

Abo Fasnachtsgebäck im Test –

Pralle Schenkeli locken zum Reinbeissen

11.02.2026 Andrea Söldi

Innen weich, aussen knusprig und dezenter Zitronengeschmack – so stellen wir uns frische Schenkeli vor. Die Redaktion hat Schenkeli aus Unterländer Bäckereien getestet.

In Kürze:

Zur Fasnachtszeit hat deftiges, frittiertes Gebäck Hochsaison.

Die Confiserie Bachmann hat die Jury überzeugt mit fluffigen, dezent nach Kirsch schmeckenden Schenkeli für 2.50 Franken.

Steiner Beck und Sprüngli bieten hellere, mürbe Varianten für 1.80 Franken pro Stück an.

Klaus Genuss-Manufaktur verkauft knusprige Mini-Schenkeli im praktischen Säckli für 10.30 Franken.

BBB und Bäckerei Bertschi backen pralle, dunkle Schenkeli mit Vanillearoma für 1.80 Franken.

Nahrungsmittel mit Anspielung auf den menschlichen Körper gehen heutzutage ja eigentlich nicht mehr. Welche Bäckerei bietet noch «Meitlibei» an oder gar das Gebäck mit Vanillefüllung und Schokoladenüberzug, dessen ursprünglicher Name heute unaussprechbar geworden ist? Spitzbuben werden gelegentlich zu «Spitzmenschen» umgedeutet, und aus Berlinern wird politisch korrekt «Berliner:innen». Immerhin Weggli sind noch überall erhältlich.

Noch immer beliebt ist auch das gute alte Schenkeli. Das einfache Gebäck aus Butter, Zucker, Mehl, Eiern und manchmal gemahlenen Mandeln, Zitronenschale, Vanille oder Kirsch durfte seinen Namen bis heute behalten. Im Idealfall ist es innen weich und aussen knusprig und soll mit seiner prallen Form wohl an einen menschlichen Unter- oder Oberschenkel erinnern.

Deftiges vor der Fastenzeit

Frittiertes Gebäck wie Fasnachtschüechli, Schenkeli, Berliner und Zigerkrapfen haben vor allem in der Fasnachtszeit Tradition. Bevor die heutige Überflusgesellschaft zum Jahresanfang Trends wie Diäten, Veganuary und Lösen eines Fitnesscenter-Abos erfand, war die Nahrung im Winter hierzulande eher karg. Umso mehr freute man sich darauf, vor Beginn der vierzigstägigen Fastenzeit noch mal richtig zu schlemmen und die Sau rauszulassen.

Fasnachtsbegeisterte werden auch dieses Jahr wieder an die Umzüge, Maskenbälle und anderen farbenfrohen Anlässe strömen. In der Unterländer Fasnachtshochburg Bassersdorf zum Beispiel beginnt das Treiben am «schmutzige Dunschtig», also am Donnerstag, 12. Februar, mit der Schlüsselübergabe zur Narrenfreiheit. Das Fakoba (Fasnachtskomitee Bassersdorf) feiert dieses Jahr bereits sein 70-jähriges Bestehen. Auch in diversen anderen Unterländer Gemeinden werden Konfetti durch die Luft wirbeln.

Wer dem allem wenig abgewinnen kann, kommt immerhin in den Bäckereien auf seine Kosten. Wir haben Schenkeli und andere Leckereien aus dem Unterland getestet.

Confiserie Bachmann im Circle am Flughafen

Erst im letzten Juni hat die Confiserie Bachmann im Circle den Jelmoli abgelöst. Und schon hat das Familienunternehmen mit schweizweit rund 20 Filialen das Unterland erobert. Zumindest wenn es nach dem Geschmack dieser Redaktion geht:

Die Bachmann-Schenkeli haben eindeutig am meisten überzeugt: «Fluffig und nicht zu fettig mit dezentem Kirscharoma», lauteten die Beschreibungen.

Kein Wunder, dass sich die Confiserie auf die Herstellung von Fasnachtsspezialitäten versteht: Der Betrieb stammt aus der Fasnachtshochburg Luzern und führt dementsprechend auch andere fasnächtlich dekorierte Spezialitäten im Sortiment: Schoggiiberliner mit Minikonfetti und Cupcakes mit farbenfroher Glasur in Form von Gesichtern.

