

JUDITH ERDIN

DEIN BESTES GEHEIMREZEPT

VON GENERATION ZU GENERATION
PERFEKTIONIERT

atVERLAG

Für meine Schwester Johanna -
ohne die es Grosis Zigerkrapfen-Rezept
vielleicht nicht mehr gäbe.

© 2026
AT Verlag AG, Aarau und München
Lektorat: Nicola Härms und AT Verlag
Umschlagbild: Sebastian Hamburger (Live Fabrik, livefabrik.ch), Judith Erdin
Fotografie: Judith Erdin
Fotos aus «Ned ganz bache»: Live Fabrik (Sven Bratschi, Tim Wicki, Manuela Krieg)
Illustrationen: Judith Erdin
Grafische Gestaltung, Satz und Bildbearbeitung: Judith Erdin
Druck und Bindearbeiten: Graspö CZ, a. s.
Printed in Czechia

ISBN 978-3-03902-301-1

Für Herstellung und Einfuhr in die EU:
AT Verlag AG, Bahnhofstrasse 41, 5000 Aarau, Schweiz, info@at-verlag.ch;
AT Verlag Deutschland, c/o Liberté Buchservice GmbH, Fruchthof,
Gotzinger Strasse 52b, 81371 München, Deutschland, info@atverlag.de

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur
für die Jahre 2026–2028 unterstützt.



INHALT

6 Rezeptübersicht

9 Vorwort

188 Umrechnungstabelle

190 Bäckerlatein

193 «Ned ganz bache»

194 Die Autorin

THEORIE

12 Backformen

14 Tipps & Tricks

14 Tipp: Eier abwiegen

14 Tipp: Blindbacken

14 Tipp: Stäbchenprobe

14 Tipp: Das heisse Wasserbad

14 Tipp: Guetзли abschieben

16 Tipp: Einfach Frittieren

17 Tipp: Umgang mit Blätterteig

GEHEIMREZEPTE

22 ... zum Frittieren

30 ... für die Gugelhupfform (Ø: 22 cm)

38 ... für die Springform (Ø: 24 cm)

71 ... fürs Kuchenblech (Ø: 28 cm)

92 ... für die Cakeform (L: 25 cm)

106 ... für die Kuchenform (L × B: 23 × 23 cm)

121 ... fürs Backblech (L × B: 43 × 34 cm)

