

**Betty Bossi**

# 3D-Backform Stern

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes

Instrucciones y recetas

Istruzioni e ricette



**Der einfachste Weg zum Genuss**



# 3D-Backform Stern

Zauberhafte Sterne mit Wow-Effekt

Magnifiques étoiles, effet bluffant

Magical stars with a “wow” effect

Mágicas estrellas con efecto sorpresa

Magiche stelle, effetto strabiliante

---

DE

## 3D-Backform Stern

Sechs luftige Sterne fallen zwar nicht direkt vom Himmel, aber immerhin von selbst aus dieser flexiblen Form, wenn sie fertig gebacken sind. Geeignet für Backpulverbrötchen mit festlichem Touch zu Salat oder Suppe, ebenso wie für süßes Muffingebäck in der Weihnachtszeit.

## Moule à étoiles bombées

Les six étoiles ne tombent certes pas du ciel. En revanche, elles glissent tout simplement de ce moule souple une fois cuites. Cet ustensile permet de faire des petits pains d'aspect festif pour accompagner une salade ou une soupe, ou encore des muffins durant la période de Noël.

## 3D star baking form

Six light and airy stars may not fall straight from the sky, but they do easily slide out of this flexible form once baked. Suitable for savoury baking powder rolls with a festive touch alongside salad or soup, as well as for sweet muffin pastries at Christmas time.

## Molde de estrellas 3D

Seis estrellas ligeras no caen precisamente del cielo, pero sí se desprenden solas de este molde flexible, una vez horneadas. Apto para panecillos de levadura en polvo que dan un toque festivo a ensaladas y sopas, así como para dulces muffins navideños.

## Stampo stelle 3D

Sei stelle fragranti scendono lievi... no, non dal cielo, ma da questo stampo super flessibile! Perfetto per panini preparati con lievito in polvere per accompagnare elegantemente insalate e zuppe o per creare muffin dolci durante il periodo natalizio.

# Step by step

DE



**1.** Teig wie im Rezept beschrieben zubereiten. Alle Formteile fetten und bemehlen. Teig gleichmässig in die Sterne des violetten Formbodens verteilen, Teig dabei gut in die Ecken streichen (Bild 1).

**2.** Transparenten Formdeckel aufsetzen, zusammenstecken. Wie im Rezept beschrieben backen.

**3.** Form etwas abkühlen, Deckel vorsichtig öffnen, Sterne auf ein Gitter stürzen (Bild 2), überstehende Ränder abschneiden, Sterne auskühlen.



**Ofentemperaturen:** gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

# Step by step

FR

**1.** Préparer la pâte selon la recette. Graisser et fariner toutes les parties du moule. Répartir la pâte en portions égales dans les étoiles du moule violet et bien l'étaler dans les coins (ill. 1).

**2.** Mettre le couvercle sur le moule. Cuire selon la recette.

**3.** Laisser tiédir, ouvrir le couvercle avec précaution, démouler les étoiles sur une grille (ill. 2), couper les bords qui dépassent, laisser les étoiles refroidir.

**Température du four:** elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, réduire la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

EN

**1.** Prepare the dough as described in the recipe. Grease and flour all parts of the form. Divide the dough evenly into the stars of the purple form base, spreading the dough into the corners (image 1).

**2.** Put the transparent lid on top, press together. Bake as described in the recipe.

**3.** Let the form cool slightly, carefully open the lid, turn out the stars onto a wire rack (image 2), cut off the overhanging edges and let stars cool.

**Oven temperatures:** designed for baking with top and bottom heat. If using a fan or convection oven, the baking temperature should be reduced by about 20 °C. Please refer to the oven manufacturer's instructions.

**1.** Preparar la pasta como se describe en la receta. Engrasar y enharinar todas las partes del molde. Repartir uniformemente la pasta por las estrellas del fondo violeta del molde, estirándola bien hacia los extremos (foto 1).

**2.** Colocar la tapa transparente del molde y encajar ambas partes. Hornear como se describe en la receta.

**3.** Dejar enfriar un poco el molde, destapar con cuidado, volcar las estrellas sobre una rejilla (foto 2), cortar los bordes que sobren y dejar enfriar las estrellas.

**Temperaturas del horno:** rigen para el horneado con calor de arriba y de abajo. En caso de horneado con horno de aire caliente, la temperatura de horneado se reduce en unos 20 °C. Seguir las instrucciones del fabricante del horno.

