

Nideltäfelì — oder ein überwundenes Trauma



Rezept/Zubereitung

Wer kennt's nicht. Das eine, scheinbar simple Rezept, das jede und jeder hinkriegt, nur bei einem selbst will es nicht klappen. Das waren bei mir die Nideltäfelì. Im Kindesalter bereits ausprobiert, jahrelang immer wieder versucht, abermals gescheitert, irgendwann die Kapitulation: «Ich gebe auf.»

Doch dann kam der Tag X, als ich fürs Tiptopf-Shooting ausgerechnet die Nideltäfelì zubereiten musste. Jetzt bloss nicht nervös werden und ganz genau den Anweisungen des Rezepts folgen, dachte ich. Ich traute mich fast nicht hinzuschauen, als die Masse in kleine Würfel geschnitten wurde. Sind sie wirklich gelungen? Oder wieder zu hart, zu weich, zu brüchig? Doch meine Nideltäfelì waren perfekt, endlich, das Trauma ist überwunden. Die Freude am Ergebnis

und die Dankbarkeit über dieses Rezept hätten nicht grösser ausfallen können. Mein neues Lieblingsrezept!

Apropos Nideltäfelì, hast du das Rezept dazu auf meintiptopf.ch schon mal gesucht und nicht gefunden? Dann hast du vielleicht bei der Suchfunktion Nidelzältli, Nidletäfelì, Carameltäfelì oder Rahmtäfelì eingegeben. So vielfältig wie die Schweizer Sprache ist zwar die Rezeptauswahl, aber beim Namen muss man eine Entscheidung treffen. Wenn du also das nächste Mal nicht fündig wirst, versuche es mit nur einem Wortteil, den ersten paar Buchstaben oder wie in diesem Beispiel mit einem anderen Dialekt. Zur Inspiration oder zur Übersicht für WAH-Lehrpersonen ist zudem das Filtern nach Kategorien sehr hilfreich.

Die Rezeptdatenbank wird laufend mit neuen Rezepten ergänzt, schau regelmässig vorbei, oder schreib uns, was dir fehlt: rezeptideen@meintiptopf.ch.



Das Lieblingsrezept von
Ursi Streiff, Autorin Tiptopf

feedback@meintiptopf.ch