

*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.

**Tip:** 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



Schoggimousse

Hagebuttencrem

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 darunterrühren, 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