht auf dem Foto ist Konditorarbeit von Albrik Kuhn und lässt sich in einem Privathaushalt nicht realisieren.



Chräbeli

WERKZEUGE

Schüssel

ZUTATEN

- 4 *Eier
- 500 g *Zucker
- 2 El *Wasser
- Wenig *Salz
- 1 El *Alabriks Zitronenkonzentrat
- 2 g *Triebmittel, erhältlich in Drogerien
- 600 g Weissmehl
-  18 g Anis

ZUBEREITUNG

Die *Zutaten mithilfe eines Handmixer schaumig rühren. Anis und Mehl separat mischen. In die Masse einarbeiten. Den Teig 1 Stunde zugedeckt in der Schüssel ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit der Hand zu Rollen von je ca. 1,5 cm Durchmesser rollen. In ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Stückchen 2 bis 3-mal leicht schräg einschneiden und leicht krümmen. Mit genügend Abstand die Chräbeli auf das Backpapier legen. Chräbeli offen bei Raumtemperatur über Nacht trocknen lassen.

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 7 bis 8 Minuten hell backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

Schwabenbrötli

ZUTATEN

- 2 *Eier, klein
- 375 g *Butter, weich, gewürfelt
- 185 g *Zucker
- 1 Tl *Zimt
- 1 El *Alabriks Zitronenkonzentrat
- 1 Prise *Salz
- 450 g Weissmehl
- 185 g Mandeln, braun, fein gemahlen
- Mehl zum Ausrollen

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Die *Zutaten gut mischen. Das Mehl und die Mandeln separat mischen. Zusammenfügen und zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 8 mm dick auswallen. Aus dem Teig Krönchen ausstechen und mit genügend Abstand auf das Backpapier legen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.



GRUNDSÄTZLICHE WERKZEUGE

- Sieb, fein
- Pinsel
- Küchenmaschine, *ersatzweise Handmixer mit Knehtaken*
- Klarsichtfolie
- Wallholz
- Backblech
- Backpapier
- Guetzliausstecher nach Belieben
- Küchenwaage

Alle Rezepte sind Veggie



Butterhalb- mündli



ZUTATEN

390 g	*Butter, weich, gewürfelt
220 g	*Puderzucker
2	*Eiweiss
1	*Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
1 Prise	*Salz
500 g	Weissmehl
220 g	Mandeln, geschält, fein gemahlen Mehl zum Ausrollen Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Die *Zutaten mithilfe des Handmixers gut mischen. Das Mehl und die Mandeln separat mischen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl lagern. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 8 mm dick auswallen. Aus dem Teig Halbmondli ausstechen und mit genügend Abstand auf das Backpapier legen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 8 bis 10 Minuten backen. Noch heiss mit Puderzucker bestäuben. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

«Ich verwende am liebsten Lindt-Schoggi. Und würde am Abend nie einschlafen, ohne mindestens eine Tafel gegessen zu haben.»

— Zitat, Albrik Kuhn



Handgefertigtes Masterpiece
der Backkunst

Lebkuchen

Ca. 2 kg Teig

WERKZEUGE

Lebensmittelthermometer

ZUTATEN

500 g	Blütenhonig
250 g	Zucker
1 dl	Wasser
1 kg	Weissmehl
20 g	Lebkuchengewürz
17 g	Triebmittel, erhältlich in der Drogerie
8 g	Pottasche, erhältlich in der Drogerie
2 x 0,4 dl	Milch, kalt entspricht ca. 40 g Milch
	Mehl zum Ausrollen
Wenig	Milch zum Bepinseln
	Garnitur
	<i>La Tavola Empfehlung</i>
1	Beutel Lindt Patisserie Dunkel Swiss Premium Couverture 500 g
Einige	Liebesperlen

Spitzbuebe

ZUTATEN

500 g	Butter, weich, gewürfelt
500 g	Puderzucker
625 g	Weissmehl
125 g	Maizena
50 g	Mandeln, geschält, fein gemahlen
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
	Mehl zum Ausrollen
	Garnitur
1 Glas	Himbeerkonfitüre z. B. Ottiger
	Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in zwei Hälften teilen. Auf wenig Mehl 2 bis 3 mm dick auswallen. Aus dem Teig Rondellen ausstechen. Die eine Hälfte der Rondellen ganz lassen und auf der zwei-

ten Hälfte kleine Sternchen in der Mitte der Rondellen ausstechen. Die gleiche Anzahl Spitzbubenböden wie -deckel mit Sternform herstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rondellen mit Abstand auf das Backpapier legen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 5 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen. Die Böden wenden.

Die Himbeerkonfitüre auf den gewendeten Böden verteilen. Die Sternchendeckel mit Puderzucker bestreuen. Die Deckel auf die mit Konfitüre bestrichenen Böden setzen.

—Albriks Tipp: Bei der Verwendung von Mehl mit Maizena wird der Teig wunderbar mürbe.

