

*Betty Bossi*

# Cornets Cornets



**Der einfachste Weg zum Genuss**

# Cornets, Cornets

Wer kennt sie nicht, die feinen Vanille- und Glace-Cornets, sei es vom Jahrmarkt oder vom sommerlichen Stadtbummel. Betty Bossi hat sich davon inspirieren lassen und für Sie gelingsichere Formen entwickelt und dazu eine Auswahl an pikanten und süssen Rezepten kreiert. Mit diversen Fertig-Teigen lassen sich verschieden geformte Mini-, Midi- oder Maxi-Cornets backen. Als zusätzliche Unterstützung haben wir die Rezepte mit wertvollen Arbeitsbildern sowie Tipps und Tricks versehen. Stürzen Sie sich also mit Freude in dieses neue Back-Vergnügen und veranstalten Sie eine Cornet-Party mit einer bunten Mischung von klassischen, exotischen oder süssen Cornets!

Betty Bossi wünscht Ihnen dabei gutes Gelingen.

*Betty Bossi*



Grissini-Cornets  
Z. B. für den Apéro  
siehe Seite 5.

## Inhalt

Gebrauchshinweis, Cornets formen .....	3	<b>Exotische Cornets ...</b>	
Tipps und Tricks .....	4–5	... mit Chili con carne .....	12
<b>Unwiderstehliche Cornets ...</b>		... mit Auberginen-Curry.....	12
... mit Frischkäse .....	7	<b>Bezaubernde Cornets ...</b>	
... mit Basilikumcreme .....	7	... mit Creme Patissier .....	15
... mit Thonmousse.....	7	... mit Vermicelle .....	15
<b>Verlockende Cornets ...</b>		... mit Fruchtsalat.....	15
... mit Avocado an Limettensauce .....	8	<b>Verführerisch ...</b>	
... mit Siedfleisch an Vinaigrette .....	8	... mit rosa Beerenrahm .....	16
<b>Festliche Cornets ...</b>		... mit Vanilleglace und Pistazien .....	16
... mit Salm an Dill-Kokossauce.....	11	<b>Titelbild: Unwiderstehliche Cornets, Seite 7</b>	
... mit Entenbruststreifen an Orangenschäum	11	<small>Impressum © by Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Zürich Sommer 2021</small>	

# Cornet-Formen

**Gebrauchshinweis** Die Cornet-Formen sind aus lebensmittelechtem, rostfreiem Stahl und spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Die Spirale ermöglicht, die Form aus dem gebackenen und abgekühlten Cornet herauszudrehen. Dem Rezeptbüchlein liegt ein Schnittmuster für Maxi-, Midi- und Mini-Teigdreiecke bei, siehe Seite 4.

# Teige

Es eignen sich alle ausgewählten Fertig-Teige für die Herstellung von Cornets:

- Blätterteig
- Kuchenteig
- Pizzateig
- Strudelteig
- Pastateig

## Cornets mit Teigstreifen formen



- Teig je nach Wunsch in 2–5 cm breite Streifen schneiden. Je schmaler der Teigstreifen, desto länger muss er für die Umwicklung einer Cornet-Form sein.
- Z. B. Maxi-Cornet: Teigstreifenbreite 2 cm = Teigstreifenlänge ca. 62 cm.
- Teigstreifen vor dem Umwickeln evtl. kurz kühl stellen.



- Formen einfetten, Teigstreifen gleichmäßig von unten nach oben um die Form wickeln. Teigstreifen an den Rändern ca. 2 mm übereinander legen. Teig darf die Form nicht überragen. Teigspitze zusammendrücken. Cornet mit Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Min. kühl stellen, backen siehe Backtabelle.



- Cornet auf einem Gitter abkühlen.
- Form sorgfältig herausdrehen.

## Backtabelle

Teig	Temperatur	Backzeit
Blätter-, Kuchenteig	200 °C	ca. 15 Min.
Pizzateig	220 °C	ca. 15 Min.
Strudelteig	200 °C	ca. 8 Min.
Pastateig	220 °C	ca. 10 Min.

Alle Teige werden in der Mitte des vorgeheizten Ofens gebacken.

