



Guetzli-Ausstecher mit Präger, 6-teilig

Emporte-pièces à gaufrage, 6 éléments

Cookie cutters with embosser stamps, 6-piece set

Tagliabiscotti con goffratura, 6-pezzi

Cortador de galletas con estampadora, 6-piezas

Grüezi

Ein Guetzli schöner als das andere... und dazu so einfach.

Mit diesem Ausstecher-Set gelingen perfekte Guetzli mit wunderschöner Prägung am Rand und mittiger Vertiefung. Gefüllt mit Konfitüre, Gelee oder Schokolade - nicht nur für das Auge eine verführerische Leckerei!

Guetzli mit Prägung und Füllung

40 Min. + 2 Std. kühl stellen + 10 Min. backen
ergibt ca. 60 Stück

250 g Butter, weich	Butter in eine Schlüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren.
200 g Zucker	
1 Prise Salz	Eier begeben,iterrühren, bis die Masse heller ist.
2 frische Eier	Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flachdrücken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
500 g Mehl	

Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel nicht dünner als 4mm dick auswallen. Guetzli ausstechen und prägen, dabei die Ausstecher und Präger immer wieder in Mehl tauchen. Der Präger dient auch als Ausstosser.

Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens.

Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

Mitte der Guetzli mit Konfitüre, Gelee, Schokolade etc. nach Belieben füllen.

Tipp: Für ein perfektes Resultat: Gelee in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, glatt rühren und auf Guetzli verteilen.

100 g: 427 kcal, F 21 g, Kh 53 g, E 7 g

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Bonjour

Des biscuits plus beaux les uns que les autres, et si faciles à confectionner. Avec ce set d'emporte-pièces, réalisez des biscuits parfaits, avec un superbe contour et un creux au centre. Fourrés à la confiture, à la gelée ou au chocolat: un délice pour les yeux et les papilles!

Biscuits décorés et fourrés

40 min + 2 h au frais + env. 10 min au four

Pour env. 60 pièces

250 g de beurre, mou	Placer le beurre dans un saladier, le mélanger avec le sucre et le sel.
200 g de sucre	
1 pincée de sel	Ajouter les œufs, continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte s'éclaircisse.
2 oeufs frais	
500g de farine	Ajouter la farine, former une boule de pâte, l'aplatir légèrement, la couvrir et la laisser reposer environ 2 heures au frais.

Diviser la pâte en portions et l'étaler sur une épaisseur de **4 mm minimum** à l'aide d'une poche à douille. Découper les biscuits avec les emporte-pièces et les décorer avec le tampon. Fariner régulièrement les ustensiles. Le tampon ne sert pas d'emporte-pièce.

Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser reposer au frais environ 30 minutes.

Préchauffer le four à 200 degrés.

Cuisson: env. 10 min au milieu du four.

Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille.

Fourrer le centre des biscuits avec de la confiture, de la gelée, du chocolat, etc. selon vos goûts

Conseil: pour un résultat parfait, faire tiédir la gelée dans une poêle, la mélanger pour obtenir une pâte lisse et la répartir sur les biscuits.

100 g: 427 kcal, lip 21 g, glu 53 g, pro 7 g

Conservation: env. 2 semaines dans une boîte hermétique.

Hello

The best cookies ever - and so easy to make.

This cutter set lets you create perfect cookies with embossed edges and just the right thickness in the middle. Filled with jam, jelly or chocolate, they'll be a treat for both the eyes and the stomach!

Filled cookies with embossed edges

40 mins + 2 hours chilling time + approx. 10 mins baking time

Makes approx. 60 biscuits

250 g butter, softend	Cream the butter, sugar and salt together in a bowl.
200 g sugar	
A pinch of salt	Add the eggs and continue to beat until the mixture is paler.
2 fresh eggs	
500g white flour	Add the flour and mix to form a dough. Then press flat, cover and chill for approx. 2 hours.

Portion out the dough, cover with plastic wrap and roll out to a thickness of **no less than 4 mm**. Cut out and emboss the cookies, coating the cutters and embossing tool in flour as you do so. The embossing tool also serves to push the cookies out of the cutters.

Place the cookies onto a baking tray lined with baking paper and chill for approx. 30 mins.

Preheat the oven to 400°F (200°C).

