

**Betty Bossi**



# Päckli-Maker mit Wendeausstecher – Set

Gebrauchsanleitung und Rezepte  
Mode d'emploi et recettes  
Instructions and recipes



**Der einfachste Weg zum Genuss**

# Step by step

DE



1. Einen Teig entrollen, quer in 3 gleich grosse Stücke schneiden.



2. Eine Silikonbackform in den Metallrahmen stellen. Ein Teigstück in die Backform legen, in die Mulde drücken.

3. Füllung wie im Rezept beschrieben in die Teigmulde geben. Teigrand mit wenig Ei bestreichen. Die andere Hälfte des Teigs über die Füllung klappen, gut andrücken. Teig mit wenig Mehl bestäuben.



4. Ausstecher mit festem Druck rundum gleichmässig in den Teig drücken. Teigreste entfernen. Päckli mit der Silikonbackform aus dem Metallrahmen heben, auf ein Backblech legen. Restliche Päckli gleich formen, mit restlichem Ei bestreichen.



**Päckli-Maker mit Wendeausstecher – Set**  
(Art.-Nr. 32147)

Alle Teile sind spülmaschineneeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 6 Personen berechnet.

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

1. Dérouler une abaisse, la couper dans la largeur en 3 rectangles égaux.
2. Placer un moule en silicone dans le cadre métallique. Déposer un rectangle de pâte dans le moule, l'enfoncer dans la cavité.
3. Déposer la farce dans la cavité comme décrit dans la recette. Dorer le bord de pâte avec un peu d'œuf. Rabattre l'autre moitié de la pâte sur la farce, bien appuyer. Saupoudrer la pâte d'un peu de farine.
4. Enfoncer uniformément l'emporte-pièce dans la pâte en pressant fermement sur le pourtour. Retirer les chutes de pâte. Soulever la croustade et son moule hors du cadre métallique, déposer sur une plaque. Façonner les autres croustades de la même façon, dorer avec le reste de l'œuf.

#### **Emporte-pièce croustades avec double face – kit** (n° d'art. 32147)

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. 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.

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 6 personnes.

**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.

1. Unroll one of the dough sheets, cut crosswise into 3 equal pieces.
2. Place a silicone baking mould in the metal frame. Lay one of the dough pieces in the baking mould as shown, press down into the cavity.
3. Fill the cavity as described in the recipe. Brush dough edges with a little egg. Fold the other half of the dough over the filling and press down firmly. Dust dough surface with a little flour.
4. Press the cutter firmly and evenly into the dough. Remove any leftover dough scraps. Lift the mini-pie together with the silicone baking mould out of the metal frame and place on a baking tray. Shape the remaining mini-pies in the same way, brush with remaining egg.


#### **Mini-pie maker with reversible cutter – set** (art. no. 32147)

All parts are dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Unless otherwise indicated, all recipes in this brochure are for 6 people.

**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.

# Kalbsfilet-Päckli

 25 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Stück

1 EL	<b>Bratbutter</b>	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons würzen, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
6	<b>Kalbsmedaillons</b> (je ca. 80 g)	
¼ TL	<b>Salz</b>	
wenig	<b>Pfeffer</b>	
50 g	<b>Macadamia-Nüsse</b>	Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen. Rosmarin fein schneiden, mit dem Frischkäse und den Nüssen mischen. Von der Orange die Hälfte der Schale dazureiben.
2	<b>Zweiglein Rosmarin</b>	
140 g	<b>Kräuter-Frischkäse</b>	
1	<b>Bio-Orange</b>	
2	<b>ausgewallte Blätterteige</b> (je ca. 25 × 42 cm)	Einen Teig entrollen, quer in 3 gleich grosse Stücke schneiden. Eine Silikonbackform in den Metallrahmen stellen. Ein Teigstück in die Backform legen, in die Mulde drücken. ½ EL Paniermehl und ein Medaillon in die Teigmulde geben. ⅙ Füllung darauf verteilen. Ei verklopfen, Teigrand mit wenig Ei bestreichen. Päckli formen (siehe Step by step). Restliche Päckli gleich formen.
3 EL	<b>Paniermehl</b>	
1	<b>Ei</b>	
		<b>Backen:</b> ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Päckli aus den Formen nehmen, anrichten.