JUDITHS GRUNDREZEPTE

173 Vanilleeis

174 Mandelmasse

177 Marronipüree

178 Vanillezucker

181 Schokoladenglasur

182 Blitz-Blätterteig

REZEPTÜBERSICHT



Agathas
Zigerkrapfen
22



Roberts
Apfelchüechli
27



Charlottes
Falscher Eierlikörkuchen
30



Elfis
Elsässer Kougelhopf
35



Rhabarber-Barbaras
Rhabarberkuchen
92



Stefanie Heinzmanns
Bananenkuchen
97



Denises
Plum Cake
103



Heidis getränkter
Kaffeekuchen
106



Wendy Holdeners
Studentenschnitten
111



Claudio Zuccolinis
Mandelkuchen
38



Nellys
Quark-Streuselkuchen
45



Christas
Vermicelleskuchen
49



Zürcher
Zucchinitorde
52



Oggenfuss'scher
Lebkuchen
116



Idas
Erdbeerroulade
121



Sophies
Galette aux abricots
124



Michael Schweizers
Wälti-Chüechli
129



Annas
Nussstängeli
134



Ruths
Zimtfladen
56



Nik Hartmanns
Linzertorte
61



Henriettes
gedeckter Apfelkuchen
66



Jezlers
Holländertorte
71



Bethlis
Haferguetzli
139



Brigittes
Butterguetzli
142



Gertruds
Nussecken
147



Mimis & Emils
Schoko-Mandel-Mocken
150



Marc Trauffers
Baumnuss-Haslikuchen
74



Dieters
Tarte au citron
80



Marlises
Himbeerquarkkuchen
85



Sepps
Nidelwähe
89



Annikas
Ovo-Guetzli
155



Margrits
Luus-Cheibli
159



Anneröses
Magenbrot
162



Berthas
Appenzeller Nusschröml
166



VORWORT

Ich bin ehrlich: Als ich 2016 angefangen hatte, meine Backrezepte auf streusel.ch zu veröffentlichen, tat ich das in den ersten Wochen mit gemischten Gefühlen. Zum einen wusste ich zwar, dass ich damit anderen Menschen eine Freude bereite, zum anderen gab ich damit aber auch etwas weiter, was mich bei Familienfeiern oder beim gemütlichen Grillabend mit Freunden «brillieren» liess. Die tolle Linzertorte, die mal nicht staubtrocken ist, der Zitronencake, der noch ein bisschen fluffiger und saftiger ist, als man ihn bisher kannte, oder die Bären-tatzen, die noch besser schmecken als die gekauften.

Meine Zurückhaltung löste sich aber sehr schnell auf, denn die Freude und Dankbarkeit derjenigen, die meine Rezepte nachbackten, war schlicht zu gross. «Geteilte Freude ist doppelte Freude.» – kitschig, aber halt eben trotzdem wahr.

Und genau deswegen kam es zu diesem Buch – denn fast in jeder Familie gibt es dieses eine Rezept, das schon seit Generationen weitergereicht wird und das bei jeder Familienfeier die Augen zum Glänzen bringt. Aber wie schade wäre es, wenn all die guten Rezepte, die es in unzähligen Küchen gibt, für sich behalten und irgendwann mit den Schöpferinnen und Schöpfern verschwinden würden?

In einem grossen Aufruf habe ich darum meine Leserinnen und Leser gebeten, ihre liebsten Geheimrezepte mit mir zu teilen – und die Rückmeldungen waren überwältigend. An dieser Stelle darum nochmals einen grossen Dank an alle, die mir ihr Rezept anvertraut haben. Denn was mich erreichte, war so vielfältig wie berührend: vergilbte, handschriftliche Zettel voller Notizen, sorgfältig ausgeschnittene Rezepte aus alten Magazinen mit persönlichen Ergänzungen, aber auch Rezepte, die es nur noch in der Erinnerung gab.

Die Zutaten waren oft nur in eher frei interpretierbaren Mengenangaben wie Teelöffeln, Tassen oder Prisen angegeben. Nicht selten fanden sich handschriftliche Hinweise am Blattrand: «evt. noch 2-3 Esslöffel Mehl

dazugeben» – liebevolle Notizen, die für Aussenstehende aber nur schwer nachvollziehbar sind. Wer nicht vom Grosi höchstpersönlich instruiert wurde, bräuchte vermutlich eine ordentliche Portion Glück, um das fertige Gebäck genauso schmackhaft wie im Original aus dem Ofen zu ziehen.

Für mich als Bäckerin und Fachfrau jedoch eine faszinierende Herausforderung: Ich sortierte, backte zur Probe – es war ein wenig, als würde ich alte Gemälde restaurieren. Stück für Stück entfernte ich Staub und Ablagerungen, um das ursprüngliche Rezept vom Grosi oder Grossvater, von der Tante oder vom Onkel aus den teils sehr vagen Beschreibungen herauszusäubern und für alle nachbackbar niederzuschreiben. So ist nun eine kleine Sammlung an feinen Geheimrezepten aus der ganzen Schweiz zusammengekommen.

Natürlich konnte ich es nicht lassen, die Rezepte jeweils um einen kleinen Twist zu ergänzen: wie das Gebäck noch einfacher gelingt, wie es mit wenigen Schritten variiert oder wie das Aroma mit den Originalzutaten noch etwas intensiviert werden kann. Welche der beiden Varianten – das Originalrezept oder meinen Twist – du am Ende wählst, bleibt ganz dir überlassen. Und wer weiss, vielleicht stehen bald ja auch deine Ergänzungen und Notizen als dritte Variante am Rezeptrand dazugekritzelt.

