

Betty Bossi

Bretzeli

Traumhaft knusprig



Der einfachste Weg zum Genuss

Brezeleisen

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für das Brezeleisen entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungs-team legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Das Brezeleisen wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi



Das Brezeleisen (Set / Art.-Nr. 25829) ist ein Elektrogerät. Es eignet sich zur Herstellung von Bretzeli und Cornets. Farbe: Weiss. Material: Backplatten aus antihafbeschichtetem Aluminiumdruckguss. Gehäuse und Griffe aus hitzebeständigem Kunststoff. Hitzebeständigkeit: max. 200 Grad. Masse (L x B x H): 25 x 23 x 9,5 cm. Nicht spülmaschinengeeignet. Backplatten vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Lappen reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

INHALT

Orangen-Bretzeli	4
Bretzeli (flüssiger Teig)	4
Hagebuttencreme	6
Aprikosenschmaus	6
Schoggimousse	6
Kiwi mit Streuseln	8
Erdbeerjogi	8
Melonen-Himbeer-Salat	8
Biber-Zimtrahm	10
Bretzeli-Cannoli	10
Vanillepudding	10
Wein-Bretzeli	12
Rosmarin-Bretzeli (flüssiger Teig)	12
Ricotta-Gorgonzola-Creme	14
Lachstatar mit Meerrettich- Mousse	14
Siedfleischsalat	14
Hüppen	16
Cornets	16
Körbli	16

Gebrauchsanleitung



1. Temperaturregler auf «MAX-Position» schieben. Brezleisen an den Strom anschliessen, warten, bis die grüne Lampe aufleuchtet.

2. Backplatten des Brezleisens mit wenig Öl einfetten (Vorsicht! Verbrennungsgefahr!).

3. Teigscheiben etwas versetzt nach hinten auf den vier Sujets plazieren (Bild 1). Oder wenig flüssigen Teig (ca. ½ dl) mit einer Kelle mittig auf das Brezleisen geben (Bild 2).

4. Den Deckel des Brezleisens schliessen und gemäss Angaben im Rezept backen. Sollten die Bretzeli nach Ablauf der Backzeit nicht die gewünschte Bräunung aufweisen, den Temperaturregler ca. 1 cm in Richtung «MIN-Position» schieben.

5. Deckel öffnen und die fertigen Bretzeli mit dem beiliegenden Spachtel herausnehmen. Falls eine Formgebung erwünscht ist, muss diese sofort nach dem Backvorgang erfolgen.

Flüssiger oder fester Teig

Flüssiger Teig ist direkt nach dem Backen sehr elastisch und eignet sich daher sehr gut zum Formen zum Beispiel von Hüppen, Cornets und Körbli.

Fester Teig hingegen eignet sich vor allem für die Herstellung von klassischen Bretzeli.

Hinweis: Weitere Angaben zum Gebrauch finden Sie in der beiliegenden Gebrauchsanweisung.



Süsse Bretzeli

Orangen-Bretzeli

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Backen: je ca. 45 Sek.

Ergibt ca. 50 Stück

-
- 125 g Butter
 - 125 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 Eier
 - 1 Bio-Orange, nur abgeriebene Schale
 - 1 EL Kirsch
 - 250 g Mehl
-

1. Butter in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Eier darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Orangenschale, Kirsch und Mehl daruntermischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu zwei Rollen von je ca. 4 cm Ø formen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

2. Rollen in je ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf das Brezeleisen legen, ca. 45 Sek. backen. Bretzeli herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipps

- Ziegelform: Bretzeli noch warm über das Wallholz legen, in Form bringen, auskühlen.
- Statt Orangen- Zitronenschale verwenden.
- 125 g Zucker durch 120 g Zucker und 1 TL Zimt, Anis oder Lebkuchengewürz ersetzen.
- 125 g Zucker durch 120 g Zucker und 2 EL Schokoladepulver ersetzen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 5 Tage.

Stück: 49 kcal, F 2 g, Kh 6 g, E 1 g

Bretzeli (flüssiger Teig)

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: je ca. 1½ Min.

Ergibt ca. 16 Stück

-
- 1 Ei
 - 3 EL Rahm
 - 3 EL Olivenöl
 - 200 g Zucker
 - 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
 - 1 Prise Salz
 - 220 g Mehl
 - 2½ dl Wasser
-

1. Ei und alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Mehl und Wasser unter Rühren beigegeben.

2. Wenig Teig (ca. ½ dl) mit einer Schöpfkelle mittig auf das Brezeleisen geben, ca. 1½ Min. backen, sodass ein grosses Bretzeli entsteht. Bretzeli herausnehmen, nach Belieben formen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipps: Statt Wasser Rüebli- oder Randensaft verwenden.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 5 Tage.

Stück: 131 kcal, F 3 g, Kh 22 g, E 2 g

Bretzeli aus
flüssigem Teig



Orangen-Bretzeli
aus festem Teig

Füllungen für Doppel-Bretzeli

Hagebuttencreme

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.