**1.** Preparare l'impasto come descritto nella ricetta. Ungere e infarinare tutte le parti dello stampo. Distribuire uniformemente l'impasto nelle cavità a forma di stella dello stampo violetto, livellando bene agli angoli (fig. 1).

**2.** Inserire il coperchio trasparente, chiudere a incastro. Cuocere in forno come descritto nella ricetta.

**3.** Lasciar raffreddare brevemente lo stampo, rimuovere con cautela il coperchio, rovesciare le stelle su una griglia (fig. 2), eliminare i bordi in eccesso, lasciar raffreddare le stelle.

**Temperature per la cottura in forno:** valgono per la cottura a forno statico sopra e sotto. In caso di cottura a forno ventilato la temperatura di cottura si riduce di ca. 20 °C. Seguire le indicazioni del produttore del forno.

# Sternbrötli

---

🕒 5 Min. + 40 Min. backen

🌿 **vegan**

🚫 **laktosefrei**

Für die 3D-Backform Stern, gefettet und bemehlt  
Ergibt 6 Stück

---

**200 g Mehl**  
**1 TL Salz**  
**1¼ TL Backpulver**  
**170 g Wasser**  
**1 EL Olivenöl**

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, mit einer Kelle zu einem feuchten Teig zusammenfügen. Teig gleichmässig in die vorbereitete Form verteilen, Deckel aufsetzen, zusammenstecken.

---

**Backen:** ca. 40 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Form etwas abkühlen, Deckel vorsichtig öffnen, Sterne auf ein Gitter stürzen, überstehende Ränder abschneiden, Sterne auskühlen.

---

**Stück:** 132 kcal, F 2 g, Kh 23 g, E 4 g





## Petits pains en étoile

🕒 5 min + 40 min au four

🌿 végétane 🚫 sans lactose

Pour le moule à étoiles bombées,  
graissé et fariné

Pour 6 pièces

**200 g de farine**  
**1 c. c. de sel**  
**1¼ c. c. de levure chimique**  
**170 g d'eau**  
**1 c. s. d'huile d'olive**

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans une jatte. Incorporer l'eau et l'huile, travailler à la spatule pour obtenir une pâte bien souple. Répartir la pâte en portions égales dans le moule préparé, mettre le couvercle.

**Cuisson:** env. 40 min au milieu du four. Sortir, laisser tiédir le moule, ouvrir le couvercle avec précaution, démouler les étoiles sur une grille, couper les bords qui dépassent, laisser les étoiles refroidir.

**Pièce:**

132 kcal, lipides 2 g, glucides 23 g, protéines 4 g

## Savoury Stars

🕒 5 mins. + 40 mins. to bake

🌿 vegan 🚫 lactose-free

For the 3D star baking form,  
greased and floured

Makes 6 pieces

**200 g flour**  
**1 tsp salt**  
**1¼ tsp baking powder**  
**170 g water**  
**1 tbsp olive oil**

Preheat oven to 200°C. Mix the flour, salt and baking powder in a bowl. Add water and oil, stir with a wooden spoon to form a moist batter. Spread the batter evenly into the prepared form, place the lid on top, press together.

**Bake:** approx. 40 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, let the closed form cool slightly. Carefully open the lid, turn out the stars onto a wire rack, cut off the overhanging edges, let stars cool.

**Piece:**

132 kcal, fat 2 g, carbohydrates 23 g, protein 4 g

## Panecillos en forma de estrella

🕒 5 min + 40 min de horneado

🌿 **vegano**    🚫 **sin lactosa**

Para el molde de estrellas 3D, engrasado y enharinado  
6 unidades

**200 g de harina**  
**1 c. c. de sal**  
**1¼ c. c. de levadura en polvo**  
**170 g de agua**  
**1 c. s. de aceite de oliva**

Precalear el horno a 200 °C. Mezclar la harina, la sal y la levadura en polvo en una fuente. Añadir el agua y el aceite, mezclar y formar una pasta húmeda con ayuda de un cucharón. Repartir uniformemente la pasta en el molde ya preparado, colocar la tapa y encajar ambas partes.

**Horneado:** unos 40 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco el molde, destapar con cuidado, volcar las estrellas en una rejilla, cortar los bordes que sobren, dejar enfriar las estrellas.