Was auch immer passiert: Ich wünsche dir viel Freude beim Nachbacken.

Knusprige Grüsse

BACKFORMEN

Die mir zugeschickten Geheimrezepte verlangten ursprünglich alle eine etwas andere Backformgrösse. Damit du dir aber, um alles nachbacken zu können, keine ausufernde Sammlung zulegen musst, habe ich die Rezepte auf einheitliche Grössen angepasst und dir meine fünf Standard-Backformen und ihre Handhabung dazu aufgelistet.

GRUNDSÄTZLICH

Das Material und die Dicke der Backform können einen Einfluss auf die Backdauer haben. Ist deine Backform also etwas dicker oder aus einem anderen Material als die von mir verwendete, kann sich die Backdauer verkürzen beziehungsweise verlängern. Mache bei klassischen Kuchen, wie zum Beispiel beim Eierlikörkuchen, darum gegen Ende der Backzeit kurz die Stäbchenprobe, um zu prüfen, ob die von mir angegebene Backdauer auf deine Backform passt. Gut zu wissen: Die meisten Backformen sind aus Aluminium oder Stahl. Hier ergibt sich bezüglich Backdauer selten ein Unterschied. Was ich aber nicht empfehle, sind Backformen aus Silikon. Nicht nur bleibt Staub schnell daran haften, sondern sie sind auch instabiler und können beim Backen von Kuchen, deren Teig etwas flüssiger ist, schnell mal einknicken und auslaufen.

SPRINGFORM (A)

Grösse: 24 × 7 cm (Durchmesser × Höhe)

Material: Stahl, antihafbeschichtet

Bemerkungen: Trotz Antihafbeschichtung lege ich den Boden der Springform immer mit Backpapier aus und streiche den Rand mit Butter ein. So gehe ich auf Nummer sicher, dass sich die Kuchen problemlos aus der Form lösen lassen. Hast du eine unbeschichtete Springform, solltest du den Boden immer mit Backpapier belegen und den Rand mit Butter einfetten.

KUCHENBLECH (WÄHENBLECH) (B)

Grösse: 28 × 2,5 cm (Durchmesser × Höhe)

Material: Stahl, antihafbeschichtet

Bemerkungen: Für die Rezepte dieses Buches kann man bedenkenlos auf Backpapier und Einfetten verzichten.

Denn die Backform wird immer mit eher butterlastigem Teig belegt, der nicht allzu viel Zucker enthält, sodass sich das fertige Gebäck gut aus der Form lösen lässt. Hat dein Kuchenblech keine Antihafbeschichtung, solltest du den Boden immer mit Backpapier belegen und die Ränder mit Butter einfetten.

KUCHENFORM (C)

Grösse: 23 × 23 × 4,5 cm (Länge × Breite × Höhe)

Material: Stahl, antihafbeschichtet

Bemerkungen: Auch hier gilt – egal ob antihafbeschichtet oder nicht, ich lege die Kuchenform immer mit Backpapier aus, damit sich der Kuchen nach dem Backen einfacher am Backpapier aus der Form und aufs Kuchengitter heben lässt.

CAKEFORM (D)

Grösse: 25 × 10,5 × 7 cm (Länge × Breite × Höhe)

Material: Stahl

Bemerkungen: Cakeformen, egal ob antihafbeschichtet oder nicht, lege ich immer mit Backpapier aus. So lässt sich der Kuchen nach dem Backen ganz einfach am Backpapier aus der Form und aufs Kuchengitter heben. Obwohl ich für die Cakerezepte dieses Buches immer die Standardlänge von 25 cm nutze, empfehle ich, beim Kauf einer Cakeform grundsätzlich eine grössenverstellbare Form zu wählen. So bleibst du flexibel.

