



Betty Bossi

Guetzli-Press Mini, Rosetten

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette



Der einfachste Weg zum Genuss

Guetzli-Pressse Mini, Rosetten

Schnell und einfach: Guetzli mit 3D-Effekt

Vite faits bien faits: jolis biscuits en relief

Quick and easy: cookies with 3D effect

Rápidas y fáciles: galletitas con efecto 3D

Facili e veloci da fare: ecco i biscotti in 3D



DE

Guetzli-Pressse Mini, Rosetten

Guetzli frisch ab Presse! Diese Guetzlipresse überzeugt durch ihre einfache und bequeme Anwendung. Im Nu lassen sich mit der einhändig bedienbaren Presse unzählige Guetzli in hübscher Blumenform direkt aufs Backpapier setzen. Unterschiedliche Teigarten, die exakt auf diese Presse abgestimmt sind, sorgen für Abwechslung und Vielfalt auf dem Gebäckeller.

Presse à biscuits mini, rosettes

Des biscuits fraîchement pressés! D'un maniement simple et aisé, la presse à biscuits permet de former de jolies fleurs, d'une seule main et en un clin d'œil. Les biscuits sont pressés directement sur le papier sulfurisé. Les différentes recettes de pâtes adaptées exactement à cette presse garantissent variété et diversité sur le plat de biscuits.

Mini Rosette Cookie Press

Cookies fresh from the press! This cookie press will win you over with its simple and convenient operation. In no time at all, countless cookies in pretty flower shapes can be placed directly on the baking paper with the one-handed press. Different dough types created especially for the press ensure a varied selection on the cookie platter.

Prensa para galletitas mini, rosetas

¡Galletitas recién salidas de la prensa! Esta prensa para galletitas conviene por su sencillo y cómodo uso. Se puede usar con una mano y permite poner en un momento y directamente sobre el papel de horno muchísimas galletitas en forma de decorativas flores. Varios tipos de masa exactamente adaptadas para esta prensa aportan variedad a cualquier plato de galletitas.

Mini pressa per biscotti a forma di rosetta

Biscotti freschi di stampo! Questa pressa per biscotti è facile e comoda da utilizzare anche con una sola mano. Consente di preparare in un batter d'occhio una miriade di graziosi biscotti a forma di fiore direttamente sulla carta da forno. Utilizzando i diversi impasti concepiti appositamente per questa pressa si possono creare tantissime varietà di biscotti.

Step by step

DE

Die Guetzli-Press Mini funktioniert ausschliesslich mit den Rezepten aus dieser Publikation. Diese Teige haben die ideale Konsistenz, sie sind weich und nicht auswallbar.

1. Den Teig bis ca. 1 cm unter den Rand in das Teigrohr füllen (Bild 1).
 2. Guetzli-Press auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, Stössel aufsetzen und um eine Rille nach unten drücken, Guetzli-Press senkrecht anheben, dabei das Backpapier mit den Fingern festhalten (Bild 2). Für jedes Guetzli* die Guetzli-Press neu positionieren und Stössel bis zur nächsten Markierung drücken.
 3. Stössel entfernen, Teigrohr erneut füllen.
- Haltbarkeit:** In einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

* Guetzli ist der schweizerdeutsche Ausdruck für Plätzchen oder Kekse.

FR

La presse à biscuits mini fonctionne uniquement avec les recettes de cette publication. Les pâtes ont la consistance idéale, sont souples et ne peuvent pas être abaissées.

1. Remplir le tube de pâte en laissant un bord d'env. 1 cm (ill. 1).
 2. Poser la presse à biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, insérer le poussoir et appuyer jusqu'à la première rainure. Soulever la presse verticalement en retenant le papier sulfurisé avec les doigts (ill. 2). Repositionner la presse pour chaque biscuit et appuyer sur le poussoir jusqu'à la rainure suivante.
 3. Sortir le poussoir et répéter l'opération.
- Conservation:** env. 2 semaines dans une boîte bien fermée.