**Unidad:** 132 kcal, grasas 2 g, hidratos de carbono 23 g, proteínas 4 g

## Panini a forma di stella

🕒 5 min. + 40 min. di cottura

🌿 **vegano**    🚫 **senza lattosio**

Per lo stampo stelle 3D, unto e infarinato  
Per 6 pezzi

**200 g di farina**  
**1 c. no di sale**  
**1¼ c. no di lievito in polvere**  
**170 g di acqua**  
**1 c. di olio d'oliva**

Preriscaldare il forno a 200 °C. In una ciotola, mescolare la farina, il sale e il lievito in polvere. Aggiungervi l'acqua e l'olio, amalgamare il tutto con un mestolo in modo da ottenere un impasto umido. Distribuire uniformemente il composto nello stampo preparato, inserire il coperchio, chiudere a incastro.

**Cottura:** ca. 40 min. a metà forno. Sforare, lasciar raffreddare brevemente lo stampo, rimuovere con cautela il coperchio, rovesciare le stelle su una griglia, eliminare i bordi in eccesso, lasciar raffreddare le stelle.

**Pezzo:**  
132 kcal, grassi 2 g, carboidrati 23 g, proteine 4 g

# Tomaten-Sternbrötli

🕒 10 Min. + 40 Min. backen  **vegan**  **laktosefrei**

Für die 3D-Backform Stern, gefettet und bemehlt  
Ergibt 6 Stück

<p><b>50 g</b> getrocknete Tomaten in Öl</p> <p><b>180 g</b> Mehrkornmehl</p> <p><b>¾ TL</b> Salz</p> <p><b>1¼ TL</b> Backpulver</p> <p><b>1 TL</b> getrocknete italienische Kräutermischung</p> <p><b>160 g</b> Wasser</p> <p><b>1 EL</b> Tomatenpüree</p> <p><b>1 EL</b> Olivenöl</p>	<p>Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tomaten abtropfen, fein hacken, in eine Schüssel geben. Mehl, Salz, Backpulver und Kräuter begeben, mischen. Wasser, Tomatenpüree und Öl begeben, mischen, mit einer Kelle zu einem feuchten Teig zusammenfügen. Teig gleichmässig in die vorbereitete Form verteilen, Deckel aufsetzen, zusammenstecken.</p>
---	---

**Backen:** ca. 40 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Form etwas abkühlen, Deckel vorsichtig öffnen, Sterne auf ein Gitter stürzen, überstehende Ränder abschneiden, Sterne auskühlen.

**Stück:** 132 kcal, F 3 g, Kh 21 g, E 4 g



## Petits pains en étoile tomates

🕒 10 min + 40 min au four

🌿 végétane 🚫 sans lactose

Pour le moule à étoiles bombées, graissé et fariné

Pour 6 pièces

50 g	de tomates séchées à l'huile
180 g	de farine multigrain
¾ c. c.	de sel
1¼ c. c.	de levure chimique
1 c. c.	d'un mélange d'herbes séchées à l'italienne
160 g	d'eau
1 c. s.	de concentré de tomates
1 c. s.	d'huile d'olive

Préchauffer le four à 200°C. Égoutter les tomates, les hacher finement, les mettre dans une jatte. Ajouter la farine, le sel, la levure chimique et les herbes, mélanger. Incorporer le concentré de tomates et l'huile, travailler à la spatule pour obtenir une pâte bien souple. Répartir la pâte en portions égales dans le moule préparé, mettre le couvercle.

**Cuisson:** env. 40 min au milieu du four. Sortir, laisser tiédir le moule, ouvrir le couvercle avec précaution, démouler les étoiles sur une grille, couper les bords qui dépassent, laisser les étoiles refroidir.

**Pièce:**

132 kcal, lipides 3 g, glucides 21 g, protéines 4 g

## Sun-Dried Tomato Stars

🕒 10 mins. + 40 mins. to bake

🌿 vegan 🚫 lactose-free

For the 3D star baking form, greased and floured

Makes 6 pieces

50 g	sun-dried tomatoes in oil
180 g	multigrain flour
¾ tsp	salt
1¼ tsp	baking powder
1 tsp	dried Italian herb mixture
160 g	water
1 tbsp	tomato puree
1 tbsp	olive oil

Preheat oven to 200°C. Drain the tomatoes, chop finely, place in a bowl. Add flour, salt, baking powder and herbs, mix. Add water, tomato puree and oil, stir with a wooden spoon to form a moist batter. Spread the batter evenly into the prepared form, place the lid on top, press together.