GUGELHUPFFORM (E)

Grösse: 22 × 9 cm (Durchmesser × Höhe)

Füllmenge: 2 Liter

Material: Aluminium und Stahl

Bemerkungen: Da es beim Gugelhupf viele unterschiedliche Formen gibt, ist vor allem die Füllmenge entscheidend. Leider ist diese beim Kauf oft nicht angegeben, darum prüfe es zu Hause selbst, indem du die Form mit Wasser füllst und die Menge abmisst. Ist der Durchmesser deiner Form markant grösser oder kleiner, die Füllmenge beträgt aber trotzdem 2 Liter, kann es sein, dass du die Backdauer einfach um ein paar Minuten verlängern beziehungsweise verkürzen musst. Je flacher die Form, desto kürzer die Backdauer; je höher die Form, desto länger.





CHRISTAS VERMICELLESKUCHEN

TEIG

120 g dunkle Schokolade
60 g Eigelb
160 g Zucker
10 g Vanillezucker
500 g Marronipüree
8 g Backpulver
140 g Eiweiss

- 1 Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen und den Rand mit Butter einfetten.
- 2 Die Schokolade an der Bircherreibe fein reiben und zur Seite stellen.
- 3 Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Backofen schieben und den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 4 Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
- 5 Das Marronipüree und das Backpulver dazugeben und die Mischung glatt rühren.
- 6 Die geriebene Schokolade kurz unterrühren.
- 7 Das Eiweiss steif schlagen und behutsam unter den Teig heben.
- 8 Den Teig in die vorbereitete Springform geben, glatt streichen, die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und 40–45 Minuten backen.
- 9 Den Kuchen direkt nach dem Backen aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP

- › Marronipüree findest du tiefgekühlt im Supermarkt das ganze Jahr hindurch. Lasse es vor der Verwendung über Nacht im Kühlschrank auftauen. Alternativ schneide es noch tiefgekühlt in Scheiben, lasse es etwa eine Stunde bei Raumtemperatur auftauen und verbacke es dann sofort im Kuchen.

JUDITHS TWIST

- › Marronipüree kann man auch selbst machen. Mein Rezept dafür findest du auf Seite 177.

ERGIBT

1 Kuchen (Ø: 24 cm)

BACKEN

Temperatur: 190 Grad

Betriebsart: Ober- und Unterhitze

Position: unterste Schiene

Backform: Springform (Ø: 24 cm)

Backdauer: 40–45 Min.



MARLISES HIMBEERQUARKKUCHEN

MÜRBETEIG

100 g Butter, weich
60 g Zucker
10 g Vanillezucker
50 g Eier
200 g Weizen-Weissmehl (Typ 400)

QUARKMASSE

50 g Weizen-Weissmehl (Typ 400)
140 g Zucker
100 g Vollmilch (3,5 % Milchfett)
300 g Magerquark Nature
(0,2 % Milchfett)
200 g Eier

BEERENBELAG

400 g Himbeeren, frisch
30 g Maisstärke (Maizena)
35 g Wasser
15 g Zucker

ERGIBT

1 Kuchen (Ø: 28 cm)

BACKEN

Temperatur: 180 Grad | 160 Grad

Betriebsart: Ober- und Unterhitze

Position: unterste Schiene

Backform: Kuchenblech (Ø: 28 cm)

Backdauer: 20 Min. | 25 – 30 Min.