EN

The Mini Rosette Cookie Press works exclusively with the recipes in this publication. These doughs have the ideal consistency. They are soft and cannot be rolled out.

1. Fill the dough tube to about 1 cm below the top edge (image 1).
2. Place the cookie press on a tray lined with baking paper, insert the plunger and press down one notch. Lift the cookie press vertically while holding the baking paper with your fingers (image 2). For each cookie, repo-

sition the cookie press and press the plunger down to the next mark.

3. Remove the plunger and refill the dough tube.

Shelf life: approx. 2 weeks in a well-sealed container.

ES

La prensa para galletitas mini es apta únicamente para las recetas de esta publicación. Esta masa tiene la consistencia ideal, es blanda y no puede desenrollarse.

1. Rellenar el tubo con la masa, hasta aprox. 1 cm por debajo del borde (foto 1).

2. Colocar la prensa para galletitas sobre una bandeja con papel de horno, poner el vástago y presionar hasta la ranura inferior siguiente, levantar verticalmente la prensa para galletitas sujetando con los dedos el papel de horno (foto 2). Reposicionar la prensa para cada galletita y presionar el vástago hasta la siguiente ranura señalizada.

3. Quitar el vástago, volver a rellenar el tubo con la masa.

Tiempo de conservación: unas 2 semanas en una lata bien cerrada.



IT

La mini prensa per biscotti funziona esclusivamente con le ricette di questa pubblicazione. Questi impasti sono morbidi e non possono essere stesi con il matterello.

1. Riempire il tubo con l'impasto fino a ca. 1 cm sotto il bordo (fig. 1).

2. Posizionare la prensa per biscotti su una teglia rivestita di carta da forno, inserire lo stantuffo e spingere fino alla scanalatura successiva, quindi sollevare la prensa in verticale tenendo ben ferma la carta da forno con le dita (fig. 2). Per ciascun biscotto riposizionare la prensa e spingere fino alla marcatura successiva.

3. Rimuovere lo stantuffo, riempire nuovamente il tubo con l'impasto.

Conservazione: ca. 2 settimane in un contenitore ben chiuso.

Mailänderli

🕒 20 Min. + 8 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 40 Stück

125 g	Butter , weich	Ofen auf 190 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Salz und Ei begeben, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale dazureiben, Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
100 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
1	frisches Ei (53 g+)	
1	Bio-Zitrone	
200 g	Mehl	
1	Eigelb	Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen. Eigelb und Milch verrühren, Guetzli damit bestreichen.
1 TL	Milch	
		Backen: pro Blech ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Für Schokolade-Mailänderli statt 200 g Mehl 190 g Mehl und 10 g Kakaopulver verwenden.

Variante: Für glutenfreie Guetzli Mehl durch 100 g Mandelmehl und 100 g Vollkorn-Reismehl ersetzen.

Stück: 54 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g



Milanaïs

🕒 20 min + 8 min au four par plaque

Pour env. 40 biscuits

125 g de beurre, mou
 100 g de sucre
 1 pincée de sel
 1 œuf frais (53 g+)
 1 citron bio
 200 g de farine

Préchauffer le four à 190°C. Mettre le beurre, le sucre, le sel et l'œuf dans une jatte et battre avec les fouets du batteur-mixeur env. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Râper le zeste du citron, incorporer. Ajouter la farine, rassembler en pâte, ne pas pétrir.

1 jaune d'œuf
 1 c. c. de lait

Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step). Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner les biscuits.

Cuisson: env. 8 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

Suggestion: pour les milanaïs au chocolat, mettre 190 g de farine au lieu de 200 g et ajouter 10 g de poudre de cacao.

Variante: pour des biscuits sans gluten, remplacer la farine par 100 g de farine d'amande et 100 g de farine de riz complet.