Preis: 2.50 Franken pro Stück

Steiner Beck in Wallisellen

Die in Wallisellen erworbenen Schenkeli stammen wohl vom Hauptsitz in Wetzikon. Auch dieser Familienbetrieb besteht aus 29 Filialen, ein Grossteil davon im Zürcher Oberland. Die Steiner-Schenkeli munden ebenfalls und werden als relativ neutral beschrieben: kuchenartig, mürbe, nicht zu dunkel ausgebacken und nicht allzu süss, jedoch eher auf der fettigen Seite.

Preis: 1.80 Franken pro Stück

Confiserie Sprüngli am Flughafen

Die renommierte Edelconfiserie ist vor allem bekannt für ihre Luxemburgerli und Pralinés. Doch nun zeigt sie, dass sie auch in profaneren Ligen mithalten kann: Sprüngli bietet ein vergleichsweise helles Schenkeli, das es aber ebenfalls unter unsere Favoriten geschafft hat. Es ist jedoch etwas kleiner als einige seiner Konkurrenten. Kritisieren könnte man lediglich, dass es etwas weich geraten ist und ihm somit das Krosse fehlt.

Preis: 1.80 Franken pro Stück

Klaus Genuss-Manufaktur in Bülach

Etwas Spezielles hat sich das Unternehmen in Bülach einfallen lassen: Statt der üblichen rund zehn Zentimeter langen Schenkel finden sich bei der Klaus Genuss-Manufaktur Schenkeli im Miniformat in einem Säcklein mit etwa 15 Stück. So gibt es für die ganze Familie einen Happen, und es besteht weniger Gefahr, dass man sich bei der mässig gesunden Süssigkeit überisst. Diese Schenkeli sind relativ kross gebacken. Allerdings steigt beim Schnuppern daran ein leicht fischiger Geruch in die Nase.

Preis: 10.30 Franken pro Säcklein à 156 Gramm

Bäckerei Bertschi «zum Brotkorb» in Kloten

Die Schenkeli aus Kloten sind innerhalb unserer Auswahl am dunkelsten geraten. Dies lässt darauf schliessen, dass sie wohl am längsten in der Fritteuse verweilen. Die Konsistenz wird denn von den versierten Gastrokritikerinnen und -kritikern des «Zürcher Unterländers» auch als eher trocken und biskuitartig eingeordnet. Einen feinen Vanillegeschmack wollen Testende mit besonders sensiblen Geschmacksknospen aber wahrgenommen haben. Das Schenkeli der Bäckerei Bertschi hebt sich zudem optisch von den Mitbewerbern ab: Es handelt sich um das prallste im Testsortiment.

Preis: 1.80 Franken pro Stück

BBB in Brütten, Bassersdorf und Nürensdorf

Die Bäckerei Bosshart (BBB) betreibt drei Geschäfte in Bassersdorf, Nürensdorf und Brütten. Wie auf der Website zu lesen ist, hat Inhaber Daniel Bosshart 1994 mit zwei Schweizer Berufskollegen die Bäckerei-Weltmeisterschaft in Paris gewonnen. Tatsächlich scheint er sich auch nach über 30 Jahren noch immer auf sein Handwerk zu verstehen: Die Bosshart-Schenkeli präsentieren sich ebenfalls ansehnlich prall und überzeugen durch ihren guten Biss sowie das dezente Vanillearoma.

Preis: 2.60 Franken pro Stück

Besser aus der Bäckerei

Auf Objektivität hat die Jury bei diesem Vergleich selbstverständlich keinen Anspruch. Gut möglich, dass das Urteilsvermögen der Testenden mit dem zunehmenden Fettgehalt im Magen etwas getrübt wurde.