- 1 Für den Mürbeteig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Anschliessend das Ei gut unterrühren. Zum Schluss das Mehl dazugeben und nur noch kurz untermischen.
- 2 Den Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa eine Stunde ruhen lassen.
- 3 Den Boden eines Kuchenblechs (28 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen und den Rand mit Butter einfetten.
- 4 Den Grillrost auf der untersten Schiene in den Backofen einschieben. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 5 Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 4 mm dünn ausrollen (31 cm Durchmesser) und in das Kuchenblech legen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen und das belegte Blech etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Teig wieder fest wird.
- 6 Eine Lage Backpapier auf den Teig legen, Blindbackperlen (oder rohe Hülsenfrüchte wie z. B. Borlotti-Bohnen) zum Beschweren ins Backpapier auf den Teig füllen. Dabei darauf achten, dass das Backpapier und die Hülsenfrüchte bis an den Rand gelangen.
- 7 Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Teig 20 Minuten backen.
- 8 In der Zwischenzeit für die Quarkmasse das Mehl mit dem Zucker mischen und dann mit der Milch zu einer glatten Crème rühren. Erst den Quark und dann die Eier darunterrühren.
- 9 Die Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Blindbackperlen sowie das Backpapier entfernen und die Quarkmasse auf den Teig geben. Während des Einfüllens die Ofentür geöffnet lassen, damit die Temperatur schneller sinkt.
- 10 Den Kuchen zurück in den Ofen schieben, die Tür schliessen und alles 25 – 30 Minuten fertig backen. Die Quarkmasse sollte nach dem Backen noch hell sein.
- 11 Sobald der Kuchen aus dem Ofen ist, zügig den Beerenbelag vorbereiten. Dafür 100 g Himbeeren halbieren und für die Deko zur Seite legen.
- 12 Die Maisstärke mit dem Wasser anrühren und dann zusammen mit dem Zucker und den restlichen 300 g Himbeeren in einem Kochtopf langsam köcheln, bis der Saft bindet.
- 13 Den Himbeerbelag auf den noch heissen Kuchen geben, die halbierten Himbeeren darauf verteilen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

TIPPS

- › Wichtige Tipps zum Blindbacken findest du auf Seite 14.
- › Der Kuchen schmeckt frisch gebacken am allerbesten.

UMRECHNUNG VON GRAMM IN GÄNGIGE MASSEINHEITEN

Wer keine Feinwaage besitzt oder wenn gerade dann, wenn man backen möchte, die Küchenwaage nicht mehr funktioniert, findet hier eine Übersicht für alternative Masseinheiten. Dabei ist immer zu bedenken: Das Rezept wird besser gelingen, wenn die Zutaten genau abgewogen werden, daher ist der Küchenwaage immer Vorrang zu geben.

GRAMM-ABWIEGE-TRICK
Wenn die Waage nicht auf 1 Gramm genau misst, können 2 Gramm abgewogen und die Menge kann dann optisch durch 2 geteilt werden. Beispiel: Du brauchst 1 Gramm Zimt, dann wiegst du 2 Gramm Zimt ab, teilst die abgewogene Menge nach Augenmass durch 2 und erhältst so die gewünschte 1-Gramm-Menge.

	1 TL gestrichen	1 TL gehäuft	1 EL gestrichen	1 EL gehäuft	1 STÜCK	1 DL (100 ml)	1 MSP.
Backpulver	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Baumnüsse ganz	-	5,5 g	-	15 g	4,5 g	-	-
Baumnüsse gemahlen	1,5 g	3 g	4,5 g	9 g	-	-	-
Crème fraîche	3,5 g	13 g	11 g	32 g	-	-	-
Ei, ohne Schale (Grösse 53 +)	-	-	-	-	50 g	-	-
Ei, ohne Schale (Grösse 63 +)	-	-	-	-	60 g	-	-
Eigelb (Grösse 53 +)	-	-	-	-	15 g	-	-
Eigelb (Grösse 63 +)	-	-	-	-	20 g	-	-
Eiweiss (Grösse 53 +)	-	-	-	-	35 g	-	-
Eiweiss (Grösse 63 +)	-	-	-	-	40 g	-	-
Espresso	3,5 g	-	12 g	-	-	100 g	-
Frischhefe	5 g	10 g	12 g	24 g	-	-	-
Gewürznelken gemahlen	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Haferflocken	2,5 g	3,5 g	6 g	11 g	-	-	-
Haselnüsse ganz	-	7,5 g	-	17 g	1,3 g	-	-
Haselnüsse gemahlen	1,5 g	3 g	4,5 g	9 g	-	-	-
Honig fest	6,5 g	14 g	15 g	35 g	-	-	-
Honig flüssig	5,5 g	-	12,5 g	-	-	-	-
Instantkaffee (Granulat)	1 g	2,5 g	3 g	5,5 g	-	-	-
Joghurt	4,5 g	13 g	19 g	40 g	-	-	-
Johannisbrotkernmehl	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g