# Tipps und Tricks

## Rezeptmenge

- Die Rezepte sind für 4 Maxi- oder 8 Midi/Mini-Cornets berechnet.
- 1 Maxi-Cornet ergibt eine Vorspeise oder Zwischenmahlzeit für 1 Person.
- 2 Maxi-Cornets ergeben eine Hauptmahlzeit für 1 Person.

## Cornets mit Teigdreieck formen

### siehe beigelegte Schnittmuster

- Für das Zuschneiden eines der beigelegten Schnittmuster in der gewünschten Grösse Maxi, Midi oder Mini verwenden.
- Gefettete Form mit Teigdreieck umwickeln.
- Verschlussränder mit Eigelb bestreichen, diese **nach unten** auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Weiteres Vorgehen siehe Seite 3.



## Mini-Cornet

### Mit Teigdreieck

**Pizzateig** in Mini-Dreiecke schneiden, nur **unterer Drittel** der Form umwickeln. Weiteres Vorgehen siehe oben, mit Milch bestreichen und z. B. mit Parmesan bestreuen, backen siehe Seite 3.

### Mit Teigstreifen

**Pizzateig** in maximal **1,5 cm** breite Streifen schneiden. Nur **unterer Drittel** der Form umwickeln, weiteres Vorgehen und backen siehe Seite 3.

## Vorbereiten

- Die Cornets können vorgebacken und ca. 2 Tage in einer Frischhaltebox kühl und trocken aufbewahrt werden. Die Backzeit verkürzt sich um ca. 2 Min. Vor dem Servieren Cornets ca. 3 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens aufbacken.
- Fertig gebackene Cornets können in einem geeigneten Gefäss während maximal 3 Monaten tiefgekühlt werden. Die Backzeit verkürzt sich um ca. 2 Min. Vor dem Servieren tiefgekühlte Cornets ca. 4 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen.



## Midi-Cornet

### Mit Teigdreieck

**Kuchenteig** in Midi-Dreiecke schneiden, nur **untere Hälfte** der Form umwickeln. Verschlussränder und Cornets mit Eigelb bestreichen, z. B. mit Pinienkernen bestreuen, backen siehe Seite 3.

### Mit Teigstreifen

**Kuchenteig** in maximal **2 cm** breite Streifen schneiden. Form nur **bis zur Hälfte** umwickeln, weiteres Vorgehen und backen siehe Seite 3.

## Maxi-Cornets

**Blätterteig** mit Messer in ca. **2 cm** breite Streifen schneiden, weiteres Vorgehen siehe Seite 3, Cornets mit Hagelzucker bestreuen, backen siehe Seite 3.



**Kuchenteig** mit Messer in ca. **4,5 cm** breite Streifen schneiden, weiteres Vorgehen und backen siehe Seite 3.



**Kuchenteig** mit gezacktem Teigrädli in ca. **2,5 cm** breite Streifen schneiden, weiteres Vorgehen und backen siehe Seite 3. Cornets auskühlen. Oberer Rand in flüssige Kuchenglasur tauchen, auf Backpapier trocknen lassen.



**Pastateig** in Maxi-Dreiecke schneiden, Form umwickeln, Verschlussränder mit Eigelb bestreichen, diese nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen, backen siehe Seite 3.



**Strudelteig**, Blätter in 9 gleiche **Rechtecke** schneiden, je 2–3 Rechtecke mit flüssiger Butter bestreichen, aufeinanderlegen, Form umwickeln, backen siehe Seite 3. Cornets auskühlen. Kuchenglasur schmelzen, kleine Ecke des Beutels wegschneiden, Glasur als Schokoladefäden schnell über die Cornets ziehen, trocknen lassen.



## Grissini-Cornet

**Pizzateig** längs in ca. **1 cm** breite Streifen schneiden, Form mit Backpapier umwickeln, Teigstreifen gitterartig darum wickeln.  
**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



# Unwiderstehliche

Für Blätter-, Kuchen- oder Pizzateig geeignet.



**Grissini-Cornet**

Z. B. für den Apéro  
siehe Seite 5.

# Cornets ...

## ... mit Frischkäse

Z. B. Blätterteig, Midi-Dreieck, siehe Seite 4.  
Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.

### Füllung

- 100 g *Frischkäse (z. B. Philadelphia)*
- 3 Esslöffel *Halbfettquark*
- 1 kleine *Knoblauchzehe, gepresst*
- 1 Esslöffel *Schnittlauch, fein geschnitten*
- 1 Teelöffel *Zitronensaft*  
*Salz, Pfeffer, nach Bedarf*
- 200 g *Gemügestängeli, z. B. Rübli, Kohlrabi, Rettich, Peperoni*

Frischkäse bis und mit Zitronensaft gut mischen, würzen, in Spritzsack füllen, kühl stellen. Ausgekühlte Cornets füllen, Gemügestängeli hineinstecken, servieren.