Pièce: 54 kcal, lipides 3 g, glucides 6 g, protéines 1 g

Mailänderli (Swiss Lemon Butter Cookies)

🕒 20 mins. + 8 mins. to bake per tray

Makes approx. 40 pieces

125 g butter, softened
 100 g sugar
 1 pinch salt
 1 fresh egg (53 g+)
 1 organic lemon
 200 g flour

Preheat oven to 190 °C. Place the butter in a bowl, add the sugar, salt and egg, mix with the whisk attachment of a hand mixer for about 2 mins. until light in colour. Grate the lemon zest, add along with flour and mix to form a dough, do not knead.

1 egg yolk
 1 tsp milk

Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions. Mix the egg yolk and milk, brush onto cookies.


Bake: approx. 8 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.

Tip: For chocolate Mailänderli, use 190 g flour and 10 g cocoa powder instead of 200 g flour.

Variant: For gluten-free cookies, replace flour with 100 g almond flour and 100 g wholemeal rice flour.

Piece: 54 kcal, fat 3 g, carbohydrates 6 g, protein 1 g

Mailänderli

 20 min + 8 min de horneado por bandeja

Para unas 40 unidades

125 g de mantequilla, blanda
100 g de azúcar
1 pizca de sal
1 huevo fresco (53 g+)
1 limón ecológico
200 g de harina

Precalentar el horno a 190 °C. Echar la mantequilla en una fuente, añadir el azúcar, la sal y el huevo, batir con la batidora de mano unos 2 min hasta que la masa esté más clara. Rallar la corteza del limón, añadirla junto con la harina, formar una pasta con todo, no amasar.

1 yema de huevo
1 c. c. de leche

Meter inmediatamente la masa en la prensa de galletitas y colocarlas en dos bandejas con papel de horno, como se muestra en el apartado de uso. Mezclar la yema de huevo y la leche y untar las galletas con la mezcla.

Horneado: unos 8 min por bandeja en el centro del horno. Sacar la bandeja, dejar enfriar un poco y poner las galletitas en una rejilla para que se enfríen del todo.

Consejo: para Mailänderli de chocolate, usar en vez de 200 g de harina, 190 g de harina y 10 g de cacao en polvo.

Variante: para galletitas sin gluten, sustituir la harina por 100 g de harina de almendras y 100 g de harina de arroz integral.

Unidad: 54 kcal, grasas 3 g, hidratos de carbono 6 g, proteínas 1 g

Milanesini

🕒 20 min. + 8 min. di cottura per ogni teglia

Per ca. 40 pezzi

125 g	di burro , ammorbidito	Preriscaldare il forno a 190 °C. In una ciotola, con le fruste dello sbattitore elettrico montare il burro, lo zucchero, il sale e l'uovo per ca. 2 min. fino a ottenere un composto chiaro. Grattugiarvi la buccia del limone, unire la farina e amalgamare il tutto senza impastare.
100 g	di zucchero	
1 pizzico	di sale	
1	uovo fresco (53 g+)	
1	limone biologico	
200 g	di farina	
1	tuorlo	Utilizzare subito il composto su due teglie rivestite di carta da forno come descritto nelle istruzioni. Sbattere il tuorlo insieme al latte e spennellarvi i biscotti.
1 c. no	di latte	

Cottura: per ogni teglia ca. 8 min. a metà forno. Sforzare i biscotti, lasciarli raffreddare un poco, trasferirli su una griglia e lasciarli raffreddare completamente.

Suggerimento: per preparare dei milanesini al cioccolato, anziché 200 g di farina utilizzare 190 g di farina e 10 g di cacao in polvere.

Variante: per preparare dei biscotti senza glutine sostituire la farina con 100 g di farina di mandorle e 100 g di farina di riso integrale.

Pezzo: 54 kcal, grassi 3 g, carboidrati 6 g, proteine 1 g

Spitzbuben

🕒 20 Min. + 8 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 20 Stück

125 g Butter, weich

60 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

1 Eiweiss

1 Prise Salz

180 g Mehl

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Vanillezucker, Eiweiss und Salz, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mehl beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen.