**Tipp:** Statt Kalbs- Schweinsmedaillons verwenden.

**Lässt sich vorbereiten:** Päckli ca. ½ Tag im Voraus füllen und formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Dazu passt:** Blattsalat

**Stück:** 687kcal, F 46 g, Kh 40 g, E 28 g



# Croustade de filet mignon de veau

🕒 25 min + 25 min au four

Pour 6 pièces

<p>1 c. s. 6 ¾ de c. c. un peu</p>	<p><b>de beurre à rôtir</b> <b>médallions de veau</b> (d'env. 80 g) <b>de sel</b> <b>de poivre</b></p>	<p>Préchauffer le four à 220° C. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saler et poivrer les médallions, les saisir env. 1 min sur chaque face. Retirer, laisser refroidir sur une grille.</p>
--	--	---

<p>50 g 2 brins 140 g 1</p>	<p><b>de noix de macadamia</b> <b>de romarin</b> <b>de fromage frais aux herbes</b> <b>orange bio</b></p>	<p>Hacher grossièrement les noix de macadamia, les faire griller à sec dans une poêle, laisser refroidir. Ciseler le romarin, l'incorporer au fromage frais avec les noix de macadamia. Ajouter la moitié du zeste d'orange râpé.</p>
---	---	---

<p>2 3 c. s. 1</p>	<p><b>abaisses de pâte feuilletée</b> (d'env. 25 × 42 cm) <b>de chapelure</b> <b>œuf</b></p>	<p>Dérouler une abaisse, la couper dans la largeur en 3 rectangles égaux. Placer un moule en silicone dans le cadre métallique. Déposer un rectangle de pâte dans le moule, l'enfoncer dans la cavité. Y déposer ½ c. s. de chapelure et un médaillon. Répartir ⅓ de la farce dessus. Batre l'œuf, en badigeonner le bord de pâte. Façonner la croustade (voir Step by step). Préparer les autres croustades de la même façon.</p>
----------------------------	--	--

**Cuisson:** env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les croustades, servir.

**Suggestion:** remplacer les médallions de veau par des médallions de porc.

**Préparation à l'avance:** garnir et façonner les croustades env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

**Servir avec:** salade verte

**Pièce:** 687 kcal, lipides 46 g, glucides 40 g, protéines 28 g

# Veal fillet mini-pies

🕒 25 mins. + 25 mins. to bake

Makes 6 pieces

<b>1 tbsp</b>	<b>clarified butter</b>	Preheat oven to 220 °C. Heat the clarified butter in a frying pan. Season medallions, sauté for approx. 1 min. on each side. Remove, cool on a wire rack.
<b>6</b>	<b>veal medallions</b> (each approx. 80 g)	
<b>¾ tsp</b>	<b>salt</b>	
<b>pinch</b>	<b>pepper</b>	
<b>50 g</b>	<b>macadamia nuts</b>	Coarsely chop the nuts, toast in a dry pan, let cool. Finely chop the rosemary and mix with the cream cheese and nuts. Add grated zest from half the orange.
<b>2 sprigs</b>	<b>rosemary</b>	
<b>140 g</b>	<b>herbed cream cheese</b>	
<b>1</b>	<b>organic orange</b>	
<b>2</b>	<b>rolled-out puff pastry sheets</b> (each approx. 25 × 42 cm)	Unroll one sheet of dough, cut crosswise into 3 equal pieces. Place a silicone baking mould in the metal frame. Lay one of the dough pieces in the baking mould, press down into the cavity. Add ½ tbsp of breadcrumbs and one medallion to the cavity. Top with ⅓ of filling. Beat the egg, brush dough edges with a little egg. Form mini-pie (see Step by step). Shape the remaining mini-pies in the same way.
<b>3 tbsp</b>	<b>breadcrumbs</b>	
<b>1</b>	<b>egg</b>	

**Bake:** approx. 25 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, let cool slightly. Take the mini-pies out of the moulds, arrange for serving.


