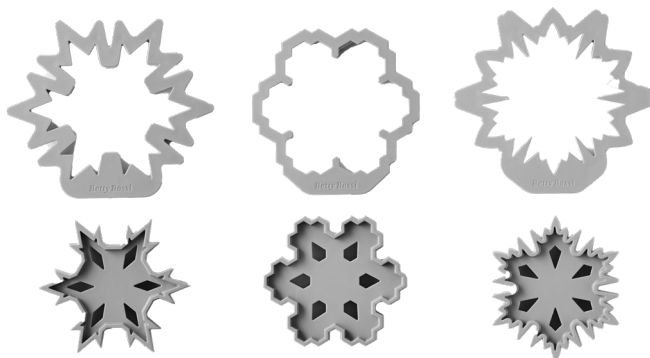
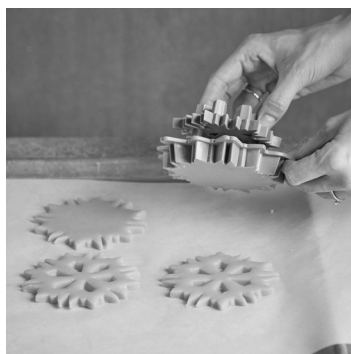




## Spitzbuben-Ausstecher Schneestern 10 cm – Set

## Jam-filled snowflake cookie cutters 10 cm – set

## Emporte-pièces à miroirs flocons 10 cm-lot de 3



Erfahre mehr über unsere cleveren  
Produkte und entdecke  
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:

Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.de](http://www.bettybossi.de)



## Anwendung:

1. Spitzbuben-Teig herstellen (Rezept unten) oder Fertig-Spitzbuben-Teig verwenden.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2-3 mm dick auswallen. Wichtig: Teig kühl verarbeiten.
3. Ausstecher und Innenausstecher in Mehl wenden, ausklopfen. Mit der Hälfte des Teigs Guetzliböden ausstechen. Für die Deckel den Ausstecher in den Teig drücken und anschliessend den Innenausstecher durch den Ausstecher in den Teig drücken. Ausstecher und Innenausstecher sorgfältig entfernen, Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Wie im Rezept beschrieben backen und füllen.
5. Guetzli können nach dem Backen nach Belieben verziert werden z.B. mit Dekostreusel oder mit Zuckerguss.

## Spitzbuben

☺ Vor- und Zubereiten: 60 min

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 6 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

**250 g Butter, weich**  
**125 g Puderzucker**  
**2 TL Vanillezucker**  
**1 Prise Salz**  
**1 frisches Eiweiss**  
**350 g Mehl**

Butter in einer Schüssel verrühren. Puderzucker, Vanillezucker und Salz begeben, rühren, bis die Masse heller ist.

Eiweiss verklopfen, darunter rühren. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.  
Teig portionenweise auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. Guetzli wie im Anwendungsschritt 3 beschrieben ausstechen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Backen:** je ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

**ca. 200 g Gelee** (Johannisbeeren /Quitten) oder Konfitüre (Aprikosen)

Gelee in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, glattrühren, auf die flache Seite der Guetzliböden verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.

**wenig Puderzucker**

Haltbarkeit in einer Dose gut verschlossen: ca. 1 Woche

## Reinigung

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

Nr. 32090

## Conseils d'utilisation:

1. Préparer la pâte selon la recette ci-dessous ou utiliser une pâte prête à l'emploi.
2. Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en plusieurs fois sur 2-3 mm d'épaisseur. Important: travailler la pâte lorsqu'elle est froide.
3. Passer les emporte-pièce extérieur et intérieur dans la farine, faire tomber l'excédent. Abaisser la moitié de la pâte, y découper les fonds. Pour les couvercles, enfoncer l'emporte-pièce extérieur dans la pâte, placer l'autre à l'intérieur et appuyer pour découper le motif. Retirer délicatement les deux emporte-pièce et poser les biscuits sur une plaque chemisée de papier cuisson.
4. Faire cuire (voir recette ci-dessous) puis badigeonner les fonds de confiture.
5. Facultatif: décorer les biscuits une fois cuits avec des vermicelles en sucre ou un glaçage.

## Miroirs

🕒 Mise en place et préparation: 60 min

Mise au frais: env. 2 h

Cuisson au four: 6 min.

Pour env. 12 pièces

**250 g de beurre ramolli**  
**125 g de sucre glace**  
**2 cc de sucre vanillé**  
**1 pincée de sel**  
**1 blanc d'œuf frais**  
**350 g de farine**

Malaxer le beurre dans un saladier. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le sel, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Battre le blanc d'œuf puis l'incorporer. Ajouter la farine. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte, l'aplatir un peu, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 h.

Préchauffer le four à 200 °C.  
 Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en plusieurs fois sur 2-3 mm d'épaisseur. Découper les biscuits à l'emporte-pièce comme décrit à l'étape 3 ci-dessus. Les poser sur une plaque chemisée de papier cuisson.

**Cuisson:** 6 min au milieu du four. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille.

**Env. 200 g de gelée**  
 (raisinets/coings) ou de confiture (abricots)

Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, la lisser et en badigeonner le côté plat des fonds. Saupoudrer les couvercles de sucre glace, les poser sur les fonds.

**Un peu de sucre glace**

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte bien fermée

## Nettoyage

Lavable au lave-vaisselle. Laver à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle avant la première utilisation. N'utiliser ni produit à récurer, ni détergent trop puissant, ni éponge métallique.

## Application:

1. Make the dough for the jam-filled cookies (see recipe below) or use ready-made cookie dough.
2. On a lightly floured surface, roll out the dough in batches to approx. 2-3 mm thick. Important: Work with chilled dough.
3. Dust the cookie cutter and inner cutter with flour, then tap off any excess. Cut out the cookie bases using half of the dough. For the tops, press the cookie cutter into the dough, then press the inner cutter through the cookie cutter and into the dough. Carefully remove the cookie cutter and inner cutter, place the cookies on a baking tray lined with baking paper.
4. Bake and fill as described in the recipe.
5. Once baked, you can decorate the cookies however you like, for example with sprinkles or icing.

## Jam-filled cookie

🕒 Preparation time: 60 mins.

Refrigeration time: approx. 2 hrs.

Baking time: approx. 6 mins.

Makes approx. 12 cookies

**250 g butter, soft**  
**125 g icing sugar**  
**2 tsp vanilla sugar**  
**pinch of salt**  
**1 fresh egg white**  
**350 g flour**

Beat the butter in a bowl. Add the icing sugar, vanilla sugar and salt, continue to beat until the mixture becomes lighter in colour.

Beat the egg white, mix in. Add the flour, combine to form a dough, flatten a little, cover and chill for min. 2 hrs.

Preheat the oven to 200 °C.  
 On a lightly floured surface, roll out the dough in batches to 2-3 mm thick. Cut out the cookies as described in step 3. Place the cookies on a baking tray lined with baking paper.

**Bake:** approx. 6 mins. in the centre of the oven. Remove from the oven, leave the cookies to cool on a rack.

**approx. 200 g jelly**  
 (redcurrant/quince)  
 or jam (apricot)

Heat the jelly in a small pan, stir until smooth, spread over the flat side of the cookie bases. Dust the tops with icing sugar, place on top.

**A little icing sugar**

Store in an airtight container for approx. 1 week

## Reinigung

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