**Bake:** approx. 40 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, let the closed form cool slightly. Carefully open the lid, turn out the stars onto a wire rack, cut off the overhanging edges, let stars cool.

**Piece:**

132 kcal, fat 3 g, carbohydrates 21 g, protein 4 g

## Panecillos de tomate en forma de estrella

🕒 10 min + 40 min de horneado

🌿 vegano 🚫 sin lactosa

Para el molde de estrellas 3D,  
engrasado y enharinado  
6 unidades

**50 g** de tomates secos en aceite  
**180 g** de harina multicereales  
**¾ c. c.** de sal  
**1¼ c. c.** de levadura en polvo  
**1 c. c.** de mezcla italiana  
de hierbas secas  
**160 g** de agua  
**1 c. s.** de puré de tomate  
**1 c. s.** de aceite de oliva

Precalentar el horno a 200 °C. Escurrir los tomates, picar finamente, echar en una fuente. Añadir la harina, la sal, la levadura en polvo y las hierbas, mezclar. Añadir el agua, el puré de tomate y el aceite, mezclar, formar una pasta húmeda con ayuda de un cucharón. Repartir uniformemente la pasta en el molde ya preparado, colocar la tapa, encajar ambas partes.

**Horneado:** unos 40 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco el molde, destapar con cuidado, volcar las estrellas en una rejilla, cortar los bordes que sobren, dejar enfriar las estrellas.

**Unidad:** 132 kcal, grasas 3 g,  
hidratos de carbono 21g, proteínas 4 g

## Panini a forma di stella al pomodoro

🕒 10 min. + 40 min. di cottura

🌿 vegan 🚫 senza lattosio

Per lo stampo stelle 3D, unto e infarinato  
Per 6 pezzi

**50 g** di pomodori secchi sott'olio  
**180 g** di farina multicereali  
**¾ c. no** di sale  
**1¼ c. no** di lievito in polvere  
**1 c. no** di mix di erbe aromatiche  
all'italiana  
**160 g** di acqua  
**1 c.** di passata di pomodoro  
**1 c.** di olio d'oliva

Preriscaldare il forno a 200 °C. Sgocciolare i pomodori, tritarli finemente e trasferirli in una ciotola. Aggiungere la farina, il sale, il lievito in polvere e le erbe aromatiche, mescolare. Incorporare l'acqua, la passata di pomodoro e l'olio, amalgamare il tutto con un mestolo in modo da ottenere un impasto umido. Distribuire uniformemente il composto nello stampo preparato, inserire il coperchio, chiudere a incastro.

**Cottura:** ca. 40 min. a metà forno. Sforare, lasciar raffreddare brevemente lo stampo, rimuovere con cautela il coperchio, rovesciare le stelle su una griglia, eliminare i bordi in eccesso, lasciar raffreddare le stelle.

**Pezzo:**  
132 kcal, grassi 3g, carboidrati 21g, proteine 4g

# Rosmarin-Speck-Sterne

🕒 10 Min. + 40 Min. backen  laktosefrei

Für die 3D-Backform Stern, gefettet und bemehlt  
Ergibt 6 Stück

<b>1 Zweiglein Rosmarin</b>	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rosmarin fein schneiden,
<b>200 g Weissmehl</b>	in eine Schüssel geben. Mehl, Salz, Speck und Backpulver
<b>¾ TL Salz</b>	beigeben, mischen. Wasser dazugiessen, mischen, mit
<b>40 g Speckwürfeli</b>	einer Kelle zu einem feuchten Teig zusammenfügen. Teig
<b>1¼ TL Backpulver</b>	gleichmässig in die vorbereitete Form verteilen, Deckel
<b>170 g Wasser</b>	aufsetzen, zusammenstecken.

**Backen:** ca. 40 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Form etwas abkühlen, Deckel vorsichtig öffnen, Sterne auf ein Gitter stürzen, überstehende Ränder abschneiden, Sterne auskühlen.