**Tip:** use pork medallions instead of veal.

**Prepare ahead of time:** prepare and shape mini-pies approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator.

**Serve with:** green salad

**Piece:** 687 kcal, fat 46 g, carbohydrates 40 g, protein 28 g

# Lachs-Päckli

 20 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Stück

<p><b>500 g</b> Lachsfilet ohne Haut (Bio)</p> <p><b>1</b> Bio-Zitrone</p> <p><math>\frac{1}{2}</math> TL Salz</p> <p>wenig Pfeffer</p>	<p>Ofen auf 220 Grad vorheizen. Lachs quer in 6 gleich grosse Tranchen schneiden, zu Rollen formen. Von der Zitrone die Hälfte der Schale abreiben, 1 EL Saft auspressen, mischen, Lachsrollen damit beträufeln, würzen.</p>
<p><b>50 g</b> ungesalzene geschälte Pistazien</p> <p><math>\frac{1}{2}</math> Bund Dill</p> <p><b>125 g</b> Ricotta</p> <p><math>\frac{1}{4}</math> TL Salz</p> <p>wenig Pfeffer</p>	<p>Pistazien grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen. Dill fein schneiden, mit dem Ricotta und der Hälfte der Pistazien mischen, würzen.</p>
<p><b>2</b> ausgewählte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm)</p> <p><b>1</b> Ei</p>	<p>Einen Teig entrollen, quer in 3 gleich grosse Stücke schneiden. Eine Silikonbackform in den Metallrahmen stellen. Ein Teigstück in die Backform legen, in die Mulde drücken. <math>\frac{1}{6}</math> der restlichen Pistazien und <math>\frac{1}{6}</math> Füllung in die Teigmulde geben, eine Lachsrolle darauflegen. Ei verklopfen, Teigrand mit wenig Ei bestreichen. Päckli formen (siehe Step by step). Restliche Päckli gleich formen.</p>
<p><b>Backen:</b> ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Päckli aus den Formen nehmen, anrichten.</p>	

**Lässt sich vorbereiten:** Päckli ca.  $\frac{1}{2}$  Tag im Voraus füllen und formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.


**Dazu passt:** Blattspinat

**Stück:** 669 kcal, F 46 g, Kh 37 g, E 27 g





# Croustade de saumon

 20 min + 25 min au four

Pour 6 pièces


<p><b>500 g</b> de filet de saumon sans la peau (bio)</p> <p><b>1</b> citron bio</p> <p><b>½ c. c.</b> de sel</p> <p><b>un peu</b> de poivre</p>	<p>Préchauffer le four à 220°C. Couper le saumon dans la largeur en 6 tranches égales, les enrouler. Râper la moitié du zeste du citron, presser 1 c. s. de jus, mélanger, verser sur les rouleaux de saumon, saler, poivrer.</p>
<p><b>50 g</b> de pistaches nature</p> <p><b>½</b> bouquet d'aneth</p> <p><b>125 g</b> de ricotta</p> <p><b>¼ de c. c.</b> de sel</p> <p><b>un peu</b> de poivre</p>	<p>Hacher grossièrement les pistaches et les faire griller à sec dans une poêle, laisser refroidir. Ciseler l'aneth, l'incorporer à la ricotta avec la moitié des pistaches, saler, poivrer.</p>
<p><b>2</b> abaisses de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)</p> <p><b>1</b> œuf</p>	<p>Dérouler une abaisse, la couper dans la largeur en 3 rectangles égaux. Placer un moule en silicone dans le cadre métallique. Déposer un rectangle de pâte dans le moule, l'enfoncer dans la cavité. Y répartir ⅙ des pistaches restantes et ⅙ de la farce, déposer un rouleau de saumon dessus. Battre l'œuf, en badigeonner le bord de pâte. Façonner la croustade (voir Step by step). Préparer les autres croustades de la même façon.</p>
<p><b>Cuisson:</b> env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les croustades, servir.</p>	