Cook for approx. 10 mins in center of oven.

Remove and transfer the cookies to a cooling rack.

Fill the center of the cookies with jam, jelly, chocolate, etc. as desired.

Tip: for perfect results, warm the jelly in a small pan, stir until smooth and then spread on the cookies.

100 g: 427 kcal, 21 g fat, 53 g carbohydrates, 7 g protein

Will keep for approx. two weeks in a well-sealed container.

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products & discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org

IT

Ciao,

Un biscotto più bello dell'altro... e una ricetta super facile. Con questo set di formine potrete realizzare biscotti perfetti con una meravigliosa goffratura sul bordo e incavatura centrale. Ripieni di marmellata, gelatina o cioccolato, sono una vera tentazione, e non solo per gli occhi!

Biscotti con goffratura e ripieno

40 min. + 2 ore in frigo + 10 min. di cottura
Ca. 60 biscotti

250 g di burro , morbido	Mettere il burro in una ciotola, aggiungere lo zucchero e il sale mescolando.
200 g di zucchero	
1 pizzico di sale	Aggiungere le uova e continuare a mescolare finché il composto non diventa più chiaro.
2 uova fresche	
500 g di farina	Aggiungere la farina, lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo, appiattirlo un po', coprirlo e riporlo in frigorifero per circa 2 ore.

Suddividere l'impasto in porzioni e stendere con uno spessore **di almeno 4 mm** tra i fogli di una busta di plastica ritagliata. Dare forma ai biscotti e imprimere la goffratura infarinando ripetutamente la formina e il goffratore. Il goffratore funge anche da espulsore. Posizionare i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno e riporli in frigorifero per circa 30 minuti.

Preriscaldare il forno a 200 °C.

Cottura: ca. 10 minuti sul ripiano medio del forno. Sforzare e lasciare raffreddare i biscotti su una griglia. Riempire il centro dei biscotti con marmellata, gelatina, cioccolato ecc. a piacere.

Suggerimento: per un risultato perfetto, scaldare la gelatina in un piccolo tegame, mescolare fino a renderla uniforme e spalmarla sui biscotti.

100 g: 427kcal, grassi 21 g, carboidrati 53 g, proteine 7 g

Conservazione: in un barattolo ben chiuso ca. 2 settimane.

¡Hola!

Una galleta más bonita que la otra... ¡y, además, tan fácil! Con este juego de cortadores se consiguen galletas perfectas con un bellissimo estampado en los bordes y una hendidura central. Rellenas de confitura, jalea o chocolate, ¡no son tentadoras solo para la vista!

Galletas con estampado y relleno

40 min + 2 h de reposo + aprox. 10 min de horneado
Para aprox. 60 unidades

250 g de mantequilla , blanda	Colocar mantequilla en un recipiente y mezclarla con azúcar y sal.
200g de azúcar	Añadir huevos y seguir mezclando bien hasta obtener una pasta más clara.
1 pizca de sal	
2 huevos frescos	Añadir la harina y mezclar hasta formar una masa. Aplanarla ligeramente, cubrirla y dejarla enfriar durante unas 2 horas.
500g harina	

Extender la masa en porciones de un grosor **no inferior a 4 mm** entre una bolsa de plástico abierta cortada. Cortar las galletas y estamparlas; al hacerlo bañar siempre primero el cortador y el estampador en harina. El estampador también sirve como molde.

Colocar las galletas en una bandeja de horno recubierta con papel de hornear y dejarlas reposar en un lugar fresco durante unos 30 minutos.

Precalentar el horno a 200 grados.

Horneado: aprox. 10 minutos en el centro del horno. Sacar del horno y dejar enfriar las galletas sobre una rejilla. Rellenar las galletas a gusto con confitura, jalea, chocolate, etc.

Consejo: para obtener un resultado perfecto: calentar la jalea en una sartén pequeña, removerla hasta obtener una consistencia suave y extenderla sobre las galletas.

100 g: 427 kcal, gras. 21 g, glúc. 53 g, prot. 7 g

Conservación: en una lata bien cerrada aprox. 2 semanas.

DE

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Nettoyage:

lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récureur, ni ouate d'acier.

EN

Cleaning:

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

ES

Limpeza:

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, limpiar con agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

IT

Pulizia:

lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

