

Mein besonderes Familienrezept:

Uristiärli

Eingereicht von: Karin S.-L., Sattel

Es gehörte in unserer Familie zur Tradition, dass mein Vater, ein passionierter Schütze, uns vom Rütli-schiessen jedes Jahr Uristiärli heim brachte. Obwohl ich als Kind nicht gerne Anis hatte, waren diese Gebäcke mit dem Uristier ein Genuss.

Um meine Eltern bei einem Geburtstag zu überraschen, probierte ich mich selber als Anis-Bäckerin. Die Überraschung und Freude über das Gelingen war so gross, dass ich heute diese Uristiärli zu vielen Gelegenheiten für meine Familie und Freunde backe. Wie wohl jede/r Bäcker/in, habe ich auch mit der Zeit ein paar Tricks und Kniffe herausgefunden. So verwende ich kein Anisöl sondern mahle die Aniskörner. Weiter ist es sehr wichtig, dass man beim Mischen des Teigs das Mehl siebt und unter das Zucker-Ei-Gemisch hebt. Und perfekt werden die Uristiärli dann, wenn man das Glück hat und ein echtes Uristiär-Holzmodell hat. Da geht mir als kleine Heimweh-Urnerin das Herz auf.

So hoffe ich, lasse ich eine Tradition auf- und weiterleben.

Uristiärli kennt man im Kanton Uri übrigens seit dem 19. Jahrhundert. Meist ist es gefüllt mit einer Masse aus Haselnüssen, Zucker und Gewürzen. Traditionell wird dazu ein Modell mit einem Uristiär benutzt. Zu speziellen Anlässen gab es aber auch andere Sujets. Zum Beispiel bei der Landsgemeindeversammlung in Schattdorf der Tittiring. In Altdorf kannte man ein Sujet mit einem Adler, dem Altdorfer Wappentier. In Seedorf, als Seegemeinde, ein Fisch-Sujet.

Rezept Üristiärli

4 Eier
500g Puderzucker
1 EL Kirsch
3 gehäufte EL Anis, gemahlen
500g Weissmehl, gesiebt
Fertige Haselnussfüllung (z.B. Primanuss von Max Felchlin AG)

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Kirsch mit einer Küchenmaschine oder dem Handmixer so lange schlagen, bis eine luftige, helle Masse entsteht. Dies dauert gerne 10 Minuten.

Anis und gesiebttes Mehl mit einer Kelle sorgfältig unterheben.

Abdecken und ca. 20 Minuten stehen lassen.

Modelformen etwas ausmehlen.

Teig für den Boden auf wenig Mehl ca. 4mm dick auswallen. Ausstechen und auf ein mit Blechrein-
papier belegtes Blech legen. Rand mit wenig Wasser bepinseln. Je nach Grösse des Modells 1-3 Teelöf-
fel Haselnussfüllung darauf verstreichen; aber etwas Rand frei lassen.

Teig für den Deckel auf wenig Mehl ca. 5mm dick auswallen. Ausstechen und in die Modelform
legen. Gut andrücken, damit sich das Sujet gut abzeichnet. Auf den Boden mit der Füllung legen und
am Rand etwas andrücken.

Die Üristiärli ca. 24 Stunden an einem kühlen Ort trocknen lassen.

Backen: Ofen auf 170 ° Unter-/Oberhitze vorheizen.
Ca. 14 Minuten auf der untersten Rille.

Mir schmecken die Üristiärli nach 1-2 Tagen am besten.