Backen: pro Blech ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

100 g Johannisbeergelee
Puderzucker
zum Bestäuben

Gelee in einer Pfanne erwärmen. Die Hälfte der Guetzli auf der flachen Seite mit Gelee bestreichen. Restliche Guetzli daraufsetzen, etwas andrücken, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Anstelle von Johannisbeergelee einen anderen beliebigen Gelee verwenden.

Variante: Für dunkle Spitzbuben statt 180 g Mehl 160 g Mehl, 1 EL Schokoladepulver und 1 EL Kakaopulver verwenden.

Stück: 102 kcal, F 5 g, Kh 12 g, E 1 g



Miroirs

🕒 20 min + 8 min au four par plaque

Pour env. 20 biscuits

125 g de beurre, mou
60 g de sucre glace
1 c. s. de sucre vanillé
1 blanc d'œuf
1 pincée de sel
180 g de farine

Préchauffer le four à 190° C. Mettre le beurre, le sucre glace, le sucre vanillé, le blanc d'œuf et le sel dans une jatte et battre avec les fouets du batteur-mixeur env. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter la farine, rassembler en pâte, ne pas pétrir.

Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step).

Cuisson: env. 8 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

100 g de gelée de groseilles
sucre glace
 pour saupoudrer

Faire chauffer la gelée dans une petite casserole. Répartir sur le côté plat de la moitié des biscuits. Poser le reste des biscuits dessus. Appuyer légèrement. Saupoudrer de sucre glace.

Suggestion: utiliser une autre gelée de votre choix au lieu de la gelée de groseilles.

Variante: pour des miroirs foncés, utiliser 160 g de farine au lieu de 180 g, 1 c. s. de poudre de chocolat et 1 c. s. de poudre de cacao.

Pièce: 102 kcal, lipides 5 g, glucides 12 g, protéines 1 g

Spitzbuben (Swiss Jam Cookies)

🕒 20 mins. + 8 mins. to bake per tray

Makes approx. 20 pieces

125 g butter, softened
 60 g powdered sugar
 1 tbs vanilla sugar
 1 egg white
 1 pinch salt
 180 g flour

Preheat oven to 190 °C. Place the butter in a bowl, add the powdered sugar, vanilla sugar, egg white and salt, mix with the whisk attachment of a hand mixer for about 2 mins. until light in colour. Add flour and mix to form a dough, do not knead.

Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions.

Bake: approx. 8 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.

100 g red currant jelly
 powdered sugar
 for dusting

Warm the jelly in a pan. Spread the jelly on the flat side of half of the cookies. Place the remaining cookies on top, press down slightly and dust with powdered sugar.

Tip: Instead of red currant jelly, use another jam or jelly of your choice.

Variante: For dark Spitzbuben, instead of 180 g flour, use 160 g flour, 1 tbs chocolate powder and 1 tbs cocoa powder.

Piece: 102 kcal, fat 5 g, carbohydrates 12 g, protein 1 g

Spitzbuben

 20 min + 8 min de horneado por bandeja

Para unas 20 unidades

125 g	de mantequilla , blanda	Precalentar el horno a 190 °C. Echar la mantequilla en una fuente, añadir el azúcar en polvo, el azúcar de vainilla, la clara de huevo y la sal, batir con la batidora de mano unos 2 min hasta que la masa esté más clara. Añadir la harina, formar una pasta con todo, no amasar.
60 g	de azúcar en polvo	
1 c. s.	de azúcar de vainilla	
1	clara de huevo	
1 pizca	de sal	
180 g	de harina	

Meter inmediatamente la masa en la prensa de galletitas y colocarlas en dos bandejas con papel de horno, como se muestra en el apartado de uso.

Horneado: unos 8 min por bandeja en el centro del horno. Sacar la bandeja, dejar enfriar un poco y poner las galletitas en una rejilla para que se enfrien del todo.

100 g	de gelatina de grosellas	Calentar la gelatina en una cacerola. Untar con la gelatina la parte plana de la mitad de las galletitas. Colocar encima el resto de las galletitas, presionar ligeramente, espolvorear con azúcar en polvo.
	azúcar en polvo para espolvorear	

Consejo: en vez de gelatina de grosellas, usar cualquier otra gelatina.