Ergibt 15 Stück

2 dl Doppelrahm

4 EL Hagebuttenkonfitüre

30 Orangen-Bretzeli

Rahm mit der Konfitüre steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben, auf die Hälfte der Bretzeli spritzen. Restliche Bretzeli darauflegen, leicht andrücken.

Stück: 166 kcal, F 10 g, Kh 15 g, E 2 g

Aprikosenschmaus

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Ergibt 15 Stück

200 g Doppelrahm-Frischkäse

(Philadelphia)

50 g Puderzucker

100 g Aprikosen, in Würfeli

30 Orangen-Bretzeli

Frischkäse und Puderzucker gut verrühren, Aprikosen daruntermischen, auf die Hälfte der Bretzeli verteilen. Restliche Bretzeli darauflegen, leicht andrücken.

Stück: 149 kcal, F 7 g, Kh 16 g, E 3 g

Schoggimousse

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Ergibt 15 Stück

150 g dunkle Schokolade mit Orange,
fein gehackt

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

30 Orangen-Bretzeli

1. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Herausnehmen, ca. 10 Min. abkühlen.

2. Schlagrahm sorgfältig unter die Schokolade ziehen. Mousse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Mousse auf die Hälfte der Bretzeli spritzen. Restliche Bretzeli darauflegen, leicht andrücken.

Stück: 195 kcal, F 12 g, Kh 17 g, E 3 g



Hagebuttencrem

Schoggimousse

Aprikosenschmaus

Füllungen für Bretzeli-Körbli

Kiwi mit Streuseln

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

8 Bretzeli-Körbli (S. 16)

½ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 60 g),
geschmolzen

4 Kiwi, in Stücken

1 EL Zitronensaft

2 EL Pfefferminze, fein geschnitten

1 Sesamriegel mit Honig (ca. 45 g),
fein gehackt

1. Bretzeli-Körbli mit der Kuchenglasur dünn ausstreichen, trocknen lassen.
2. Kiwi, Zitronensaft und Pfefferminze mischen, in die Körbli geben, Sesamstreusel darüberstreuen.

Dazu passt: Glace oder Sorbet.

Stück: 230 kcal, F 8 g, Kh 32 g, E 3 g

Erdbeerjogi

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

300 g griechisches Joghurt nature

4 EL Erdbeerkonfitüre

8 Bretzeli-Körbli (S. 16)

250 g Erdbeeren, in Scheiben

wenig Pfeffer (tasmanischer)

Joghurt in eine Schüssel geben, Konfitüre darunter, in die Körbli geben. Erdbeeren darauf verteilen, Pfeffer darüberstreuen.

Stück: 210 kcal, F 7 g, Kh 31 g, E 3 g

Melonen-Himbeer-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

8 Bretzeli-Körbli (S. 16)

1 Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 125 g),
geschmolzen

1 Melone (z. B. Charentais), halbiert,
entkern

250 g Himbeeren

2 EL Limettensaft

2 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau)
oder Orangensaft

1. Die Bretzeli-Körbli mit der Kuchenglasur ausstreichen, trocknen lassen.
2. Melone an der Röstiraffel reiben, Himbeeren, Limettensaft und Likör begeben, mischen, in die Körbli geben.

Dazu passt: Glace oder Sorbet.

Stück: 267 kcal, F 9 g, Kh 38 g, E 3 g

Bretzeli-Körbli
mit Melonen-
Himbeer-Salat



Füllungen für gerollte Bretzeli

Biber-Zimtrahm

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Gefrieren: ca. 1 Std.

1 kleiner Biber (75 g; z. B. Appenzeller Bärli-Biber, gefüllt)

2 dl Vollrahm

1 TL Zimt

8 Bretzeli-Hüppen (S. 16)

1. Biber ca. 1 Std. gefrieren.

2. Rahm mit Zimt steif schlagen, Biber dazureiben, mischen. Füllung in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben, die gerollten Bretzeli von beiden Seiten her damit füllen.

Stück: 251 kcal, F 13 g, Kh 29 g, E 3 g

Bretzeli-Cannoli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

250 g Ricotta

3 EL Zucker

2 EL Vollrahm

50 g dunkle Schokolade, fein gehackt

8 Bretzeli-Hüppen (S. 16)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Ricotta, Zucker und Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren.

2. Schokolade daruntermischen, zugedeckt ca. 10 Min. kühl stellen. Füllung in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben, die gerollten Bretzeli von beiden Seiten her damit füllen. Bretzeli mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 247 kcal, F 11 g, Kh 31 g, E 5 g

Vanillepudding

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

1 dl Milch

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

2 EL Zucker

1 Prise Salz

2 TL Maizena

1 frisches Ei

1 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

2 dl Vollrahm

8 Bretzeli-Hüppen (S. 16)

1. Milch und alle Zutaten bis und mit Ei mit dem Schwingbesen gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Creme rühren, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min.).

2. Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen. Füllung in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben, die gerollten Bretzeli von beiden Seiten her damit füllen.