**Stück:** 131kcal, F 2g, Kh 23g, E 5g





## Étoiles au lard et romarin

🕒 10 min + 40 min au four

🚫 sans lactose

Pour le moule à étoiles bombées, graissé et fariné

Pour 6 pièces

<b>1 brin</b>	<b>de romarin</b>
<b>200 g</b>	<b>de farine fleur</b>
<b>¾ de c. c.</b>	<b>de sel</b>
<b>40 g</b>	<b>de lardons</b>
<b>1¼ c. c.</b>	<b>de levure chimique</b>
<b>170 g</b>	<b>d'eau</b>

Préchauffer le four à 200° C. Hacher le romarin finement, mettre dans une jatte. Ajouter la farine, le sel, les lardons et la levure chimique, mélanger. Incorporez l'eau et travailler à la spatule pour obtenir une pâte bien souple. Répartir la pâte en portions égales dans le moule préparé, mettre le couvercle.

**Cuisson:** env. 40 min au milieu du four. Sortir, laisser tiédir le moule, ouvrir le couvercle avec précaution, démouler les étoiles sur une grille, couper les bords qui dépassent, laisser les étoiles refroidir.

**Pièce:**

131 kcal, lipides 2 g, glucides 23 g, protéines 5 g

## Rosemary-Bacon Stars

🕒 10 mins. + 40 mins. to bake

🚫 lactose-free

For the 3D star baking form, greased and floured

Makes 6 pieces

<b>1 sprig</b>	<b>rosemary</b>
<b>200 g</b>	<b>all-purpose flour</b>
<b>¾ tsp</b>	<b>salt</b>
<b>40 g</b>	<b>diced bacon</b>
<b>1¼ tsp</b>	<b>baking powder</b>
<b>170 g</b>	<b>water</b>

Preheat oven to 200°C. Finely chop the rosemary and place in a bowl. Add flour, salt, bacon and baking powder, mix. Pour in the water, stir with a wooden spoon to form a moist batter. Spread the batter evenly into the prepared form, place the lid on top, press together.

**Bake:** approx. 40 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, let the closed form cool slightly. Carefully open the lid, turn out the stars onto a wire rack, cut off the overhanging edges, let stars cool.

**Piece:**

131 kcal, fat 2 g, carbohydrates 23 g, protein 5 g

## Estrellas de romero y tocino

🕒 10 min + 40 min de horneado

🚫 sin lactosa

Para el molde de estrellas 3D, engrasado y enharinado  
6 unidades

<b>1 ramita</b>	<b>de romero</b>
<b>200 g</b>	<b>de harina blanca</b>
<b>¾ c. c.</b>	<b>de sal</b>
<b>40 g</b>	<b>de daditos de tocino</b>
<b>1¼ c. c.</b>	<b>de levadura en polvo</b>
<b>170 g</b>	<b>de agua</b>

Precalentar el horno a 200 °C. Picar finamente el romero, echar en una fuente. Añadir la harina, la sal, el tocino y la levadura en polvo, mezclar. Echar el agua por encima, mezclar, formar una pasta húmeda con ayuda de un cucharón. Repartir uniformemente la pasta en el molde ya preparado, colocar la tapa, encajar ambas partes.

**Horneado:** unos 40 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco el molde, destapar con cuidado, volcar las estrellas en una rejilla, cortar los bordes que sobren, dejar enfriar las estrellas.

**Unidad:** 131 kcal, grasas 2 g, hidratos de carbono 23 g, proteínas 5 g

## Stelle con pancetta e rosmarino

🕒 10 min. + 40 min. di cottura

🚫 senza lattosio

Per lo stampo stelle 3D, unto e infarinato  
Per 6 pezzi

<b>1 rametto</b>	<b>di rosmarino</b>
<b>200 g</b>	<b>di farina bianca</b> o farina di grano tenero tipo 00
<b>¾ c. no</b>	<b>di sale</b>
<b>40 g</b>	<b>di pancetta a cubetti</b>
<b>1¼ c. no</b>	<b>di lievito in polvere</b>
<b>170 g</b>	<b>di acqua</b>

Preriscaldare il forno a 200 °C. Tritare finemente il rosmarino e trasferirlo in una ciotola. Aggiungere la farina, il sale, la pancetta a cubetti e il lievito in polvere, mescolare. Aggiungere l'acqua, amalgamare il tutto con un mestolo in modo da ottenere un impasto umido. Distribuire uniformemente il composto nello stampo preparato, inserire il coperchio, chiudere a incastro.