Variante: para Spitzbuben oscuros, en vez de 180 g de harina, usar 160 g de harina, 1 c. s. de chocolate en polvo y 1 c. s. de cacao en polvo.

Unidad: 102 kcal, grasas 5 g, hidratos de carbono 12 g, proteínas 1 g

Discoletti

🕒 20 min. + 8 min. di cottura per ogni teglia

Per ca. 20 pezzi

125 g	di burro , ammorbidito	Preriscaldare il forno a 190 °C. In una ciotola, con le fruste dello sbattitore elettrico montare il burro, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, l'albume e il sale per ca. 2 min. fino a ottenere un composto chiaro. Aggiungere la farina e amalgamare il tutto senza impastare.
60 g	di zucchero a velo	
1 c.	di zucchero vanigliato	
1	albume	
1 pizzico	di sale	
180 g	di farina	

Utilizzare subito il composto su due teglie rivestite di carta da forno come descritto nelle istruzioni.

Cottura: per ogni teglia ca. 8 min. a metà forno. Sforare i biscotti, lasciarli raffreddare un poco, trasferirli su una griglia e lasciarli raffreddare completamente.

100 g	di gelatina di ribes zucchero a velo per decorare	Riscaldare la gelatina in un pentolino. Spennellarvi la metà dei biscotti dal lato piatto. Coprire con il resto dei biscotti, premere leggermente, cospargere di zucchero a velo.
--------------	---	---

Suggerimento: sostituire la gelatina di ribes con un'altra gelatina a piacere.

Variante: per preparare dei discoletti al cioccolato, anziché 180g di farina utilizzare 160g di farina, 1 c. di preparato solubile per bevanda al cacao e 1 c. di cacao amaro in polvere.

Pezzo: 102 kcal, grassi 5g, carboidrati 12g, proteine 1g

Brunсли

 **20 Min. + 2 Std. trocknen + 4 Min. backen pro Blech**

Ergibt ca. 50 Stück

150 g	Zucker	Zucker, Salz, Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, Mehl und Kakaopulver in einer Schüssel mischen, Eiweisse und Kirsch daruntermischen.
1 Prise	Salz	
200 g	gemahlene Mandeln	
$\frac{1}{4}$ TL	Zimt	
1 Msp.	Nelkenpulver	
3 EL	Mehl	
2 EL	Kakaopulver	
2	Eiweisse	
1 EL	Kirsch oder Wasser	

100 g	dunkle Schokolade	Schokolade fein hacken, in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
--------------	--------------------------	---

$\frac{1}{2}$ EL	Zucker	Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen. Zucker darüberstreuen, bei Raumtemperatur ca. 2 Std. trocken lassen. Ofen auf 220 Grad vorheizen.
------------------	---------------	--

Backen: pro Blech ca. 4 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 53 kcal, F 3g, Kh 5g, E 1g



Petits bruns

🕒 20 min + 2 h de séchage + 4 min au four par plaque

Pour env. 50 biscuits

150 g de sucre
 1 pincée de sel
 200 g d'amandes moulues
 ¼ de c. c. de cannelle
 1 p. de c. de clous de girofle
 en poudre
 3 c. s. de farine
 2 c. s. de poudre de cacao
 2 blancs d'œufs
 1 c. s. de kirsch ou d'eau

Mélanger dans une jatte le sucre, le sel, les amandes, la cannelle, la poudre de clous de girofle, la farine et la poudre de cacao, incorporer les blancs d'œufs et le kirsch.

100 g de chocolat noir

Hacher finement le chocolat, faire fondre dans une jatte à parois minces au-dessus d'un bain-marie tout juste frémissant. Ajouter, rassembler en pâte souple, ne pas pétrir.

½ c. s. de sucre

Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step). Saupoudrer de sucre, laisser sécher env. 2 h à température ambiante.
 Préchauffer le four à 220°C.

