



Spitzbuben-Ausstecher Walddtiere - 3er-Set

Emporte-pièces pour miroirs
animaux de la forêt, lot de 3

Cookie cutters, Forest Animals - set of 3

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 clever
products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org



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 und Prägeeinsatz in Mehl wenden, ausklopfen. Mit der Hälfte des Teigs Guetzlibödeli ausstechen, mit dem restlichen Teig Deckeli. Für die Deckeli den Ausstecher in den Teig drücken und anschliessend den Prägeeinsatz durch den Ausstecher in den Teig drücken. Ausstecher und Prägeeinsatz sorgfältig entfernen, Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Herzausstecher das Loch aus dem geprägten Deckeli heben.
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.

Zimt-Spitzbuben

⌚ Vor- und zubereiten: 60 Min.

Kühl stellen : 2 Std.

🕒 Backen: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 25 Stück

200 g	Butter, weich	Butter in einer Schüssel verrühren. Puderzucker, Vanillezucker und Salz begeben, rühren, bis die Masse heller ist.
125 g	Puderzucker	
1	frisches Eiweiss	Eiweiss verklopfen, darunterrühren.
200 g	Weissmehl	Mehl, Haselnüsse, Zimt und Vanillezucker begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zuge-
200 g	gemahlene Haselnüsse	deckt mind. 2 Std. kühl stellen.
1 TL	Zimt	
½ TL	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. Guetzli wie im Anwendungsschritt 3 beschrieben ausstechen und prägen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem kleinen Ausstecher das Loch aus dem geprägten Deckeli heben.

200g	Aprikosen-Konfitüre	Konfitüre in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, glattrühren, auf die flache Seite der Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.
wenig	Puderzucker	

Backen: je ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

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.

Nr. 32389

Conseils d'utilisation:

1. Préparer la pâte à Spitzbuben selon la recette ci-dessous ou utiliser une pâte prête à l'emploi.
2. Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en plusieurs fois sur 2–3 mm d'épaisseur. Important: travailler la pâte lorsqu'elle est froide.
3. Passer l'emporte-pièce et l'empreinte dans la farine, faire tomber l'excédent. Utiliser la moitié de la pâte pour découper les fonds de biscuits, l'autre pour les couvercles. Pour ces derniers, enfoncer l'emporte-pièce dans la pâte, puis placer l'empreinte à l'intérieur et appuyer pour réaliser le motif. Retirer délicatement l'emporte-pièce et l'empreinte, puis poser les biscuits sur une plaque chemisée de papier cuisson. À l'aide de l'emporte-pièce en forme de coeur, dé couper un trou dans chaque couvercle.
4. Faire cuire (voir recette ci-dessous) puis remplir.
5. Les biscuits peuvent être décorés une fois cuits avec des vermicelles en sucre ou un glaçage.

Miroirs à la cannelle

🕒 Mise en place et préparation: 60 Min.

Mise au frais: env. 2 h

🕒 Cuisson au four: 10 min.

Pour env. 25 pièces

200 g	de beurre ramolli	Malaxer le beurre dans un saladier.
125 g	de sucre glace	Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le sel, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
1	blanc d'oeuf	
200 g	de farine blanche	Battre le blanc d'oeuf puis l'incorporer.
200 g	de noisettes moulues	Ajouter la farine, les noisettes, la cannelle et le sucre vanillé, mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte, l'aplatir un peu, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 h.
1 de cc	de cannelle	
½ de cc	de vanille Bourbon en poudre	
1 pincée	de sel	Préchauffer le four à 180 °C. Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en plusieurs fois sur 2–3 mm d'épaisseur. Découper et empresser les biscuits comme décrit à l'étape 3 d'utilisation ci-dessus. Poser les biscuits sur une plaque chemisée de papier cuisson. À l'aide de l'emporte-pièce en forme de coeur, découper un trou dans chaque couvercle empreint.

Cuisson: 10 min au milieu du four. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille.

Env. 200 g	Confiture d'abricots	Faire chauffer la confiture dans une petite casserole, la lisser et en badigeonner le côté plat des fonds de biscuits. Saupoudrer les couvercles de sucre glace, les poser sur les fonds.
-------------------	-----------------------------	---

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte bien fermée

Nettoyage

Lave-vaisselle autorisé. 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.

Application:

1. Make the dough for the Spitzbuben (see recipe below) or use ready-made Spitzbuben 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 cutter and embossing insert 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, press the cutter into the dough, then press the embossing insert through the cutter and into the dough. Carefully remove the cutter and embossing insert, place the cookies on a baking tray lined with baking paper. Use the heart cutter to remove the hole from the embossed top cookie.
4. Bake and fill as described in the recipe.
5. Once baked, the cookies can be decorated as desired, e.g. with sprinkles or icing.

Cinnamon dodgers

🕒 Preparation time: 60 mins.

Refrigeration time: approx. 2 hrs.

🕒 Baking time: approx. 10 mins.

Makes approx. 25 cookies

200 g	butter, soft	Beat the butter in a bowl. Add the icing sugar, vanilla sugar and salt, continue to beat until the mixture becomes lighter in colour.
125 g	icing sugar	
1	fresh egg white	
200 g	white flour	Beat the egg white, mix in. Add the flour, hazelnuts, cinnamon and vanilla sugar, combine to form a dough, flatten a little, cover and chill for min. 2 hrs.
200 g	ground hazelnuts	
1 tsp	cinnamon	
½ tsp	vanilla sugar	
1 pinch	salt	Preheat the oven to 180 °C. On a lightly floured surface, roll out the dough in batches to 2–3 mm thick. Cut out and emboss the cookies as described in step 3. Place the cookies on a baking tray lined with baking paper. Use the small cutter to remove the hole from the embossed top cookie

Bake: approx. 10 mins. in the centre of the oven. Remove from the oven, leave the cookies to cool on a rack.

approx. 200 g	apricot jam	Heat the jam 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.

Nr. 32389