Betty Bossi

DE



Ausstecher Blätterteig-stangen - 3er-Set

Découpe-flûtes pâte feuilletée - 3 pièces

Pastry strip cutter - set of 3

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 roducts & discover delicious recipes:

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

PRC

Blätterteig-Käsestangen

Vor- und zubereiten: 20 Min.
Backen: ca. 13 Min.
Ergibt ca. 16 Stück

100 g	geriebener, **Sprinz**	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Käse, Eier, Mehl und Knoblauchpulver in einer Schüssel gut verrühren, würzen.
2	**Eier**	
2 EL	**Mehl**	
0.5 TL	**Knoblauchpulver**	
1 TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
1	**ausgewallter Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm)	Teig entrollen, mit wenig Mehl bestäuben. Ausstecher gleichmässig in den Teig drücken, mit dem Wallholz darüberwallen. Einen Viertel der Käsemasse auf der Schablone verteilen, mit dem Spachtel in die Vertiefungen streichen. Schablone sorgfältig entfernen. Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Vorgang wiederholen, bis der Teig und die Käsemasse aufgebraucht sind.
1	**Mehl**	
		Backen: ca. 13 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Blätterteigstangen auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren.

Käsestangen ca. ½ Tag im Voraus backen, zugedeckt aufbewahren.

Tipp: Käsemasse nach Belieben statt mit Knoblauch mit 2 EL Paprika, 2 EL Sesam, 2 EL Curry, 2 EL Sesam oder 4 EL getrocknete Petersilie verfeinern.

Reinigung

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

Nr. 32399

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

FR

Flûtes feuilletées au fromage

Mise en place et préparation: 20 Min.

Cuisson au four: 13 min.

Pour env. 16 pièces

100 g	**de sbrinz râpé**	Préchauffer le four à 220 °C. Bien mélanger le fromage, les œufs, la farine et l'ail en poudre, assaisonner.
2	**œufs**	
2 c.s.	**de farine**	
0.5 c.c.	**d'ail** en poudre	
1 c.c	**de sel**	
un peu	**de poivre**	
1	**abaisse de pâte feuilletée** (d'env. 25 x 42cm)	Dérouler la pâte, la saupoudrer d'un peu de farine. Enfoncer l'emporte-pièce dans la pâte uniformément, aplatir au rouleau. Répartir dessus un quart de la masse au fromage, lisser dans les cavités à l'aide d'une spatule. Retirer délicatement l'emporte-pièce. Poser les bandes de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte ni de masse au fromage.
un peu	**de farine**	
		Faire cuire env. 13 min au milieu du four. Sortir les flûtes du four et les laisser tiédir sur une grille. Les servir tièdes ou froides.

Préparation à l'avance: Cuire les flûtes au fromage env. ½ journée à l›avance et les conserver à couvert.

Variantes: dans la farce au fromage, remplacer l'ail par 2 c.s. de paprika, 2 c.s. de sésame, 2 c.s. de curry, 2 c.s. de sésame ou 4 c.s. de persil séché.

Nettoyage

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

EN

Puff pastry cheese sticks

Preparation time: 20 mins.

Baking time: approx. 13 mins.

Makes approx. 16 pieces

250 g	**grated Sbrinz**	Preheat the oven to 220 °C. Mix the cheese, eggs, flour and garlic powder well in a bowl, season.
2	**eggs**	
2 tbsp	**flour**	
0.5 tsp	**garlic powder**	
1 tsp	**salt**	
a little	**pepper**	
1	**ready-rolled puff pastry (approx. 25x42cm)**	Unroll the dough, dust with a little flour. Press the cutter evenly into the dough, roll over it with the rolling pin. Spread one quarter of the cheese mixture over the template, use a spatula to fill the indentations. Carefully remove the template. Place the dough strips on a baking tray lined with baking paper. Repeat the process until all the dough and cheese mixture are used up.
a little	**flour**	
		Baking: approx. 13 mins in the centre of the oven. Remove, leave the puff pastry sticks to cool slightly on a rack, serve warm or cold.

Make ahead: bake the cheese sticks approx. ½ day in advance, keep covered.

Variations: flavour the cheese mixture to taste, instead of garlic, with 2 tbsp paprika, 2 tbsp sesame seeds, 2 tbsp curry, 2 tbsp sesame seeds or 4 tbsp dried parsley.

Cleaning

Not dishwasher-safe. Clean with warm water and washing-up liquid before first use. Do not use abrasive or strong cleaning agents or steel wool.

Nr. 32399

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29