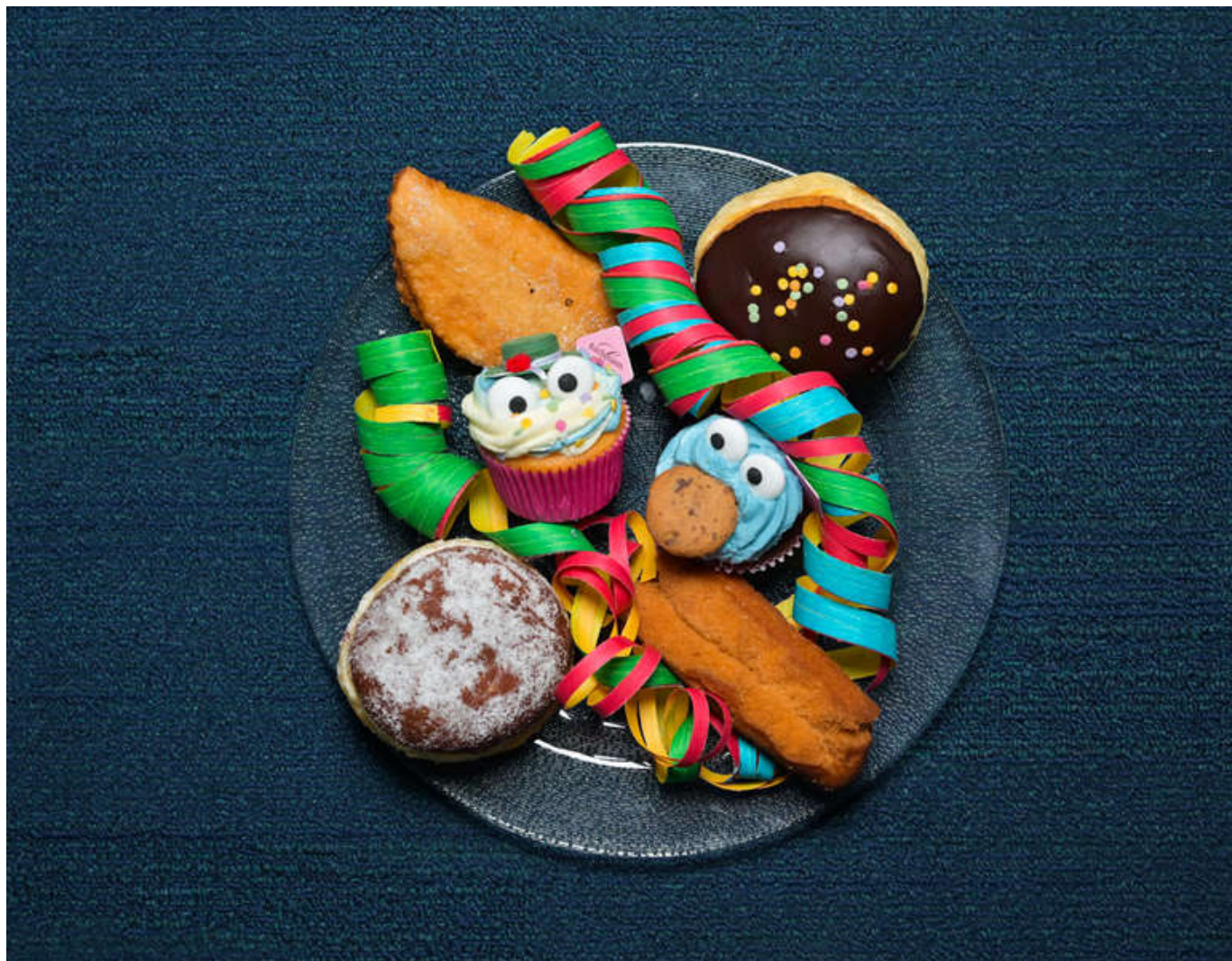
Einig sind wir uns jedoch darüber, dass Schenkeli aus einer Bäckerei denjenigen von Grossverteilern durchwegs überlegen sind. Anders als bei den Fasnachtschüechli, die Grossproduzenten meist dünner und etwas weniger fettig hinkriegen, müssen Schenkeli frisch sein. Länger in einem Sack aufbewahrt, fehlt ihnen meist die Knusprigkeit.



