Innen feucht – aussen knusprig

Serie: Guetzli-Tipp von Bäckereien aus der Region – Anischräbeli vom Beck Ruckli, Sarmenstorf

Es ist Adventszeit. Zeit, um Guetzli zu backen. Dafür gibt es eine fünfteilige Serie mit Bäckereien aus der Region, wie sie ihr Lieblingsguetzli perfekt zubereiten. Heute mit Markus Ruckli von der Bäckerei Ruckli in Sarmenstorf.

Melanie Wirz

Was gibt es Schöneres, als wenn der Duft frischgebackener Mailänderli, Anischräbeli, Schoko-Herzen und Co. durch die Räume zieht? In vielen Haushalten wird schon Anfang Dezember «guetzlet», damit für die kommenden Adventstage immer eine kleine Leckerei bereitsteht. Speckröllchen hin oder her. Guetzli schmecken einfach.

Rucklis Favorit, weil es eine kleine Kunst ist

Das weiss auch Markus Ruckli von der Bäckerei Konditorei Confiserie Ruckli in Sarmenstorf. Sein persönlicher Favorit: das Anischräbeli. «Es ist nicht unsere Spezialität, unser Verkaufsschlager. Aber ich mag es einfach. Der Duft ist unschlagbar», sagt Ruckli. «Ich mache die Anischräbeli am liebsten, weil es eine kleine Kunst ist, sie perfekt herzustellen.» Innen müssen sie feucht sein. Aussen schön knusprig.

Der Chef Markus Ruckli neben einer seiner Mitarbeiterinnen, die gerade die beliebten Anischräbeli zubereitet. Bild: Melanie Wirz

Und das Füsschen daran darf nicht fehlen. Das Rezept hingegen ist einfach und braucht für ein Kilogramm Teig zirka:

- 4 Eier
- 400 g Staubzucker
- 2 cl Kirsch
- 450 g Weissmehl
- 15 g Anis

Dabei müssen die Eier, der Kirsch und [illegible] mig gerührt werden. Danach mischt man das Weissmehl und den Anis vorsichtig untereinander. Wenn das zu schnell und zu grob passiert, wird der Teig fester, als er sein sollte. «Die Anischräbeli sind sehr aufwendig zu machen. Der Teig muss extrem fein werden, dann rollen wir ihn von Hand aus. Und zwar nicht in Mehl. Sondern in Zucker. Das ist eher ungewöhnlich, aber dadurch werden die Chräbeli eben knusprig», sagt Ruckli. Über Nacht lässt man den Teig antrocknen. Danach wird er bei 208 Grad fünf bis [illegible] er das bei einer seiner Stationen in einer Bäckerei. «Ein alter Bäcker hat mir das mal gezeigt. Ich war begeistert und wollte das hier genau so haben.» Seither kommen viele Hausfrauen in die Bäckerei Ruckli und sagen, dass ihnen die Anischräbeli zu Hause nicht gelungen sind. «Deshalb kommen sie sie bei uns kaufen», sagt Ruckli. Was ist denn ein weiteres Geheimnis seiner Chräbeli? Wie werden sie nicht zu trocken? «Man darf nicht zu viel Mehl verwenden. Wenn man zu viel verwendet, wird der Teig fester, er wird trocken.»

Der Tipp

Wenn Sie gebackene Guetzli lange in einer Büchse aufbewahren, werden sie irgendwann trocken. Um den Guetzli wieder Feuchtigkeit zu geben, kann man über Nacht einen Apfelschnitz in die Büchse legen. «So werden sie wie-

GASTKOLUMNE

Adrian Hochstrasser, Wohlen.

Autoritäten: home-made

Die Adventszeit hat begonnen. Eine religiöse Zeit, die für mich immer mal wieder Anlass gibt, darüber nachzudenken, an was ich denn glaube. Worauf stütze ich mich, wenn ich nicht weiter weiss? Sind es wissenschaftliche Theorien, die mir mit exakten Methoden erklären, wie die Welt funktioniert? Helfen mir empirische Erkenntnisse weiter bei der Frage, was richtig ist und was falsch? Verlasse ich mich schlicht auf meine Sinneswahrnehmung und meinen Verstand?

Schnell muss ich mir eingestehen, dass mein Alltag selten geprägt ist von den grossen Fragen nach dem Sinn des Lebens, der absoluten Wahrheit oder der Quelle allen Wissens. Vielmehr quäle ich mich mit Fragen wie «Kann ich diese Schuhe in die Waschmaschine stecken oder gehen sie dabei kaputt?» oder «Welches ist das beste Rezept für einen guten Lebkuchen?». Und da wurde mir klar, es gibt in meinem Leben eine Autorität, die über jeder Wissenschaft und Philosophie und sogar über Google steht, nämlich meine Mutter. Also eigentlich mein Mami, weil Mutter nenne ich sie nicht.

Wenn ich krank bin, muss ich nicht gleich zum Arzt rennen,