

Grüttibänz

4 grosse (ca. 230 g) oder 6 mittlere · 40 Min. Arbeit · 1½ bis 2 Std. aufgehen · 20 bis 30 Min. backen

ZUTATEN

- 500 g Zopfmehl
- 1½ TL Salz, 2 EL Zucker
- 20 g Hefe (½ Würfel)
- 70 g weiche Butter, in Stücken
- 3 dl lauwarme Milch
- Zum Verzieren: 1 Ei, Sultaninen, ein paar Mandeln oder Haselnüsse, 2 EL Hagelzucker

SO GEHT'S

1. Zopfmehl, Salz und Zucker vermengen. Hefe in der Milch auflösen, mit der Butter dazugeben, rund 10 Min. kneten, bis der Teig geschmeidig ist.
2. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen, 1 bis 1½ Std.
3. Eine kleine Kugel für Halstuch und Mütze beiseitelegen, den Rest vierteln, zu ovalen Rollen von ca. 20 cm formen.
4. Mit dem Teighorn Hals, Arme und Beine einschneiden, Arme und Beine leicht spreizen.
5. Sultaninen und Nüsse tief eindrücken, Halstuch und Mütze mit wenig Wasser ankleben, mit Ei bestreichen, Hagelzucker auf den Bauch.
6. 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Heissluft), untere Ofenhälfte: grosse 25 bis 30 Min., mittlere ca. 20 Min. Klopfprobe am Boden: hohl.

Über Nacht: nur 10 g Hefe und kalte Milch, Teig am Vorabend kneten und zugedeckt in den Kühlschrank. Am Morgen 30 Min. temperieren, formen, 15 Min. gehen lassen, backen.

Mini-Grüttibänze: 12 Stück à 75 g, 12 bis 15 Min.

Rahmlebkuchen mit Birnel

15 Stück · Form 20 × 30 cm · 20 Min. Arbeit · 35 bis 40 Min. backen

ZUTATEN

- 2 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- 2 dl Milch, 1,5 dl Birnel (Birrendicksaft)
- 120 g Rohrzucker
- 350 g Ruchmehl, 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1½ EL Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz
- 1 TL Natron, in 1 EL Milch aufgelöst
- Zum Fertigmachen: 2 EL Birnel, 15 Samichlaus-Bildli, 2 dl Vollrahm

SO GEHT'S

1. Milch, Birnel und Zucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Mehl, Haselnüsse, Gewürz und Salz mischen, dazugeben, dann das Natron. Den Rahm locker unterziehen.
3. Form mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, bei 180 °C in der unteren Ofenhälfte 35 bis 40 Min. backen. Stäbchenprobe.
4. Noch warm mit Birnel bepinseln.
5. Am nächsten Tag in 15 Stücke schneiden, die Bildli mit einem Tupfer Birnel aufkleben. Mit geschlagenem Rahm servieren.

Drei Tage vor dem Chlausabend backen: In der Dose wird er in den ersten Tagen weicher.

Chausepunsch mit Süssmost und Mandarinli

6 Tassen · 20 Minuten

- 5 dl Hagebuttentee, kräftig aufgegossen
- 4 dl Süssmost
- Saft von 6 Mandarinli (knapp 2 dl)
- 1 Zimtstängel, 2 Nelken, 2 Scheiben Ingwer, 1 EL Honig

1. Alles in einer Pfanne erhitzen, bis es dampft, nicht kochen lassen.
2. 10 Min. ziehen lassen, Gewürze herausnehmen, mit Honig abschmecken.
3. Für die Erwachsenen nach dem Chlausbesuch einen Schuss Rotwein oder Kirsch ins Glas, nicht in die Pfanne.

GRÜTTIBÄNZ ZUM ZMORGE AM SAMICHLAUSTAG (SO., 6. DEZEMBER)

Sa., 21.00	Teig mit 10 g Hefe kneten, in den Kühlschrank
So., 7.00	Teig herausnehmen, 30 Min. temperieren
So., 7.30	Formen, Kinder machen die Augen

So., 7.45	15 Min. gehen lassen, Ofen auf 200 °C
So., 8.00	Mit Ei bestreichen, Hagelzucker, backen
So., 8.30	Klopfprobe, Butter und Konfi auf den Tisch

RÜCKWÄRTS BIS ZUM SAMICHLAUS 2026

WANN	WAS	NOTIZ
Mo., 30.11.	☐ Haltbares einkaufen, Nüssli, Birnel	
Mi., 2.12.	☐ Rahmlebkuchen backen	
Fr., 4.12.	☐ Mandarinli, Milch, Hefe, Rahm kaufen	
Fr., 4.12., abends	☐ Gwunderliste schreiben	
Sa., 5.12., Nachmittag	☐ Chlaussäcke packen, Lebkuchen schneiden	
Sa., 5.12., Abend	☐ Chlausabend, Punsch, Lebkuchen mit Rahm	
Sa., 5.12., spät	☐ Grittibänz-Teig in den Kühlschrank	
So., 6.12.	☐ Grittibänze backen, Zmorge	

AM VORABEND ERLEDIGT

- ☐ Gwunderliste dem Samichlaus übergeben oder bereitgelegt
- ☐ Versli mit den Kindern ein letztes Mal geübt
- ☐ Chlaussäcke ausser Sichtweite, nussfreie beschriftet
- ☐ Tee für den Punsch gekocht, Rahm kalt gestellt
- ☐ Nuggi-Abschied besprochen (falls gewünscht)
- ☐ Butter für den Grittibänz-Teig weich
- ☐