**Cottura:** ca. 40 min. a metà forno. Sforare, lasciar raffreddare brevemente lo stampo, rimuovere con cautela il coperchio, rovesciare le stelle su una griglia, eliminare i bordi in eccesso, lasciar raffreddare le stelle.

**Pezzo:**  
131 kcal, grassi 2 g, carboidrati 23 g, proteine 5 g

# Schoggi-Sterne

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Für die 3D-Backform Stern, gefettet und bemehlt  
Ergibt 6 Stück

<b>75 g Mehl</b>	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Haselnüsse Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit dem Ei und dem Rahm darunterrühren. Teig gleichmässig in die vorbereitete Form verteilen, Deckel aufsetzen, zusammenstecken.
<b>70 g Zucker</b>	
<b>50 g gemahlene Haselnüsse</b>	
<b>1½ EL Kakaopulver</b>	
<b>¾ TL Backpulver</b>	
<b>1 Prise Salz</b>	
<b>75 g Butter</b>	
<b>1 Ei</b>	
<b>2 EL Rahm</b>	

**Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Form etwas abkühlen, Deckel vorsichtig öffnen, Sterne auf ein Gitter stürzen, überstehende Ränder abschneiden, Sterne auskühlen.

<b>70 g dunkle Schokolade</b>	Schokolade fein hacken, mit der Butter und dem Puderzucker in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Zutaten schmelzen, glatt rühren. Sterne bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, Schokoladespäne darüberstreuen, trocknen lassen.
<b>30 g Butter</b>	
<b>1 EL Puderzucker</b>	
<b>1 EL Schokoladenspäne</b>	

**Stück:** 392 kcal, F 28 g, Kh 29 g, E 5 g



## Étoiles au chocolat

🕒 15 min + 25 min au four

Pour le moule à étoiles bombées,  
graissé et fariné

Pour 6 pièces

75 g de farine  
70 g de sucre  
50 g de noisettes moulues  
1½ c. s. de cacao en poudre  
¾ de c. c. de levure chimique  
1 pincée de sel  
75 g de beurre  
1 œuf  
2 c. s. de crème

70 g de chocolat noir  
30 g de beurre  
1 c. s. de sucre glace  
1 c. s. de copeaux de chocolat

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la farine, le sucre, les noisettes, le cacao en poudre, la levure chimique et le sel dans une jatte. Faire fondre le beurre dans une casserole, incorporer à la pâte avec l'œuf et la crème. Répartir la pâte en portions égales dans le moule préparé, mettre le couvercle.

**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four. Sortir, laisser tiédir le moule, ouvrir le couvercle avec précaution, démouler les étoiles sur une grille, couper les bords qui dépassent, laisser les étoiles refroidir.

Hacher finement le chocolat, le mettre dans une jatte à parois minces avec le sucre glace et le beurre au-dessus d'un bain-marie tout juste frémissant. Le récipient ne doit pas toucher l'eau. Faire fondre les ingrédients et lisser. Plonger les étoiles jusqu'à la moitié dans le glaçage, saupoudrer de copeaux de chocolat, laisser sécher.

**Pièce:**  
392 kcal, lipides 28 g, glucides 29 g, protéines 5 g

## Chocolate Stars

🕒 15 mins. + 25 mins. to bake

For the 3D star baking form,  
greased and floured

Makes 6 pieces

75 g flour  
70 g sugar  
50 g ground hazelnuts  
1½ tbsp cocoa powder  
¾ tsp baking powder  
1 pinch salt  
75 g butter  
1 egg  
2 tbsp cream

70 g dark chocolate  
30 g butter  
1 tbsp powdered sugar  
1 tbsp chocolate shavings

Preheat oven to 180°C. Mix the flour, sugar, ground nuts, cocoa powder, baking powder and salt in a bowl. Melt the butter, stir into dry ingredients along with the egg and cream. Divide the batter evenly into the prepared form, place the lid on top, press closed.

**Bake:** approx. 25 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, let the closed form cool slightly. Carefully open the lid, turn out the stars onto a wire rack, cut off the overhanging edges, let stars cool.

Finely chop the chocolate, place it with the butter and powdered sugar in a thin-walled bowl over a gently simmering water bath. The bowl should not touch the water. Melt the ingredients, stir until smooth. Dip the top halves of the stars in the glaze, sprinkle with chocolate shavings and let dry.