Stück: 250 kcal, F 13 g, Kh 27 g, E 4 g

Bretzeli Cannoli



Salzige Bretzeli

Wein-Bretzeli

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Backen: je ca. 3 Min.

Ergibt ca. 30 Stück

250 g Mehl

1 TL Salz

1 EL Kümmel

1 EL Edelsüss-Paprika

100 g Butter, in Stücken, kalt

1 Ei, verklopft

3 EL Weisswein

1. Mehl, Salz, Kümmel und Paprika in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei und Wein begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu zwei Rollen von je ca. 4 cm Ø formen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

2. Rollen in je ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf das Brezeleisen legen, ca. 3 Min. backen. Bretzeli herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Statt Kümmel und Paprika Anis und Curry verwenden.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 5 Tage.

Stück: 57 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

Rosmarin-Bretzeli (flüssiger Teig)

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: je ca. 45 Sek.

Ergibt ca. 16 Stück

100 g Butter, flüssig, ausgekühlt

80 g Rohrzucker

250 g Mehl

2 Eier

3 EL Rosmarin, fein geschnitten

¾ TL Salz

2½ dl Weisswein

1. Butter und alle restlichen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

2. Wenig Teig (ca. ½ dl) mit einer Schöpfkelle mittig auf das Brezeleisen geben, ca. 45 Sek. backen, sodass ein grosses Bretzeli entsteht. Bretzeli herausnehmen, nach Belieben formen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipps

– Statt Rosmarin Thymian oder Salbei verwenden.

– Statt Weisswein Bier verwenden.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 5 Tage.

Stück: 139 kcal, F 6 g, Kh 16 g, E 3 g

Rosmarin-Bretzeli



Wein-Bretzeli

Salzige Bretzel-Füllungen

Ricotta-Gorgonzola-Creme

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

-
- 250 g Ricotta
 - 220 g Gorgonzola
 - 90 g entsteinte grüne Oliven, fein gehackt
 - 8 Rosmarin-Bretzel-Hüppen (S. 16)
-

Ricotta, Gorgonzola und Oliven mischen. Füllung in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben, die gerollten Bretzeli von beiden Seiten her damit füllen.

Stück: 304 kcal, F 20 g, Kh 17 g, E 11 g

Lachstatar mit Meerrettich-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

-
- 1 Schalotte, fein gehackt
 - 2 EL Kapern, abgespült, abgetropft, fein gehackt
 - 1 EL Zitronensaft
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
 - 240 g geräucherter Lachs (z. B. Lachsfilet Royal), in Würfeli
 - ¼ TL Salz
 - wenig Pfeffer
 - 8 Rosmarin-Bretzel-Körbli (S. 16)
-
- 50 g Meerrettich-Mousse
-

1. Schalotte und alle Zutaten bis und mit Schnittlauch mischen. Lachs begeben, sorgfältig mischen, würzen. Tatar in die Körbli geben.

2. Die Mousse auf dem Lachstatar anrichten.

Stück: 226 kcal, F 12 g, Kh 17 g, E 10 g

Siedfleischsalat

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

-
- 1 EL Butter
 - 1 Päckli Gemüsewürfeli (z. B. Brunoise, 70 g)
 - 2 EL Wasser
 - 1 Prise Salz
-
- 1 EL milder Senf
 - 3 EL Apfelessig
 - 4 EL Rapsöl
 - wenig Pfeffer
 - 200 g gekochtes Siedfleisch, in feinen Streifen
 - 50 g Cornichons, fein gehackt
 - 8 Rosmarin-Bretzel-Körbli (S. 16)
 - 2 EL Petersilie, grob geschnitten
-

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Gemüsewürfeli andämpfen, Wasser begeben, salzen, zugedeckt ca. 4 Min. dämpfen.

2. Senf, Essig und Öl verrühren, würzen. Siedfleisch und Cornichons mit den Gemüsewürfeli begeben, mischen, in die Körbli geben, mit Petersilie garnieren.

Stück: 252 kcal, F 14 g, Kh 17 g, E 11 g

Rosmarin-Bretzeli
mit Lachstatar und
Meerrettic -Mousse



Hübsch geformt

Hüppen

1 Portion flüssiger Teig (S. 4, 12)

Wenig Teig (ca. ½ dl) mit einer Kelle mittig auf das Brezeleisen geben, backen. Bretzeli herausnehmen, noch warm um einen Schwingbesenstiel wickeln, auf einem Gitter auskühlen.

Cornets

1 Portion flüssiger Teig (S. 4, 12)

Wenig Teig (ca. ½ dl) mit einer Kelle mittig auf das Brezeleisen geben, backen. Bretzeli herausnehmen, noch warm um den Cornet-Former wickeln, auf einem Gitter auskühlen.

Körbli

1 Portion flüssiger Teig (S. 4, 12)

Wenig Teig (ca. ½ dl) mit einer Kelle mittig auf das Brezeleisen geben, backen. Bretzeli herausnehmen, noch warm über den Boden eines Glases legen, zu Körbli formen, auf einem Gitter auskühlen.



Hüppen / Bricelets roulés