## ... mit Basilikumcreme

Z. B. Pizzateig, Mini-Dreieck, siehe Seite 4.  
Cornets nach dem Backen noch heiss mit Kaffeerahm bestreichen.

### Füllung

- 150 g *Mascarpone*
- 2 Esslöffel *Fertig-Pesto genovese*  
*Salz, Pfeffer, nach Bedarf*
- 6 *Cherrytomaten, in Achteln*  
*Basilikumblättchen,*  
*zum Garnieren*

Mascarpone mit Pesto und Gewürzen mischen, in Spritzsack füllen, kühl stellen. Ausgekühlte Cornets füllen, garnieren, servieren.

## ... mit Thonmousse

Z. B. Kuchenteig, Midi-Dreieck, siehe Seite 4.

### Füllung

- 1 dl *trockener Sherry*
- 1 Beutel *Sulzpulver*
- 1 Beutel *Thon in Salzwasser (ca. 100 g), abgetropft*
- 1 *Schalotte, in Ringen*
- 1 dl *Halbrahm, steif geschlagen*
- 2 Esslöffel *Korianderblättchen, fein gehackt*  
*Korianderblättchen und restliche*  
*Schalottenringe zum Garnieren*

Sherry mit Sulzpulver nach Packungsanleitung aufkochen, abkühlen. Thon und Hälfte der Schalottenringe beigegeben. Zugedeckt kühl stellen, bis die Masse am Rand fest wird, aufrühren, geschlagenen Rahm mit Koriander darunter ziehen, in Spritzsack füllen, ca. 1 Std. kühl stellen. Ausgekühlte Cornets füllen, garnieren, servieren.

# Verlocken

Für Kuchen-, Pizza- oder Pastateig geeignet.

## ... mit Avocado an Limettensauce

Z. B. Kuchenteig, Maxi-Dreieck, siehe Seite 5.  
Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und  
mit Pinienkernen bestreuen.

### Füllung

- 1 *Limette, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft*
- 2 *Esslöffel Olivenöl*
- 1 *Chili, entkernt, in Ringen*
- ½ *Teelöffel Salz*
- 1 *Esslöffel Zitronenmelisse, in Streifen*
- 1 *Esslöffel Pinienkerne, geröstet*
- 2 *reife Avocados, in Scheiben*
- 200 g *Feta, in Würfeln*

Limettensaft bis und mit Zitronenmelisse  
mischen, Pinienkerne dazugeben, zugedeckt  
kühl stellen. Avocados kurz vor dem Servieren  
schneiden, mit wenig Sauce bestreichen,  
fächerartig auf Teller legen. Feta unter restliche  
Sauce mischen, ausgekühlte Cornets mit  
Füllung anrichten, servieren.

## ... mit Siedfleisch an Vinaigrette

Z. B. Pizzateig, Maxi-Dreieck, siehe Seite 5.  
Vor dem Backen mit Milch bestreichen und  
mit Parmesan bestreuen.

### Füllung

- 3 *Esslöffel Weissweinessig*
- 4 *Esslöffel Olivenöl*
- 2 *Teelöffel grobkörniger Senf*
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf*

- 1 *Esslöffel Kräuter (z. B. Estragon, Kerbel, Petersilie), fein gehackt*
- 400 g *gekochtes Siedfleisch, in Würfeln*
- 1 *Bund Radiesli, in Scheiben*
- 2 *Essiggurken, in Scheiben*
- einige kleine Salatblätter (z. B. Castelfranco)*

Essig bis und mit Kräuter gut mischen, Fleisch  
und Gemüse darunter mischen. Siedfleischsalat  
auf Salatblätter verteilen, einwickeln, in ausge-  
kühlte Cornets stecken, servieren.



# de Cornets...





# Festliche Cornets ...

Für Strudel- oder Pasteteig geeignet.