**Préparation à l'avance:** garnir et façonner les croustades env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

**Servir avec:** épinards en branches

**Pièce:** 669 kcal, lipides 46 g, glucides 37 g, protéines 27 g

# Salmon mini-pies

 20 mins. + 25 mins. to bake

Makes 6 pieces

<p><b>500 g</b> skinless salmon fillet (organic)</p> <p><b>1</b> organic lemon</p> <p><b>½ tsp</b> salt</p> <p><b>pinch</b> pepper</p>	<p>Preheat oven to 220 °C. Cut the salmon crosswise into 6 equal slices and shape into rolls. Grate half the zest of the lemon, squeeze out 1 tbsp of juice. Mix together, drizzle over the salmon rolls and season.</p>
<p><b>50 g</b> unsalted shelled pistachios</p> <p><b>½ bunch</b> dill</p> <p><b>125 g</b> ricotta</p> <p><b>¼ tsp</b> salt</p> <p><b>pinch</b> pepper</p>	<p>Coarsely chop the pistachios, toast in a dry pan, let cool. Finely chop the dill, mix with the ricotta and half of the pistachios, season.</p>
<p><b>2</b> rolled-out puff pastry sheets (each approx. 25 × 42 cm)</p> <p><b>1</b> egg</p>	<p>Unroll one sheet of dough, cut crosswise into 3 equal pieces. Place a silicone baking mould in the metal frame. Lay one of the dough pieces in the baking mould, press down into the cavity. Add ⅙ of the remaining pistachios and ⅙ of the filling to the cavity, place salmon roll on top. Beat the egg, brush dough edges with a little egg. Form mini-pie (see Step by step). Shape the remaining mini-pies in the same way.</p>


**Bake:** approx. 25 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, let cool slightly. Take the mini-pies out of the moulds, arrange for serving.

**Prepare ahead of time:** prepare and shape mini-pies approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator.

**Serve with:** sautéed spinach

**Piece:** 669 kcal, fat 46 g, carbohydrates 37 g, protein 27 g

# Fleischkäse-Päckli

 15 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Stück

<b>1 Bund</b>	<b>Schnittlauch</b>	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden, mit dem Kalbsbrät, Paniermehl und Cayennepfeffer mischen.
<b>1 Bund</b>	<b>glattblättrige Petersilie</b>	
<b>400 g</b>	<b>Kalbsbrät</b>	
<b>4 EL</b>	<b>Paniermehl</b>	
<b>¼ TL</b>	<b>Cayennepfeffer</b>	

<b>2</b>	<b>ausgewählte Blätterteige</b> (je ca. 25 × 42 cm)	Einen Teig entrollen, quer in 3 gleich grosse Stücke schneiden. Eine Silikonbackform in den Metallrahmen stellen. Ein Teigstück in die Backform legen, in die Mulde drücken. ½ EL Paniermehl und ⅙ Brätmasse in die Teigmulde geben. Ei verklopfen, Teigrand mit wenig Ei bestreichen. Päckli formen (siehe Step by step). Restliche Päckli gleich formen.
<b>3 EL</b>	<b>Paniermehl</b>	
<b>1</b>	<b>Ei</b>	

**Backen:** ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Päckli aus den Formen nehmen, anrichten.

**Lässt sich vorbereiten:** Päckli ca. ½ Tag im Voraus füllen und formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Dazu passt:** Blattsalat

**Stück:** 663 kcal, F 49 g, Kh 41g, E 15 g



# Croustade de chair à saucisse

🕒 15 min + 25 min au four

Pour 6 pièces


<p><b>1 bouquet de ciboulette</b></p> <p><b>1 bouquet de persil plat</b></p> <p><b>400 g de chair à saucisse de veau</b></p> <p><b>4 c. s. de chapelure</b></p> <p><b>¼ de c. c. de piment de Cayenne</b></p>	<p>Préchauffer le four à 220° C. Ciseler la ciboulette et le persil, les incorporer à la chair à saucisse avec la chapelure et le piment de Cayenne.</p>
<p><b>2 abaisses de pâte feuilletée</b> (d'env. 25 × 42 cm)</p> <p><b>3 c. s. de chapelure</b></p> <p><b>1 œuf</b></p>	<p>Dérouler une abaisse, la couper dans la largeur en 3 rectangles égaux. Placer un moule en silicone dans le cadre métallique. Déposer un rectangle de pâte dans le moule, l'enfoncer dans la cavité. Y répartir ½ c. s. de chapelure et ⅓ de la farce. Battre l'œuf, en badigeonner le bord de pâte. Façonner la croustade (voir Step by step). Préparer les autres croustades de la même façon.</p>
<p><b>Cuisson:</b> env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les croustades, servir.</p>	

