

11 Vorwort

## Einführung

14 Daniel Badertscher,  
UrDinkel-Produzent

18 Markus Stettler,  
Röll- und Mehlmüller

22 Ueli Stalder,  
UrDinkel-Guetzlibäcker

26 Ein Blick zurück

28 Robust wie die Emmentaler

30 Nicht nur für Schwingerkönige

32 Ein echter Schweizer

## Back-Infos

36 Allgemeine Infos

38 UrDinkel-Mehl für Guetzli

## Rezepte

### 40 Frühling

42 Osterhäschen

44 Ostereili

46 Eierlikör-Minigugelhupf

48 Erdbeer-Minimuffins

50 Kleeblättchen

52 Rhabarberschnitten

54 Erdbeer-Guetzli

56 Mohn-Hefewaffeln

58 Veilchen-Schokoladenkugeln

60 Löwenzahntatzen

62 Dinkelpops-Häufchen

64 Tartelettes mit Lemon Curd

66 Orangen-Schmetterlinge

68 UrDinkel-Whisky-Roulade

### 70 Sommer

72 Pistazienmakrönchen

74 Lavendelschwalben

76 Himbeer-Dentelles

78 Glasierte Herzchen

80 Kirschenhütchen

82 Biskuit am Glacestiell

84 Dreckschweinchen

86 Müetis Wy-Brätzeli

88 Maikäfer

90 Knusper-Cornets

92 Sommernachtskleidchen

94 Rosenperlen

96 Schokoladencookies

98 Teekännchen

100 Fruchtkugeln

### 102 Herbst

104 Erikas Kürbiswaffeln

106 Karamellisierte  
Baumnusskugeln

108 Cookies mit Dörräpfeln  
und Haselnüssen

110 Nelken-Birnen-Sablés

112 Spitzbuben mit Marronifüllung

114 Heidelbeerwürfel

116 Dörrpflaumenpäckchen

118 Quitten-Feuillets

120 Hagebutten-Sablés

122 Cranberriesplätzchen

124 Mandelschiffchen

126 Stracciatella-Blättchen

128 Tartelettes mit Apfelfüllung

130 Haselnusskugeln

### 132 Winter

134 Mailänderli

136 Schokoladen-Whoopies

138 Schneekugeln

140 Anis-Buttersterne

142 Lebkuchen

144 Verschneite Tännchen

146 Lebkuchen mit  
Schokoladenspitze

148 Stern-Spitzbuben

150 Ingwer-Brownies

152 Schokoladen-Birnen-Biberli

154 Erdnuss-Orangen-  
Knusperhäufchen

156 Fenchel-Zitronen-Guetzli

158 Sultaninen-Samichläuse

160 Schenkeli

162 Schlüferli

164 Fasnachtschüechli –  
Chnöiblätze

166 Mini-Berliner

168 Register

## Abkürzungen

EL gestrichener Esslöffel

TL gestrichener Teelöffel

dl Deziliter

ml Milliliter

g Gramm

kg Kilogramm

Msp Messerspitze