## ... mit Salm an Dill-Kokossauce

Z. B. Strudelteig, Rechteck, siehe Seite 5.  
Vor dem Backen mit flüssiger Butter oder  
Öl bestreichen.

### Füllung

- 2 Teelöffel rote Currypaste
- 2 dl Kokosmilch
- 1½ dl Gemüsebouillon
- 3 Esslöffel Kokosraspel
- 2 Schalotten, in feinen Schnitzen
- 3 Scheiben Ingwer
- 200 g Romanesco, in Röschen
- ½ Teelöffel Salz
- 400 g Salm, in ca. 1 cm Würfeln
- 1 Esslöffel Dill, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- wenig Dill, zum Garnieren

Currypaste bis und mit Ingwer aufkochen,  
Romanesco und Salz begeben, knapp weich  
köcheln. Salmwürfel und Dill begeben, Platte  
ausschalten, offen ca. 2 Min. ziehen lassen,  
Ingwer entfernen, würzen. Heisse Cornets mit  
Füllung anrichten, garnieren, servieren.

## ... mit Entenbruststreifen an Orangenschaum

Z. B. Pasteteig, Maxi-Dreieck, siehe Seite 5.  
Vor dem Backen mit Öl bestreichen.

### Füllung

- 400 g Entenbrüstchen,  
in ca. ½ cm breiten Streifen
- 2 Esslöffel Orangenkonfitüre
- ½ unbehandelte Orange,  
nur abgeriebene Schale
- 2 Messerspitzen Zimt
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- Öl, zum Braten

Entenbruststreifen mit Konfitüre und Gewürzen  
mischen. Fleisch ca. 3 Min. im heissen Öl  
rührbraten, zugedeckt warm stellen.

### Orangenschaum

- 2 frische Eigelbe
- 3 Esslöffel Orangenkonfitüre
- ¼ Teelöffel Salz
- 3 Messerspitzen Maizena
- 1 dl Orangensaft
- Orangenjulienne zum Garnieren

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen in einer  
Pfanne mischen, bei mittlerer Hitze unter  
ständigem Rühren erwärmen, bis ein fester  
Schaum entsteht. Pfanne von der Platte  
nehmen, kurziterrühren. Orangenschaum  
sofort mit Entenbruststreifen in heissen Cornets  
anrichten, garnieren, servieren.

## ... mit Chili con carne

Z. B. Pizzateig, Midi-Dreieck, siehe Seite 4.  
Vor dem Backen mit Wasser bestreichen.

### Füllung

- Öl, zum Braten
- 300 g Rindshackfleisch
- 1 Bundzwiebel, mit dem Grün,  
in feinen Ringen
- 2 Knoblauchzehen, in Scheibchen
- 1 gelbe Peperoni, in Würfeli
- 2 Teelöffel Chilipulver
- 200 g gewürfelte Pelati aus der Dose
- 1 kleine Dose rote Bohnen (ca. 150 g),  
abgetropft
- 1½ dl Wasser
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Tomatenpüree
- Korianderblättchen, zum  
Garnieren

Fleisch im heißen Öl anbraten, Gemüse bis und mit Chilipulver begeben, andämpfen. Pelati, Bohnen, Wasser und Salz begeben, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Tomatenpüree begeben, offen ca. 5 Min. köcheln. In tiefe Teller anrichten, heiße Cornets darauf stellen, garnieren, servieren.

## ... mit Auberginen-Curry

Z. B. Pastateig, Maxi-Dreieck, siehe Seite 5.  
Vor dem Backen mit Öl bestreichen.

### Füllung

- 300 g Thai-Auberginen, in Schnitzen
- 150 g Mini-Maiskölbchen, in Streifen
- Öl, zum Braten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 rote Chili, entkernt, fein gehackt
- 50 g Dörraprikosen, in Streifen
- 1 Teelöffel Tomatenpüree
- 1 Teelöffel Curry
- ½ Teelöffel Salz

- 1 dl Gemüsebouillon
- 180 g Saucenhalbrahm
- 2 Kaffir-Limettenblätter, in feinsten  
Streifen, zum Garnieren

Gemüse im heißen Öl anbraten, Zwiebel bis und mit Dörraprikosen begeben, kurz mitdämpfen, restliche Zutaten begeben, zugedeckt weich köcheln. Heiße Cornets mit Füllung anrichten, garnieren, servieren.