**Préparation à l'avance:** garnir et façonner les croustades env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

**Servir avec:** salade verte

**Pièce:** 663 kcal, lipides 49 g, glucides 41 g, protéines 15 g

# Veal meatloaf mini-pies

 15 mins. + 25 mins. to bake

Makes 6 pieces

<b>1 bunch</b>	<b>chives</b>	Preheat oven to 220 °C. Finely chop the chives and parsley, mix with the veal sausage meat, breadcrumbs and cayenne pepper.
<b>1 bunch</b>	<b>flat-leaf parsley</b>	
<b>400 g</b>	<b>veal sausage meat</b> (finely ground)	
<b>4 tbsp</b>	<b>breadcrumbs</b>	
<b>¼ tsp</b>	<b>cayenne pepper</b>	

<b>2</b>	<b>rolled-out puff pastry sheets</b> (each approx. 25 × 42 cm)	Unroll one sheet of dough, cut crosswise into 3 equal pieces. Place a silicone baking mould in the metal frame. Lay one of the dough pieces in the baking mould, press down into the cavity. Add ½ tbsp of breadcrumbs and ⅓ of the sausage meat mixture to the cavity. Beat the egg, brush dough edges with a little egg. Form mini-pie (see Step by step). Shape the remaining mini-pies in the same way.
<b>3 tbsp</b>	<b>breadcrumbs</b>	
<b>1</b>	<b>egg</b>	

**Bake:** approx. 25 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, let cool slightly. Take the mini-pies out of the moulds, arrange for serving.

**Prepare ahead of time:** prepare and shape mini-pies approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator.

**Serve with:** green salad

**Piece:** 663 kcal, fat 49 g, carbohydrates 41g, protein 15g

# Empanada-Päckli

 25 Min. + 25 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 6 Stück

<b>1 Zwiebel</b>	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Gehacktes ca. 3 Min. anbraten, Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, etwas abkühlen.
<b>1 Knoblauchzehe</b>	
<b>1 EL Olivenöl</b>	
<b>230 g Plant-Based Gehacktes</b>	
<b>1 Dose schwarze Bohnen</b> (ca. 210 g)	Bohnen abspülen, abtropfen, mit einer Gabel in einer Schüssel etwas zerdrücken.
<b>3 Zweiglein Koriander</b>	Koriander fein schneiden, mit dem Käse, Kreuzkümmelpulver und Gehacktem begeben, mischen, salzen.
<b>80 g geriebener Parmesan</b>	
<b>½ TL Kreuzkümmelpulver</b>	
<b>½ TL Salz</b>	
<b>2 ausgewallte Kuchenteige</b> (je ca. 25 × 42 cm)	Einen Teig entrollen, quer in 3 gleich grosse Stücke schneiden. Eine Silikonbackform in den Metallrahmen stellen. Ein Teigstück in die Backform legen, in die Mulde drücken. ⅓ Füllung in die Teigmulde geben. Ei verklopfen, Teigrand mit wenig Ei bestreichen. Päckli formen (siehe Step by step). Restliche Päckli gleich formen.
<b>1 Ei</b>	
<b>Backen:</b> ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Päckli aus den Formen nehmen, anrichten.	

**Lässt sich vorbereiten:** Päckli ca. ½ Tag im Voraus füllen und formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.