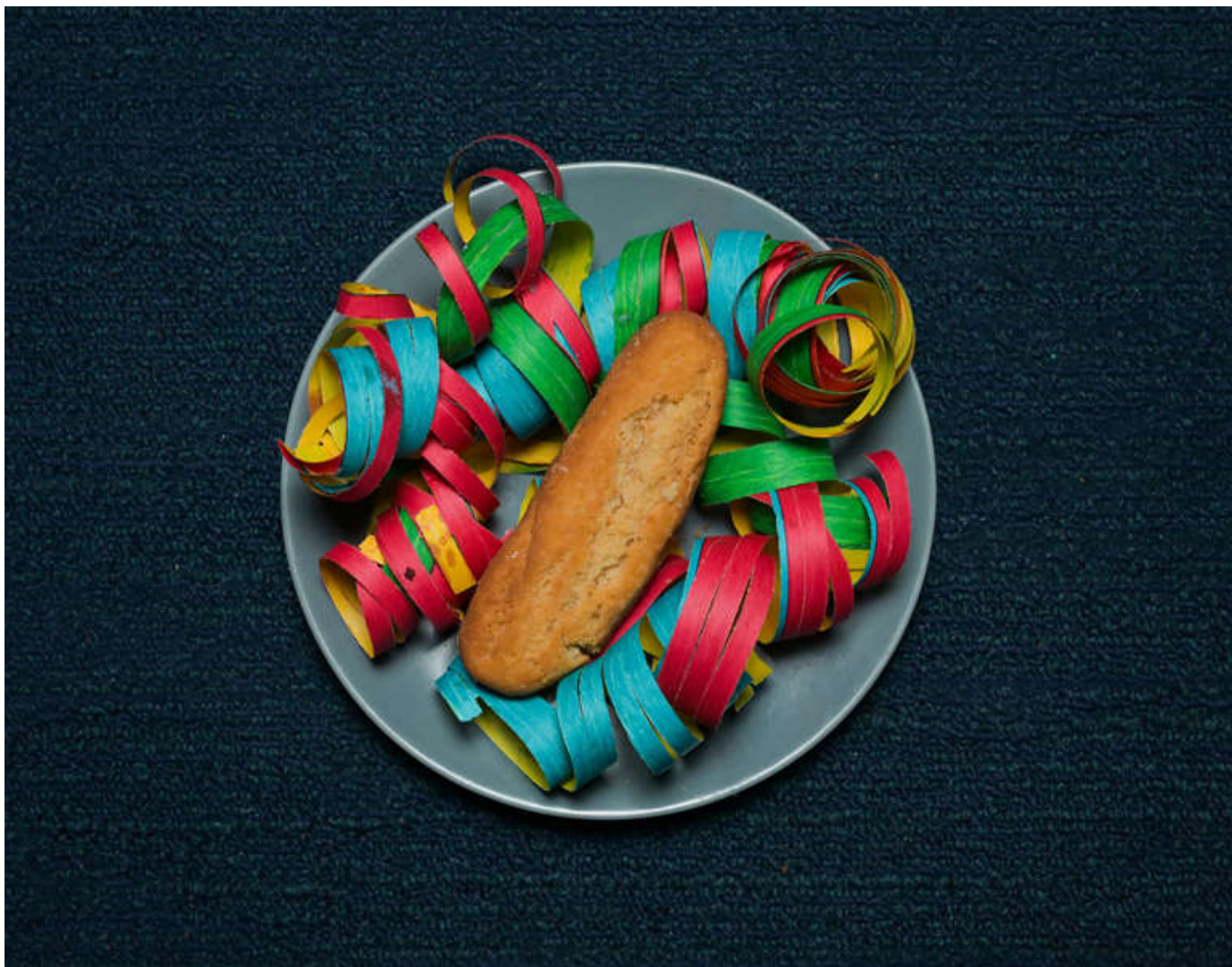
In der Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung stehen Schenkeli nicht zuoberst. Doch frisch aus der Fritteuse gezogen, fällt es schwer, zu widerstehen. Foto: Madeleine Schoder



