

# Inhalt

- 12 Aargauer Rüeibli-Cupcakes
- 14 Appenzeller Haselnuss-Cupcakes
- 16 Appenzeller Biber-Cupcakes
- 18 Basler Lächerli-Cupcakes
- 20 Baselbieter Rahmtäfel-Cupcakes
- 22 Berner Meringues-Cupcakes
- 26 Freiburger Anis-Cupcakes
- 28 Genfer Zwetschgen-Cupcakes
- 30 Glarner Pasteten-Cupcakes
- 34 Bündner Nuss-Cupcakes
- 38 Jurassische Absinth-Cupcakes
- 40 Luzerner Regentröpfchen-Cupcakes
- 42 Neuenburger Schokoladen-Cupcakes
- 46 Nidwaldner Birnen-Cupcakes
- 48 Obwaldner Zimt-Zigermousse-Cupcakes
- 52 Schaffhauser Züngli-Cupcakes
- 54 Schwyzer Honig-Cupcakes
- 56 Solothurner Haselnuss-Cupcakes
- 58 St. Galler Kloster-Cupcakes
- 60 Tessiner Marroni-Cupcakes
- 62 Thurgauer Apfel-Cupcakes

- 64 Urner Weinbeeren-Cupcakes
- 66 Waadtländer Weisswein-Cupcakes
- 70 Walliser Aprikosen-Cupcakes
- 72 Zuger Kirsch-Cupcakes
- 74 Zürcher Leckerli-Cupcakes
  
- 76 Register

## Abkürzungen

EL = gestrichener Esslöffel

TL = gestrichener Teelöffel

dl = Deziliter

ml = Milliliter

l = Liter

Msp = Messerspitze

## Mengenangaben

Wo nicht anders erwähnt, sind die Rezepte für 12 Cupcakes berechnet.

Es kann spekuliert werden, ob der Aargau seinen Übernamen einem Pfarrer aus dem Baselbiet zu verdanken hat, der in Brugg seinen Dienst versah und seinen Verwandten am Rhein öfters die schönen Rüeblen aus der Bözberg-Gegend nach Hause mitbrachte. Oder ist es vielleicht die lange Anbautradition: Rüeblen wurden auf den meisten Bauernhöfen auch zur Selbstversorgung angebaut.



Aargauer

# Rüeblen

## Cupcakes

**Teig** | 70g Zucker | 2 Eier | 1 EL Mehl | ½ TL Zimtpulver | 1 Msp Nelkenpulver | 100g gemahlene Mandeln | 1 Prise Salz | 1 TL abgeriebene Zitronenschale | 1 Msp Backpulver | 1 EL Kirschkernöl | 100g geriebene Rüeblen

**Zitronen-Buttercreme** | 70g weiche Butter | 100g Doppelrahmfrischkäse (Philadelphia) | 100g Puderzucker | 1 EL Zitronensaft

- 1 Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Papier-Cupcake-Förmchen (3 Förmchen je Cupcake) ineinanderstecken oder Blechförmchen mit Butter einfetten.
- 3 Für den Teig Zucker und Eigelbe luftig-cremig aufschlagen. Mehl und Gewürze unterrühren und kurziterrühren. Mandeln unterrühren.
- 4 Eiweiss mit Salz, Zitronenschale, Backpulver und Kirschkernöl steif schlagen.
- 5 Eischnee und Karotten abwechselungsweise unter den Teig heben. Teig in die Förmchen füllen.
- 6 Cupcakes in der Mitte in den Ofen schieben und bei 180°C 20 Minuten backen. Im Ofen auskühlen lassen.
- 7 Zutaten für die Zitronen-Buttercreme verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen.



Fleischpasteten konnten sich früher nur die vornehmen Leute leisten. Als im 18. Jahrhundert zurückkehrende Offiziere die Pastete im Glarnerland bekannt machten, wurde das Fleisch durch Trockenfrüchte ersetzt. Die Pastete wird traditionell aus Blätterteig gebacken.



Glarner

# Pasteten

## Cupcakes

**Teig** | 50g weiche Butter | 140g Zucker | 1 Briefchen Vanillezucker | 2 Eier | 200g Weissmehl | 1 TL Backpulver | 50g geschälte, gemahlene Mandeln | ½ TL Salz | 1½ dl/150ml Milch

**Zwetschgenfüllung** | 150g entsteinte Dörrzwetschgen | 2 EL Kirsch

**Mandel-Buttercreme** | 180g weiche Butter | 220g Puderzucker | 2 Tropfen Bittermandelöl

Abbildung nächste Doppelseite

# Anleitung

- 1 Für die Füllung Dörrzwetschgen mit kochendem Wasser übergiessen, 1 Stunde einweichen. Wasser abgiessen, Kirsch begeben, Früchte pürieren.
- 2 Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, so wird der Teig aromatischer. Abkühlen lassen. Mit Mehl, Backpulver und Salz mischen.
- 3 Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 4 Papier-Cupcake-Förmchen (3 Förmchen je Cupcake) ineinanderstecken oder Blechförmchen mit Butter einfetten.
- 5 Butter, Zucker und Vanillezucker luftig-cremig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl-Mandel-Mischung und Milch abwechselnd nach und nach vorsichtig unter die Butter-Ei-Mischung rühren. Teig in die Förmchen füllen.
- 6 Cupcakes in der Mitte in den Ofen schieben und bei 180°C 20 bis 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 7 Für die Füllung mit einem kleinen Löffel ein Loch in die Cupcakes machen und mit dem Zwetschgenmus füllen. Mit dem ausgehöhlten Biskuit zudecken und festdrücken.
- 8 Für die Buttercreme Butter und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Bittermandelöl zugeben, bei hoher Drehzahl kurz schlagen.
- 9 Mandel-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.





Die Grüne Fee oder La Bleue, wie der Absinth auch genannt wird, ist zum Mythos geworden. Fast hundert Jahre lang war die Herstellung verboten. Der hochprozentige, aus Wermut (auch Beifuss genannt; liefert die edle Bitternote) und weiteren Kräutern hergestellte Schnaps wurde als massenverderbendes Getränk angeprangert. Seit 2005 sind die Herstellung und der Verkauf wieder erlaubt.



Jurassische

# Absinth Cupcakes

**Teig** | 100g weiche Butter | 150g Zucker | 1 Briefchen Vanillezucker | 2 Eier | 120g Weissmehl | 1 TL Backpulver | 1 dl/100ml Milch | 3 TL Absinth pro Cupcake

**Absinth-Buttercreme** | 180g weiche Butter | 220g Puderzucker | 2 EL Absinth

- 1 Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Papier-Cupcake-Förmchen (3 Förmchen je Cupcake) ineinanderstecken oder Blechförmchen mit Butter einfetten.
- 3 Mehl und Backpulver mischen.
- 4 Butter, Zucker und Vanillezucker luftig-cremig aufschlagen, bis die Masse hell ist. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Milch abwechslungsweise unterrühren. Teig in die Förmchen füllen.
- 5 Cupcakes in der Mitte in den Ofen schieben und bei 175 °C 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Spitze leicht abschneiden, so dass das Innere sichtbar wird. Jedes Küchlein mit 3 Teelöffeln Absinth beträufeln.
- 6 Für die Absinth-Buttercreme alle Zutaten luftig-cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, auf die Cupcakes spritzen.