	1 TL gestrichen	1 TL gehäuft	1 EL gestrichen	1 EL gehäuft	1 STÜCK	1 DL (100 ml)	1 MSP.
Kakaopulver (fettarm)	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Kirsch (Kirschwasser)	3 g	-	9 g	-	-	90 g	-
Kokosraspel	1,5 g	2 g	3,5 g	7,5 g	-	-	-
Konfitüre	6 g	20 g	15 g	36 g	-	-	-
Lebkuchengewürz	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Maisstärke (Maizena)	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Mandeln ganz	-	5,5 g	-	17 g	1,2 g	-	-
Mandeln gehobelt	2 g	3,5 g	5 g	8 g	-	-	-
Mandeln gemahlen	1,5 g	3 g	4,5 g	9 g	-	-	-
Mandeln gestiftet	2 g	4,5 g	7 g	13 g	-	0,1 g	-
Mehl	2 g	6 g	7 g	20 g	-	-	-
Milch	4 g	-	14 g	-	-	107 g	-
Orangeat / Zitronat	-	9 g	-	19 g	-	-	-
Ovomaltine (Pulver)	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Puderzucker	2,5 g	5 g	8 g	12 g	-	-	-
Quark	3,5 g	13 g	14 g	34 g	-	-	-
Rahmhalter (Sahnesteif)	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Rum	3 g	-	9 g	-	-	90 g	-
Salz	4 g	8 g	13 g	24 g	-	-	0,2 g
Schokoladenpulver	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Vanillezucker	3,5 g	6 g	10 g	16 g	-	-	0,1 g
Vollrahm	4 g	-	11 g	-	-	104 g	-
Wasser	3,5 g	-	12 g	-	-	100 g	-
Zimt gemahlen	2 g	4 g	5,5 g	9 g	-	-	0,2 g
Zitronensaft	4 g	-	11 g	-	55 g	105 g	-
Zitronenschale	2,5 g	3,5 g	7 g	9 g	3 g	-	-
Zucker	3,5 g	6 g	10 g	16 g	-	-	0,1 g

BÄCKERLATEIN

Kuvertüre

Kuvertüre ist eine etwas hochwertigere Schokolade mit höherem Kakaobutteranteil als normale Tafelschokolade. Dadurch lässt sie sich beim Schmelzen sehr geschmeidig verarbeiten und bekommt nach dem richtigen Temperieren einen schönen Glanz sowie einen knackigen Bruch. Sie wird vor allem zum Überziehen von Gebäck, Pralinen oder Torten verwendet. Es gibt sie in Zartbitter-, Vollmilch- und weisser Variante.

Melieren

Melieren bedeutet, zwei Massen behutsam miteinander zu vermengen, ohne dabei die eingeschlossene Luft herauszuschlagen – meist hebt man Mehl oder Eiweiss mit einem Teigspatel unter eine leichtere Masse. So bleibt die Mischung locker und luftig, was besonders bei Biskuit wichtig ist.