**Dazu passt:** Guacamole

**Stück:** 548 kcal, F 32 g, Kh 45 g, E 18 g





# Croustade façon empanada

🕒 25 min + 25 min au four  végétarien

Pour 6 pièces



<p><b>1 oignon</b>  <b>1 gousse d'ail</b>  <b>1 c. s. d'huile d'olive</b>  <b>230 g de hachis plant-based</b></p>	<p>Préchauffer le four à 220°C. Peler l'oignon et l'ail, les hacher finement. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Saisir le hachis env. 3 min, ajouter l'oignon et l'ail, faire revenir un instant, laisser tiédir un peu.</p>
<p><b>1 boîte de haricots noirs</b> (d'env. 210 g)  <b>3 brins de coriandre</b>  <b>80 g de parmesan râpé</b>  <b>½ c. c. de cumin en poudre</b>  <b>½ c. c. de sel</b></p>	<p>Rincer les haricots, égoutter, écraser un peu à la fourchette dans un grand bol. Ajouter le hachis. Ciseler la coriandre, l'ajouter avec le parmesan et le cumin en poudre, mélanger, saler.</p>
<p><b>2 abaisses de pâte à gâteau</b> (d'env. 25 × 42 cm)  <b>1 œuf</b></p>	<p>Dérouler une abaisse, la couper dans la largeur en 3 rectangles égaux. Placer un moule en silicone dans le cadre métallique. Déposer un rectangle de pâte dans le moule, l'enfoncer dans la cavité. Y déposer ⅓ de la farce. Battre l'œuf, en badigeonner le bord de pâte. Façonner la croustade (voir Step by step). Préparer les autres croustades de la même façon.</p>
<p><b>Cuisson:</b> env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les croustades, servir.</p>	

**Préparation à l'avance:** garnir et façonner les croustades env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

**Servir avec:** guacamole

**Pièce:** 548 kcal, lipides 32 g, glucides 45 g, protéines 18 g

# Empanada mini-pies

 25 mins. + 25 mins. to bake  **vegetarian**

Makes 6 pieces

<p><b>1 onion</b>  <b>1 garlic clove</b>  <b>1 tbsp olive oil</b>  <b>230 g plant-based mince</b></p>	<p>Preheat oven to 220 °C. Peel onion and garlic, chop finely. Heat oil in a non-stick frying pan. Sauté the mince for approx. 3 mins., add onion and garlic and sauté briefly, let cool slightly.</p>
<p><b>1 tin black beans</b>            (approx. 210 g)  <b>3 sprigs cilantro</b>  <b>80 g grated parmesan</b>  <b>½ tsp ground cumin</b>  <b>½ tsp salt</b></p>	<p>Rinse and drain the beans, place in bowl and mash slightly with a fork. Finely chop the cilantro, add to beans along with the cheese, cumin and mince, mix and season with salt.</p>
<p><b>2 rolled-out pie dough sheets</b>            (each approx. 25 × 42 cm)  <b>1 egg</b></p>	<p>Unroll one sheet of dough, cut crosswise into 3 equal pieces. Place a silicone baking mould in the metal frame. Lay one of the dough pieces in the baking mould, press down into the cavity. Add ⅓ of the filling to the cavity. Beat the egg, brush dough edges with a little egg. Form mini-pie (see Step by step). Shape the remaining mini-pies in the same way.</p>

**Bake:** approx. 25 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, let cool slightly. Take the mini-pies out of the moulds, arrange for serving.

**Prepare ahead of time:** prepare and shape mini-pies approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator.

**Serve with:** guacamole

**Piece:** 548 kcal, fat 32 g, carbohydrates 45 g, protein 18 g

# Zwetschgen-Streusel-Päckli

 20 Min. + 25 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 6 Stück

<p><b>60 g Mehl</b> <b>30 g Zucker</b> <b>40 g Butter</b></p>	<p>Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.</p>
<p><b>400 g tiefgekühlte Zwetschgen,</b> aufgetaut <b>3 Zweiglein Thymian</b> <b>2 EL Zucker</b></p>	<p>Zwetschgen gut abtropfen, in Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben. Thymianblättchen abzupfen, mit dem Zucker begeben, mischen.</p>
<p><b>2 ausgewählte Kuchenteige</b> (je ca. 25 × 42 cm) <b>40 g gemahlene Haselnüsse</b> <b>1 Ei</b></p>	<p>Einen Teig entrollen, quer in 3 gleich grosse Stücke schneiden. Eine Silikonbackform in den Metallrahmen stellen. Ein Teigstück in die Backform legen, in die Mulde drücken. 1 EL Haselnüsse und <math>\frac{1}{6}</math> Zwetschgen in die Mulde geben. Ei verklopfen, Teigrand mit wenig Ei bestreichen. Päckli formen (siehe Step by step). Restliche Päckli gleich formen. Streusel darauf verteilen.</p>
<p><b>Puderzucker</b> zum Bestäuben</p>	<p><b>Backen:</b> ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Päckli aus den Formen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und anrichten.</p>