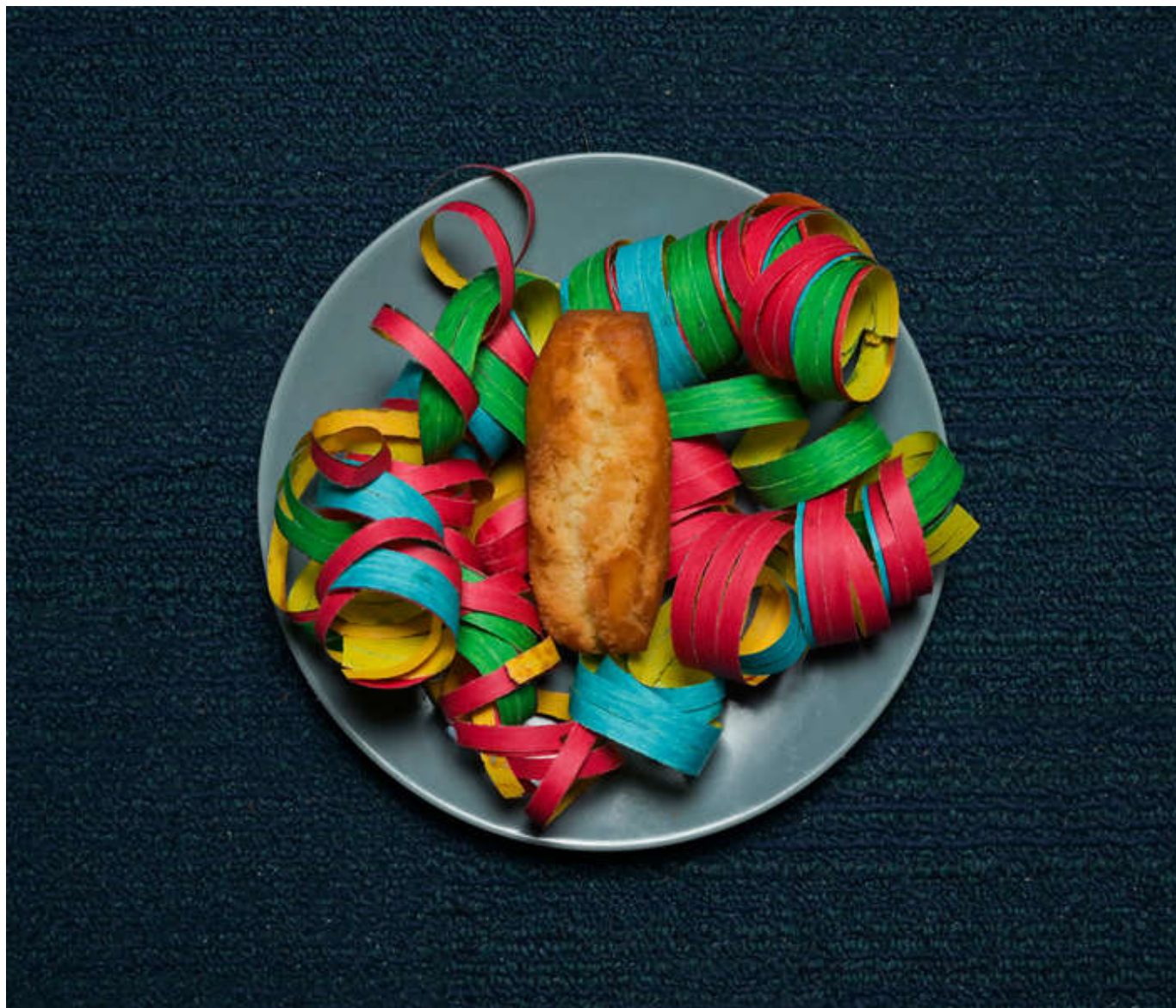
Die Schenkeli des Confiseurs aus der Fasnachtshochburg Luzern sind die Favoriten der Jury. Foto: Madeleine Schoder