**Piece:**  
392 kcal, fat 28 g, carbohydrates 29 g, protein 5 g

## Estrellas de chocolate

🕒 15 min + 25 min de horneado

Para el molde de estrellas 3D,  
engrasado y enharinado  
6 unidades

75 g de harina  
70 g de azúcar  
50 g de avellanas ralladas  
1½ c. s. de cacao en polvo  
¾ c. c. de levadura en polvo  
1 pizca de sal  
75 g de mantequilla  
1 huevo  
2 c. s. de nata

70 g de chocolate negro  
30 g de mantequilla  
1 c. s. de azúcar en polvo  
1 c. s. de ralladura de chocolate

Precalentar el horno a 180 °C. Mezclar en una fuente el azúcar, las avellanas, el cacao en polvo, la levadura en polvo y la sal. Derretir la mantequilla en una cacerola y mezclar con el huevo y la nata. Repartir uniformemente la pasta en el molde ya preparado, colocar la tapa, encajar ambas partes.

**Horneado:** unos 25 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco el molde, destapar con cuidado, volcar las estrellas en una rejilla, cortar los bordes que sobren, dejar enfriar las estrellas.

Picar fino el chocolate, juntarlo con la mantequilla y el azúcar en polvo en una fuente de paredes finas y derretirlo al baño María sobre el agua hirviendo ligeramente. Derretir los ingredientes, remover hasta conseguir una masa homogénea. Introducir las estrellas en el glaseado hasta la mitad, espolvorear por encima la ralladura de chocolate, dejar secar.

**Unidad:** 392 kcal, grasas 28 g,  
hidratos de carbono 29 g, proteínas 5 g

## Stelle al cioccolato

🕒 15 min. + 25 min. di cottura

Per lo stampo stelle 3D, unto e infarinato  
Per 6 pezzi

75 g di farina  
70 g di zucchero  
50 g di nocciole macinate  
1½ c. di cacao in polvere  
¾ c. no di lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
75 g di burro  
1 uovo  
2 c. di panna

70 g di cioccolato fondente  
30 g di burro  
1 c. di zucchero a velo  
1 c. di riccioli di cioccolato

Preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola, mescolare la farina, lo zucchero, le nocciole, il cacao in polvere, il lievito in polvere e il sale. Far fondere il burro in una padella, incorporarlo quindi al composto insieme all'uovo e alla panna. Distribuire uniformemente il composto nello stampo preparato, inserire il coperchio, chiudere a incastro.

**Cottura:** ca. 25 min. a metà forno. Sforzare, lasciar raffreddare brevemente lo stampo, rimuovere con cautela il coperchio, rovesciare le stelle su una griglia, eliminare i bordi in eccesso, lasciar raffreddare le stelle.

Tritare finemente il cioccolato, scioglierlo a bagnomaria a secco (la ciotola non deve toccare l'acqua in lieve ebollizione) insieme al burro e allo zucchero a velo. Far fondere gli ingredienti, mescolarli fino a ottenere un composto liscio. Immergere la metà superiore delle stelle nella glassa, cospargere con i riccioli di cioccolato, lasciare asciugare.

**Pezzo:**  
392 kcal, grassi 28 g, carboidrati 29 g, proteine 5 g

# Zitronen-Sterne

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Für die 3D-Backform Stern, gefettet und bemehlt  
Ergibt 6 Stück

<b>1 Bio-Zitrone</b> <b>120 g Mehl</b> <b>100 g Zucker</b> <sup>3</sup> / <sub>4</sub> TL <b>Backpulver</b> <b>1 Prise Salz</b> <b>70 g Butter</b> <b>1 Ei</b> <b>1 TL Zitronensaft</b>	<p>Ofen auf 180 Grad vorheizen. Von der Zitrone Schale abreiben, mit Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit dem Ei und dem Zitronensaft darunterrühren. Teig gleichmässig in die vorbereitete Form verteilen, Deckel aufsetzen, zusammenstecken.</p>
<b>Puderezucker</b> zum Bestäuben	<p><b>Backen:</b> ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Form etwas abkühlen, Deckel vorsichtig öffnen, Sterne herausnehmen, überstehende Ränder abschneiden, auf einem Gitter auskühlen. Sterne mit Puderezucker bestäuben.</p>

**Stück:** 236 kcal, F 11g, Kh 31g, E 4g





## Étoiles au citron

🕒 15 min + 25 min au four

Pour le moule à étoiles bombées,  
graissé et fariné  
Pour 6 pièces

1 citron bio  
120 g de farine  
100 g de sucre  
¾ de c. c. de levure chimique  
1 pincée de sel  
70 g de beurre  
1 œuf  
1 c. c. de jus de citron

sucre glace pour saupoudrer

Préchauffer le four à 180° C. Râper le zeste du citron, le mélanger à la farine, au sucre, à la levure chimique et au sel dans une jatte. Faire fondre le beurre dans une casserole, incorporer à la pâte avec l'œuf et le jus de citron. Répartir la pâte en portions égales dans le moule préparé, mettre le couvercle.