**Lässt sich vorbereiten:** Päckli ca.  $\frac{1}{2}$  Tag im Voraus füllen und formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Dazu passt:** Vanillerahm

**Stück:** 570 kcal, F 32 g, Kh 60 g, E 9 g



# Croustade aux pruneaux et streusel

 20 min + 25 min au four  végétarien

Pour 6 pièces



<p><b>60 g de farine</b>  <b>30 g de sucre</b>  <b>40 g de beurre</b></p>	<p>Préchauffer le four à 220°C. Mélanger la farine et le sucre dans un grand bol. Couper le beurre en morceaux, ajouter, travailler à la main jusqu'à consistance uniformément grumeleuse.</p>
<p><b>400 g de pruneaux surgelés, décongelés</b>  <b>3 brins de thym</b>  <b>2 c. s. de sucre</b></p>	<p>Bien égoutter les pruneaux, les tailler en petits dés, mettre dans un grand bol. Effeuillez le thym et l'ajouter avec le sucre, mélanger.</p>
<p><b>2 abaisses de pâte à gâteau</b> (d'env. 25 × 42 cm)  <b>40 g de noisettes moulues</b>  <b>1 œuf</b></p>	<p>Dérouler une abaisse, la couper dans la largeur en 3 rectangles égaux. Placer un moule en silicone dans le cadre métallique. Déposer un rectangle de pâte dans le moule, l'enfoncer dans la cavité. Y répartir 1 c. s. de noisettes et <math>\frac{1}{6}</math> des pruneaux. Batta l'œuf, en badigeonner le bord de pâte. Façonner la croustade (voir Step by step). Préparer les autres croustades de la même façon. Répartir le streusel dessus, appuyer un peu.</p>
<p><b>sucre glace</b> pour le décor</p>	<p><b>Cuisson:</b> env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les croustades, laisser refroidir sur une grille, poudrer de sucre glace et servir.</p>

**Préparation à l'avance:** garnir et façonner les croustades env.  $\frac{1}{2}$  journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

**Servir avec:** chantilly à la vanille

**Pièce:** 570 kcal, lipides 32 g, glucides 60 g, protéines 9 g

# Plum streusel mini-pies

 20 mins. + 25 mins. to bake  vegetarian

Makes 6 pieces

<p><b>60 g flour</b> <b>30 g sugar</b> <b>40 g butter</b></p>	<p>Preheat oven to 220 °C. For streusel topping, mix the flour and sugar in a bowl. Cut butter into small pieces, rub into the dry ingredients by hand to form an even crumbly mass.</p>
<p><b>400 g frozen damson plums</b>, thawed <b>3 sprigs thyme</b> <b>2 tbsp sugar</b></p>	<p>Drain plums thoroughly, cut into cubes and place in a bowl. Pluck the thyme leaves, add to plums along with the sugar, mix.</p>
<p><b>2 rolled-out pie dough sheets</b> (each approx. 25 × 42 cm) <b>40 g ground hazelnuts</b> <b>1 egg</b></p>	<p>Unroll one sheet of dough, cut crosswise into 3 equal pieces. Place a silicone baking mould in the metal frame. Lay one of the dough pieces in the baking mould, press down into the cavity. Add 1 tbsp of ground hazelnuts and ⅓ of the plums to the cavity. Beat the egg, brush dough edges with a little egg. Form mini-pie (see Step by step). Shape the remaining mini-pies in the same way. Sprinkle with streusel topping.</p>
<p><b>powdered sugar</b> for dusting</p>	<p><b>Bake:</b> approx. 25 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven, let cool slightly. Take the mini-pies out of the moulds, dust with powdered sugar and arrange for serving.</p>

**Prepare ahead of time:** prepare and shape mini-pies approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator.

**Serve with:** vanilla-flavoured whipped cream

**Piece:** 570 kcal, fat 32 g, carbohydrates 60 g, protein 9 g



**Betty Bossi**

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



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 products and discover delicious recipes:

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