

Anwendung für ungedeckte Chüechli

1. Ausgewallten Teig (ca. 25 × 42 cm, kalt) entrollen, quer halbieren.
2. Teighälften ohne Papier auf die beiden Chüechli-Bleche legen (Bild 1). Teige nicht in die Mulden drücken. Schablone/Einfüllhilfe fest in einen Teig drücken.
3. Die Hälfte der Füllung in die Mulden der Schablone verteilen und mit einem Teighorn flach streichen (Bild 2).
4. Schablone/Füllhilfe vorsichtig abheben, auf den zweiten Teig drücken, mit restlicher Füllung füllen.
5. Teigränder mit Ei bestreichen.
6. Chüechli gemäss Rezept backen oder zu Chüsseli siehe Anwendung rechts weiterverarbeiten.

Mode d'emploi pour ramequins ouverts

1. Dérouler l'abaisse de pâte (d'env. 25 × 42 cm, froide), la couper dans le sens de la largeur.
2. Déposer les demi-abaisse, sans leur papier, sur les deux plaques (photo 1). Ne pas enfoncer la pâte dans les cavités. Bien presser le pochoir dans l'une des abaisses.
3. Répartir la moitié de la garniture dans les cavités du pochoir et lisser avec une corne à pâte (photo 2).
4. Décoller délicatement le pochoir en soulevant, le presser dans la deuxième abaisse, répartir le reste de la garniture.
5. Dorer les bords à l'œuf.
6. Faire cuire au four selon les indications de la recette ou poursuivre la préparation pour confectionner des coussinets (voir à droite).



Anwendung für gedeckte Chüsseli

- Schritte 1–5 gemäss «Anwendung für ungedeckte Chüechli» ausführen.
6. Zweiten Teig entrollen, quer halbieren, über die Chüechli legen (Bild 3).
 7. Schablone erneut in den Teig drücken (Bild 4), so werden die Chüsseli geschlossen und getrennt.
 8. Chüsseli mit dem restlichen Ei bestreichen.
 9. Chüsseli gemäss Rezept backen.
- Tipps für schnelle Kreationen**
Friskhäse, Pesto, Nussaufstrich usw. als Erstes hineinstreichen, danach Zutaten wie zum Beispiel Oliven oder Mozzarella darauflegen.

Backblech «Chäs-Chüechli» (2er-Set / Art.-Nr. 25408), Nichtspülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



Mode d'emploi pour coussinets fermés

- Exécuter les étapes 1 à 5 selon le «Mode d'emploi pour ramequins ouverts».
6. Dérouler la deuxième abaisse de pâte, couper dans le sens de la largeur, déposer sur les ramequins (photo 3).
 7. Presser de nouveau le pochoir dans la pâte (photo 4) afin de sceller et de séparer les coussinets.
 8. Dorer les coussinets avec le reste de l'œuf.
 9. Cuire au four selon les indications de la recette.
- Idées de garnitures vite faites**
Garnir d'abord de fromage frais, pesto, purée de noix, etc., lisser, puis compléter d'olives, de mozzarella, etc.

Plaque «Ramequin» (en duo / n° d'art. 25408). Lave-vaisselle interdit. 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.