ZUBEREITUNG

Das Wasser aufkochen und vom Feuer nehmen. Den Zucker in das heisse Wasser geben und darin auflösen. Den Blütenhonig in das Zuckerwasser geben und verrühren. Die Flüssigkeit handwarm auskühlen lassen. Das Mehl mit dem Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Das Treibsatz und die Pottasche separat in je 0,4 dl Milch verrühren. Die Honig-Zucker-Masse, das Milch-Treibsatz und die Milch-Pottasche mit der Mehlmasse mit der Hand zu einem Teig verarbeiten. Keine Küchenmaschine verwenden. Sehr gut durchkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und vor der Weiterverarbeitung 3 bis 4 Tage kühl lagern.

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 4 mm dick auswallen. Aus dem Teig Rondellen mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und mit genügend Abstand auf das Backpapier legen. Mit der Milch bepinseln. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 7 bis 8 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen. Die Couverture nach Packungsbeilage schmelzen und die Schokolade auf den Lebkuchen verteilen. Noch flüssig mit Liebesperlen garnieren.

**Biberli****ZUTATEN**

1 Grundrezept Lebkuchenteig
Ca. 300 g Mandelmasse
Mehl zum Ausrollen
Wenig Milch zum Bepinseln

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionenweise auf wenig Mehl 2 mm dick auswallen. Aus dem Teig Rondellen mit einem Durchmesser von ca. 5 cm ausstechen und mit gutem Abstand auf das Backpapier legen. Mit der Milch bepinseln. Die Mandelmasse ca. 4 mm dick ausrollen. Ausstechen mit dem gleichen Ausstecher wie bei den Lebkuchenrondellen. Die Mandelmasse auf ein Rondell setzen und mit einer zweiten Rondelle abdecken. Auf der mittleren Schiene je nach Dicke ca. 5 bis 10 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

1 Backkunst Guetzeliasstechen.
2 Stilleben mit Weihnachtsguetzli vor einem antiken Spiegel.

— All —
I WANT
FOR
Christmas is...



HAUSGEMACHT.CH

ottiger

...YOU



VERSCHENKEN SIE WEIHNACHTSKULINARIK

Eine edle Schachtel mit selbst gemachten Guetzli ist ein besonderes Geschenk. In dieser Guetzlischachtel verbirgt sich Zeit. Liebe zum Detail. Genuss und Weihnachtsnostalgie.





Einfach himmlisch! Albriks Schoggikuchen.
Das Originalrezept finden Sie auf unserer Website –latavola.ch

Event

Herzlich willkommen zum Weihnachtscafé

Sie sind eingeladen, das Weihnachtswunderland von Barbara und Albrik Kuhn für einige Stunden zu geniessen. Es glitzert und funkelt und duftet. Eine beeindruckende Auswahl von Albriks Kuchenkreationen auf dem Nachmittagsbuffet sind Versuchungen. An diesem Nachmittag werden Weihnachtstraditionen gepflegt. Brücken gebaut und Gastfreundschaft zelebriert. Das Anwesen im aargauischen Kallern ist eine Trouvaille. In dieser Zeit des Jahres ein Gesamtkunstwerk: Weihnachten. An diesen Weihnachtscafés profitieren Gäste auf alle nicht reduzierten Modeartikeln aus Barbaras Modeboutique mit 10 % Rabatt.

Das Angebot: Kaffee, Weihnachtstee und Chueche à discretion
Kostenbeitrag: Fr. 17.- pro Person
Samstag, 7. Dezember, 14.00 – 18.00 Uhr, Dienstag, 10. Dezember,
14.00 – 18.00 Uhr, Samstag, 14. Dezember, 14.00 – 18.00 Uhr

*Beschränkte Platzzahl, Reservation unbedingt erforderlich.
Telefonisch unter 079 356 00 26 oder info@mode-kuhn.ch*



Oleana ist ein aussergewöhnliches norwegisches Modelabel, hinter dem eine aussergewöhnliche Familiengeschichte steht. Nicht umsonst hat sich die mode-engagierte Individualistin Barbara Kuhn seit Jahren für die Kollektion begeistert.

Die Mode von Oleana erzählt von Teamgeist, Individualität und Innovation. Die Firmengeschichte begann mit einem Traum und ist heute weltweit eine lebendige Erfolgsgeschichte. So bunt, so fröhlich, so inspirierend und so ehrlich! Ein Grund, sich in diese Mode zu verlieben, die so selbstverständlich dem Alltag Glanzlichter aufsetzt und in jedem Reisegepäck unkompliziert zu Hause ist.

Barbara Kuhn
Haldenacker 1, CH-5625 Kallern, 079 356 00 26
–mode-kuhn.ch

Auf telefonische Voranmeldung sind Sie jederzeit zu einem unverbindlichen Besuch herzlich eingeladen.