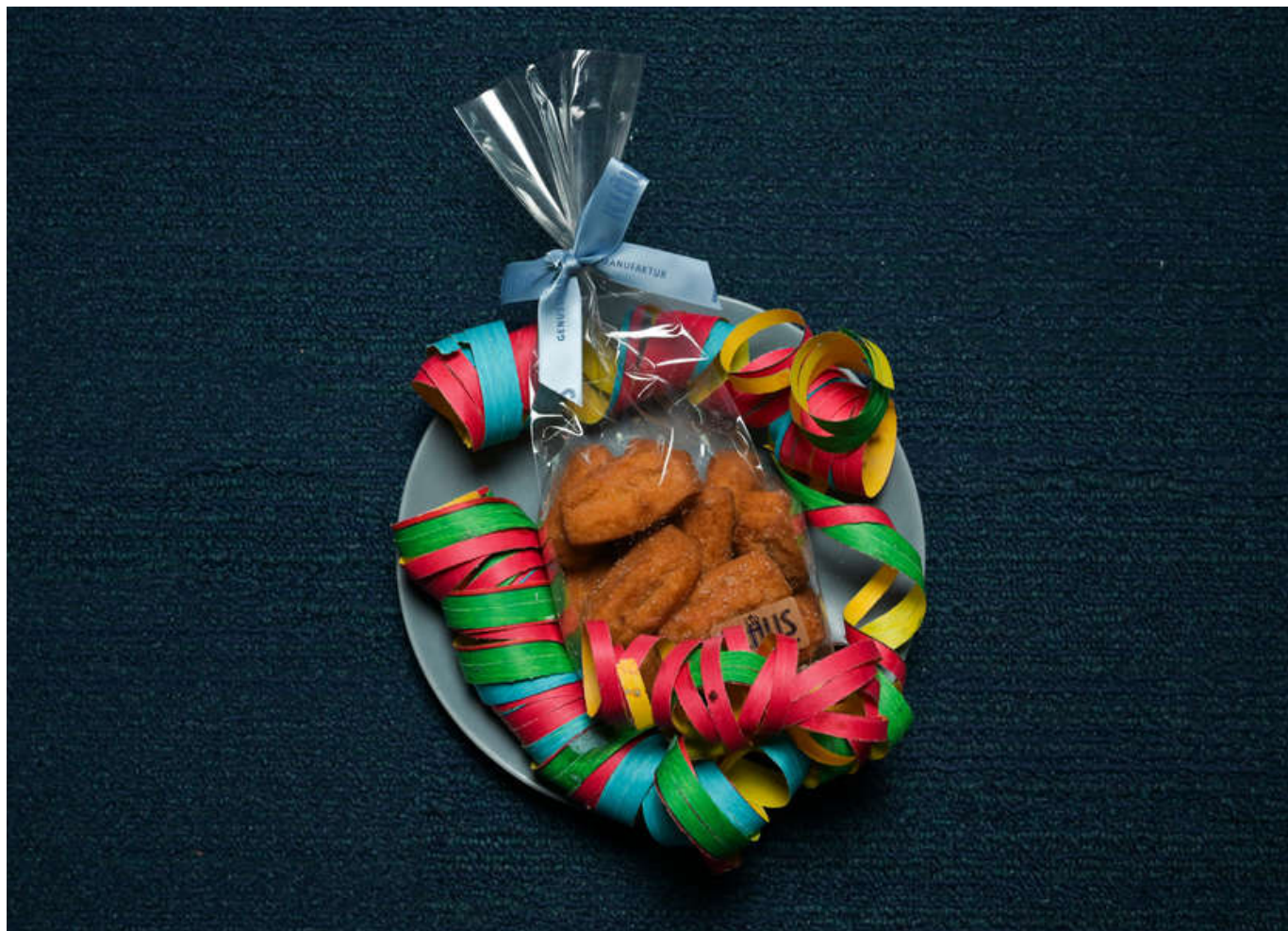
Die Confiserie Bachmann bietet neben Schenkeli auch farbig dekoriertes Fasnachtsgebäck an. Foto: Madeleine Schoder



Bei der Version vom Steiner Beck handelt es sich um einen ansehnlichen, aber schlanken und hellen Schenkel. Foto: Madeleine Schoder



Das Sprüngli-Schenkeli gehört zu den hellsten und schlankeren Versionen. Foto: Madeleine Schoder



Bei der Klaus Genuss-Manufaktur gibt es Schenkeli für den kleinen Hunger. Foto: Madeleine Schoder



Nicht nur das Schenkeli, sondern auch der Berliner der Bäckerei Bertschi ist eher dunkel geraten. Foto: Madeleine Schoder



Auch die Bosshart-Schenkeli sind prall geraten. Foto: Madeleine Schoder