# Exotische Cornets ...

Für Kuchen-, Pizza- oder Pastateig geeignet.



Bez



# aubernde Cornets...

Für Blätter-, Kuchen- oder Strudelteig geeignet.

## ... mit Creme Patissier

Z. B. Blätterteig, ca. 1,5 cm breite Streifen für Mini-Cornet, siehe Seite 4. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und Hagelzucker bestreuen.

### Füllung

- 2 dl Milch
- 2 Esslöffel Maizena
- 2 frische Eier
- 3 Esslöffel Zucker
- ½ Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 1 Teelöffel Cognac, nach Belieben
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 1 dl Rahm, steif geschlagen

Milch bis und mit Vanille in einer Chromstahlpfanne mischen. Unter kräftigem Rühren ca. 1 Min. köcheln, bis die Masse dick ist, sofort in eine Schüssel geben, Cognac und Gelatine beigegeben, gut mischen, zugedeckt auskühlen. Creme aufrühren, Schlagrahm darunter ziehen, in Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, nochmals ca. 15 Min. kühl stellen. Ausgekühlte Cornets füllen, servieren.

## ... mit Vermicelle

Z. B. Blätterteig, Maxi-Dreieck, siehe Seite 5. Cornets nach dem Backen noch heiss mit gekochtem Zuckersirup bestreichen.

### Füllung

- 220 g tiefgekühltes Kastanienpüree, aufgetaut
- 1 Teelöffel Kirsch
- 1 Teelöffel Kakao
- 2 Meringueschalen (ca. 20 g), zerkrümelt
- 1½ dl Rahm, steif geschlagen
- Kirschen zum Verzieren

Kastanienpüree mit Kirsch und Kakao mischen, Meringues und 4 Esslöffel geschlagenen Rahm darunter ziehen, in die Vermicelle-Presse geben, ca. 1 Std. kühl stellen. Restlichen Rahm mit dem Spritzsack in die ausgekühlten Cornets verteilen, Vermicelle über den Rahm spritzen, verzieren, servieren.

## ... mit Fruchtsalat

Z. B. Strudelteig, Rechteck, siehe Seite 5. Rand der gebackenen, ausgekühlten Cornets in flüssige Kuchenglasur tauchen, trocknen lassen.

### Füllung

- ca. 200 g Früchte, in Schnitzen
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Puderzucker

Früchte mit Zitronensaft und Puderzucker mischen, zugedeckt kühl stellen, in ausgekühlte Cornets füllen, servieren.

**Tipp:** Mit Schlagrahm garnieren.



# Verführerisch ...

Für Blätter-, Kuchen- oder Strudelteig geeignet.



## ... mit rosa Beerenrahm

Z. B. Kuchenteig, Maxi-Dreieck, siehe Seite 5.  
Vor dem Backen **nicht** mit Eigelb bestreichen.  
Gebackene, ausgekühlte Cornets mit flüssiger  
Kuchenglasur streifenförmig verzieren.

### Füllung

- 1,8 dl *Rahm*
- 1 Päcklein *Rahmhalter*
- 1 Esslöffel *Puderzucker*
- 50 g *Himbeeren, püriert,*  
*durchs Sieb gestrichen*
- einige *Beeren, zum Verzieren*

Rahm bis und mit Puderzucker steif schlagen,  
Himbeerpüree darunter ziehen, in Spritzsack mit  
gezackter Tülle geben, ausgekühlte Cornets  
füllen, verzieren, servieren.

**Tip:** statt Beeren 75 g Schokoladewürfeli  
unter geschlagenen Rahm mischen (grosse  
Spritzsacktülle verwenden).

## ... mit Vanilleglace und Pistazien

siehe Foto nebenan

Z. B. Strudelteig, Rechteck, siehe Seite 5.  
Cornets nach dem Backen noch heiss mit  
gekochter Zuckerglasur bestreichen und  
gehackten Pistazien bestreuen.

### Füllung

- 150 g *Vanilleglace, weich gerührt*
- 5 *Physalis, in Würfeli*
- 1 Esslöffel *Pistazien, gehackt*  
*Physalis, zum Verzieren*

Glace mit Physalis mischen, tiefkühlen. Mit  
Glaceportionierer Kugeln formen, in Pistazien  
wenden, ausgekühlte Cornets füllen, servieren.