EINKAUFLISTE

- BACKEN

☐ Zopfmehl 500 g

☐ Ruchmehl 350 g

☐ Gemahlene Haselnüsse 50 g

☐ Rohrzucker, Zucker, Hagelzucker

☐ Lebkuchengewürz, Natron, Sultaninen

☐ Birnel, Samichlaus-Bildli
- MILCHPRODUKTE

☐ Milch 5 dl, Butter 70 g, 1 Ei

☐ Vollrahm 4 dl, Hefe ½ Würfel
- GETRÄNKE

☐ Hagebuttentee, Süssmost 4 dl

☐ Zimtstängel, Nelken, Ingwer, Honig
- FÜR DEN CHLAUSSACK

☐ Mandarinli (2 pro Kind + 6)

☐ Spanischnüssli

☐ Baumnüsse, Haselnüsse

☐ Schoggi-Samichläuse

☐ Tirggel oder Biberli
- HAUSHALT

☐ Jutesäckli, Backpapier

CHLAUSSACK PRO KIND

NAME	MANDA-RINLI	SPANISCH-NÜSSLI	BAUM-NÜSSE	LEBKUCHEN	SCHOGGI	TIRGGEL, BIBERLI	ALLERGIE	GEPACKT
								☐
								☐
								☐
								☐
								☐

GWUNDERLISTE: HÖCHSTENS DREI LOB UND ZWEI WÜNSCHE PRO KIND (3)

NAME	DAS HAT DER SAMICHLAUS GESEHEN (LOB)	DAS DARF NOCH BESSER WERDEN

Spickzettel Samichlaus

Daten 2026, Ablauf eines Chlausabends, Mengen pro Kind, Haltbarkeit, Zopfteig hochrechnen

DATEN 2026

So., 29.11.	1. Advent
Fr., 4.12., 14.15	Schülerklausjagen in Küssnacht am Rigi (1)
Fr., 4.12., 20.15	Hauptumzug Klausjagen: vorgezogen, weil der 5.12. ein Samstag ist (1)
Sa., 5.12., 6.00	Sächsi umzug in Küssnacht (1)
So., 6.12.	Samichlaustag und 2. Advent
Lenzburg	Chlauschlöpfen toleriert vom 1.11. bis zum Sonntag nach dem 2. Donnerstag im Dezember, bis 21 Uhr (4)

SO LÄUFT EIN CHLAUSABEND (3)

- **Samichlaus** erzählt eine Geschichte und liest aus dem Buch, was die Eltern auf die Gwunderliste geschrieben haben.
- **Kinder** sagen ein Versli auf, singen oder spielen etwas vor.
- **Schmutzli** leert mit den Kindern den Sack aus; die Fitze ist zum Wischen da.
- **Niemand** kommt in den Sack, und Samichlaus ist kein Drohmittel.
- **Nuggi**: nur wenn das Kind will; er landet beim Gehen im Briefkasten.

MENGEN PRO KIND (Richtwerte aus der Küche, keine Norm)

INHALT	1 KIND	5 KINDER	10 KINDER	15 KINDER
Mandarinli	2	10	20	30
Spanischnüssli	60 g	300 g	600 g	900 g
Baumnüsse und Haselnüsse	4 bis 6	25	50	75
Lebkuchen mit Bildli	1	5	10	15
Schoggi-Samichlaus	1	5	10	15
Mini-Grittibänz (75 g)	1	½ Teig	1 Teig	1¼ Teige
Chausepunsch (2 dl)	2 dl	1 l	2 l	3 l

HALTBARKEIT (Erfahrungswerte)

- **Grittibänz**: am Backtag am besten. Übrige ausgekühlt einfrieren und kurz aufbacken.
- **Rahmlebkuchen**: in der Dose gut eine Woche, wird in den ersten Tagen weicher.
- **Chausepunsch**: Reste abgekühlt in den Kühlschrank, am nächsten Tag aufwärmen.
- **Mandarinli**: erst am Vortag in den Sack, sonst werden sie weich.

EIN GEBÄCK, VIELE NAMEN (2)

- **Grittibänz**: «gritti» heisst rittlings, Bänz kommt von Benedikt.
- **Grättimaa** in Basel, **Elggermaa** in Zürich, Schaffhausen, Thurgau, **Chlaus** in der Innerschweiz.
- **1546**: Nikolausfrau aus Zürich, ältestes datiertes Gebäck dieser Art.
- **1857**: «Chriddibenz» im Aargau belegt.

ZOPFTEIG HOCHRECHNEN (für Spielgruppe, Klasse oder Verein)

ZUTAT	1 TEIG (4 GROSS / 12 MINI)	2 TEIGE (8 / 24)	3 TEIGE (12 / 36)
Zopfmehl	500 g	1 kg	1,5 kg
Milch, lauwarm	3 dl	6 dl	9 dl
Butter / Hefe	70 g / 20 g	140 g / 40 g	210 g / 60 g
Salz / Zucker	1½ TL / 2 EL	3 TL / 4 EL	4½ TL / 6 EL

Quellen: (1) St. Niklausengesellschaft Küssnacht, klausjagen.ch, «Daten und Route» 2026 · (2) Stiftung Brotkultur Schweiz, «War der erste Grittibänz eine Grittibänz?», Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband, 2022 · (3) St. Nikolausgesellschaft Zürich, samichlaus-zuerich.ch, «Chlausbesuch» · (4) SRF, «Chlauschlöpfe im Bezirk Lenzburg», 2017. Wochentage 2026 nach Kalender.