Butter, Zucker, Erwähnung, Schwierigkeitsgrad, Backzeit

**Mailänderli**

22 g

Zucker pro 100 g: 18 g

Erste schriftliche Erwähnung: 1780

Schwierigkeitsgrad: 2

Backzeit: 10 min

**Spitzbub**

26 g

Zucker pro 100 g: 13 g

Erste schriftliche Erwähnung: 1929

Schwierigkeitsgrad: 4

Backzeit: 6 min

**Brunsli**

0 g

Zucker pro 100 g: 50 g

Ältestes Rezept: 1725

Schwierigkeitsgrad: 2-3 (von max. 5)

Backzeit: 5 min

**Zimtsterne**

3 g (fürs Blech)

Zucker pro 100 g: 40 g

Ältestes Rezept: 1538

Schwierigkeitsgrad: 4

Backzeit: 7 min

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Basler Läckerli**

max. 5 g

Zucker pro 100 g: 18 g

Ältestes Rezept: ca. 1440

Schwierigkeitsgrad: 5

Backzeit: 20 min

**Züri-Tirggel**

0 g

Zucker pro 100 g: 15 g

Ältestes Rezept: 1461

Schwierigkeitsgrad: 3

Backzeit: 1,5 min

**Bretzeli/Bricelet**

20 g

Zucker pro 100 g: 20 g

Erste schriftliche Erwähnung: 1552

Schwierigkeitsgrad: 2

Backzeit: 45 sec

**Wygueteli**

0 g

Zucker pro 100 g: 33 g

Erste schriftliche Erwähnung: 1909

Schwierigkeitsgrad: 2

Backzeit: 12 min

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Biberli**

0 g

Zucker pro 100 g: 12 g

Ältestes Rezept: 1800

Schwierigkeitsgrad: 4,5

Backzeit: 20 min

**Kokosmakrönli**

0 g

Zucker pro 100 g: 40 g

Ältestes Rezept: 1873

Schwierigkeitsgrad: 1

Backzeit: 60 min

**Nussstängeli**

0 g

Zucker pro 100 g: 33 g

Erste schriftliche Erwähnung: 1780

Schwierigkeitsgrad: 3

Backzeit: 15 min

Brabanzerl

32 g

Zucker pro 100 g: 10 g

Erste schriftliche Erwähnung: 1978

Schwierigkeitsgrad: 4  
Backzeit: 10 min

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**(Anis-) Chräbeli**

0 g

Zucker pro 100 g: 35 g

Ältestes Rezept: 1710

Schwierigkeitsgrad: 4

Backzeit: 15 min

**Spekulatius**

20 g

Zucker pro 100 g: 20 g

Ältestes Rezept: ca. 1000

Schwierigkeitsgrad: 1-2

Backzeit: 10 min

**Vanillekipferl**

Butter pro 100g: 28 g

Zucker pro 100 g: 15 g

Erste schriftliche Erwähnung: 12. Jahrhundert

Schwierigkeitsgrad: 3

Backzeit: 15 min

**Grassins**

Butter pro 100g: 30 g

Zucker pro 100 g: 19 g

Erste schriftliche Erwähnung: 1905

Schwierigkeitsgrad: 1

Backzeit: 15 min

Zu erwähnen im Einleitungstext:

Zucker kann auch Puderzucker sein

Brabanzerl sind BB-Erfindung….

Grassins: Sind eigentlich Sablés.

Nussstängeli: Totenbeinli -> Rezept Ossi da mordere aus dem Tessin. Im bleniotal erstmals erwähnt

Bretzeli: v.a. Westschweiz, aber auch Bern und ganze Schweiz

-> fave (bei den Totenbeinli ) shcon 908 aber aus Bohnen. Totenbeinli erinnern an grosse Saubohnen.