



Spitzbuben-Ausstecher Hasenfamilie - 3er-Set

Bunny Family Linzer Cookie Cutters - Set of 3

Emporte-pièces miroirs, Lapins, jeu 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
International: 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 in Mehl wenden und ausklopfen. Mit der Hälfte des Teiges Guetlibödeli ausstechen, mit dem restlichen Teig Deckeli. Für die Deckeli den Hasen-Ausstecher in den Teig drücken und anschliessend den Herz-Ausstecher durch den Hasen-Ausstecher in den Teig drücken. Beide Ausstecher 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-Teig

☺ Vor- und Zubereiten: 60 min

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 6 Min.

Ergibt: ca. 36 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 beigegeben,
rühren, bis die Masse heller ist.

Eiweiss verklopfen, darunterhören. Mehl
beigegeben, 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 Anwendungs-
schritt 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 (Johannis
beeren /Quitten) oder
Konfitüre (Aprikosen)

Gelee in einer kleinen Pfanne warm werden
lassen, glattrühren, auf die flache Seite der
Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Puder-
zucker 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.

Conseils d'utilisation:

1. Préparer la pâte à Spitzbuben (recette ci-dessous) ou utiliser une pâte à Spitzbuben prête à l'emploi.
2. Abaisser la pâte en plusieurs portions sur un peu de farine à env. 2–3 mm d'épaisseur. Important : travailler la pâte froide.
3. Passer les emporte-pièces dans la farine, puis les tapoter pour enlever l'excédent. Avec la moitié de la pâte, découper les fonds, avec l'autre moitié, les couvercles. Pour les couvercles, enfoncer d'abord l'emporte-pièce en forme de lapin dans la pâte, puis, à travers celui-ci, l'emporte-pièce en forme de cœur. Retirer soigneusement les deux emporte-pièces. Déposer 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 du glaçage.

Miroirs

🕒 Mise en place et préparation: 60 min

Mise au frais: env. 2 h

Cuisson au four: 6 min.

Pour env. 36 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 comme décrit à l'étape 3 ci-dessus.
 Poser les biscuits 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 cutters with flour, then tap off any excess. Cut out the cookie bases using half of the dough, use the remainder of the dough to make the tops. For the tops, first press the rabbit cutter into the dough, then press the heart cutter through the rabbit cutter into the dough. Carefully remove both cutters. 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 cookies

🕒 Preparation time: 60 mins.

Refrigeration time: approx. 2 hrs.

Baking time: approx. 6 mins.

Makes approx. 36 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

Cleaning

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