Mehltyp

Der Mehltyp ist eine Kategorisierung des Mehls aufgrund des Mineralstoffgehalts. Da die Mehlbezeichnungen in Europa leider nicht standardisiert sind, kann das Finden des richtigen Mehls für Leserinnen und Leser dieses Buches, die ausserhalb der Schweiz wohnen, etwas schwieriger sein. Damit zumindest in den beiden deutschsprachigen Nachbarländern deswegen keine Fragen aufkommen, hier mein Tipp für die drei in diesem Buch verwendeten Mehltypen:

- › **Schweiz:** «Weizen-Weissmehl Typ 400»
Deutschland: «Type 405»
Österreich: «W480/glatt»
- › **Schweiz:** «Weizen-Halbweissmehl Typ 720»
Deutschland: «Type 812»
Österreich: «W700»
- › **Schweiz:** «Weizen-Ruchmehl Typ 1100»
Deutschland: «Type 1050»
Österreich: «W1600»

Temperieren

Das «Temperieren» ist ein Verfahren, bei dem Schokolade oder Kuvertüre kontrolliert erwärmt und wieder abgekühlt wird, damit sie nach dem Erkalten ihren typischen Glanz und einen festen, knackigen Bruch bekommt. Ohne korrektes Temperieren wird Schokolade oft grau, matt und bröckelig.



ÜBER DIE AUTORIN

Judith Erdin ist Bestseller-Autorin, Food-Bloggerin und Content-Creatorin am Tag – Fremde-Büsi-Liebhaberin, Erdnussbutter-Junkie & Zimmerpflanzen-Sterbebegleiterin in der Nacht.

Seit 2020 ist die ursprünglich gelernte Bäckerin-Konditorin und ausgebildete Polygrafin/Mediengestalterin selbstständig tätig und begeistert mit ihrer humorvollen, authentischen und sympathischen Art – und bespielt dabei wortwörtlich mehrere Bühnen: Auf Social Media findet man sie unter dem Pseudonym «Streusel», ihr Food-Blog «streusel.ch» gehört zu den bekanntesten der

Schweiz, und ihre Backbücher sind mehrfach prämiert. Wer lieber hört statt liest, bekommt sie in ihrem Podcast «Uftischt – Sternstunde Kulinarik» wöchentlich auch auf die Ohren. Dabei diskutiert sie mit ihrem Co-Host Simon Balissat auf humorvolle Art die Höhen und Tiefen des Food- und Alltags-Universums.

Seit 2024 bringt sie das Publikum bei der TV-Show «Late Night Switzerland» (SRF) zum Lachen, und seit 2025 ist sie live mit ihrem Bühnenprogramm «Streusel on Top» in der ganzen Deutschschweiz unterwegs.

DANK

Wie bei jedem grösseren Projekt geht es selten ganz ohne die Hilfe anderer. Darum möchte ich mich an dieser Stelle ganz herzlich bei all denjenigen bedanken,

die mich in diesem Prozess unterstützt haben. Ohne ihre Zeit, ihr offenes Ohr oder ihre wertvollen Beiträge wäre dieses Werk nicht in dieser Form entstanden.

DAZU GEHÖREN UNTER ANDEREM ...

... all diejenigen, die mir für dieses Buch ihr bestes Familienrezept zur Verfügung gestellt und sich die Zeit genommen haben, mir ihre Geschichte und Bilder dazu anzuvertrauen. Dazu gehören auch diejenigen, deren Rezepte es vielleicht nicht ins Buch geschafft haben.

... all meine fleissigen Testbäckerinnen und Testbäcker, die für mich jedes Rezept nochmals ausprobiert und auf Herz und Nieren geprüft haben.

... Michael Schweizer von meinem Management, der mir den Floh für die Grundidee dieses Buches ins Ohr setzte und ohne den es dieses Buch darum vielleicht nie gegeben hätte.

... Loretta Hartmann von meinem Management, deren tatkräftige Unterstützung nicht nur bei «Ned ganz bache» unfassbar wertvoll war und ist.

... Laura Basler, Michelle Ulmann, Jenni Sanchez, Nadine Sollberger und Kathrin Meier, die während des Drehs das Set blitzblank hielten.

... meine Eltern und Geschwister, die mich immer wieder geduldig mit ihrem Rat und Handeln moralisch und tatkräftig unterstützt haben.

... alle Nachbarn, Freunde und Bekannten, die mir geholfen haben, all das gebackene und fotografierte Gebäck bis zum letzten Krümel wegzuknabbern.