**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four. Sortir, laisser tiédir le moule, ouvrir le couvercle avec précaution, démouler les étoiles sur une grille, couper les bords qui dépassent, laisser les étoiles refroidir. Saupoudrer les étoiles de sucre glace.

**Pièce:**

236 kcal, lipides 11g, glucides 31g, protéines 4g

## Lemon Stars

🕒 15 mins. + 25 mins. to bake

For the 3D star baking form,  
greased and floured  
Makes 6 pieces

1 organic lemon  
120 g flour  
100 g sugar  
¾ tsp baking powder  
1 pinch salt  
70 g butter  
1 egg  
1 tsp lemon juice

powdered sugar for dusting

Preheat oven to 180 °C. Grate the lemon zest, mix together in a bowl with the flour, sugar, baking powder and salt. Melt the butter, stir into dry ingredients along with the egg and lemon juice. Divide the batter evenly into the prepared form, place the lid on top, press closed.

**Bake:** approx. 25 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, let the closed form cool slightly. Carefully open the lid, turn out the stars onto a wire rack, cut off the overhanging edges, let stars cool. Dust tops with powdered sugar.

**Piece:**

236 kcal, fat 11g, carbohydrates 31g, protein 4g

## Estrellas de limón

🕒 15 min + 25 min de horneado

Para el molde de estrellas 3D,  
engrasado y enharinado  
6 unidades

1	limón ecológico
120 g	de harina
100 g	de azúcar
¾ c. c.	de levadura en polvo
1 pizca	de sal
70 g	de mantequilla
1	huevo
1 c. c.	de zumo de limón

**azúcar en polvo**  
para espolvorear por encima

Precalear el horno a 180 °C. Rallar la cáscara del limón, mezclar en una fuente con la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. Derretir la mantequilla en una cacerola, mezclar con el huevo y el zumo de limón. Repartir uniformemente la pasta en el molde ya preparado, colocar la tapa, encajar ambas partes.

**Horneado:** unos 25 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco el molde, destapar con cuidado, sacar las estrellas, cortar los bordes que sobren, dejar enfriar sobre una rejilla. Espolvorear azúcar en polvo por encima de las estrellas.

**Unidad:** 236 kcal, grasas 11g,  
hidratos de carbono 31g, proteínas 4g

## Stelle al limone

🕒 15 min. + 25 min. di cottura

Per lo stampo stelle 3D, unto e infarinato  
Per 6 pezzi

1	limone biologico
120 g	di farina
100 g	di zucchero
¾ c. no	di lievito in polvere
1 pizzico	di sale
70 g	di burro
1	uovo
1 c. no	di succo di limone

**zucchero a velo** per decorare

Preriscaldare il forno a 180 °C. Grattugiare la buccia del limone, mescolarla in una ciotola insieme alla farina, allo zucchero, al lievito in polvere e al sale. Far fondere il burro in una padella, incorporarlo al composto insieme all'uovo e al succo di limone. Distribuire uniformemente il composto nello stampo preparato, inserire il coperchio, chiudere a incastro.

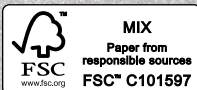
**Cottura:** ca. 25 min. a metà forno. Sforzare, lasciar raffreddare brevemente lo stampo, rimuovere con cautela il coperchio, rovesciare le stelle su una griglia, eliminare i bordi in eccesso, lasciar raffreddare le stelle. Cospargere le stelle con lo zucchero a velo.

**Pezzo:**  
236 kcal, grassi 11g, carboidrati 31g, proteine 4g



**Betty Bossi**

Manufactured for  
Betty Bossi  
Division of the Coop Genossenschaft  
Baslerstrasse 52  
CH-8021 Zurich  
Switzerland



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:  
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:  
Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.org](http://www.bettybossi.org)