Cuisson: env. 4 min par plaque au milieu du four.
 Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

Pièce: 53 kcal, lipides 3 g, glucides 5 g, protéines 1 g

Brunсли (Swiss Chocolate Spice Cookies)

 **20 mins. + 2 hrs. to dry + 4 mins. to bake per tray**

Makes approx. 50 pieces

150 g sugar
1 pinch salt
200 g ground almonds
¼ tsp cinnamon
1 pinch ground cloves
3 tbsp flour
2 tbsp cocoa powder
2 egg whites
1 tbsp kirsch or water

Mix the sugar, salt, almonds, cinnamon, cloves, flour and cocoa powder in a bowl, stir in the egg whites and kirsch.

100 g dark chocolate

Finely chop the chocolate, melt in a thin-walled bowl over a gently simmering water bath. Add to other ingredients and mix to form a soft dough, do not knead.

½ tbsp sugar

Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions. Sprinkle with sugar, let dry at room temperature for approx. 2 hrs. Preheat oven to 220 °C.

Bake: approx. 4 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.

Piece: 53kcal, fat 3g, carbohydrates 5g, protein 1g

Brunslí

 **20 min + 2 h para que se sequen + 4 min de horneado por bandeja**

Para unas 50 unidades

<p>150 g de azúcar</p> <p>1 pizca de sal</p> <p>200 g de almendras molidas</p> <p>¼ de c. c. de canela</p> <p>1 punta de cuchillo de clavo en polvo</p> <p>3 c. s. de harina</p> <p>2 c. s. de cacao en polvo</p> <p>2 claras de huevo</p> <p>1 c. s. de kirsch o agua</p>	<p>Mezclar en una fuente el azúcar, la sal, las almendras, la canela, el clavo en polvo, la harina y el cacao en polvo, juntar con las claras de huevo y el kirsch (aguardiente de cerezas).</p>
<p>100 g de chocolate negro</p>	<p>Picar fino el chocolate, derretir al baño María en una fuente de paredes finas colocada encima del agua ligeramente hirviendo, añadir al resto, formar una pasta con todo, no amasar.</p>
<p>½ c. s. de azúcar</p>	<p>Meter inmediatamente la masa en la prensa de galletitas y colocarlas en dos bandejas con papel de horno, como se muestra en el apartado de uso. Espolvorear el azúcar por encima. Dejar secar unas 2 h a temperatura ambiente. Precaentar el horno a 220 °C.</p>
<p>Horneado: unos 4 min por bandeja en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco y poner las galletitas en una rejilla para que se enfríen del todo.</p>	

Unidad: 53 kcal, grasas 3g, hidratos de carbono 5g, proteínas 1g

Brunsli (biscotti speziati svizzeri al cacao)

🕒 20 min. + 2 ore di asciugatura + 4 min. di cottura per ogni teglia

Per ca. 50 pezzi

150 g	di zucchero	In una ciotola, mescolare lo zucchero, il sale, le mandorle macinate, la cannella, i chiodi di garofano macinati, la farina e il cacao in polvere, incorporarvi quindi gli albumi e il kirsch.
1 pizzico	di sale	
200 g	di mandorle macinate	
¼ c. no	di cannella	
1 punta	di chiodi di garofano macinati	
3 c.	di farina	
2 c.	di cacao in polvere	
2	albumi	
1 c.	di kirsch o di acqua	

100 g di cioccolato fondente Tritare finemente il cioccolato, scioglierlo a bagnomaria dolce in una ciotola dalle pareti sottili. Amalgamarlo al composto senza impastare fino a ottenere una consistenza morbida.

½ c. di zucchero Utilizzare subito il composto su due teglie rivestite di carta da forno come descritto nelle istruzioni. Cospargere i biscotti di zucchero, lasciarli asciugare a temperatura ambiente per ca. 2 ore. Preriscaldare il forno a 220 °C.

Cottura: per ogni teglia ca. 4 min. a metà forno. Sforare i biscotti, lasciarli raffreddare un poco, trasferirli su una griglia e lasciarli raffreddare completamente.

Pezzo: 53 kcal, grassi 3 g, carboidrati 5 g, proteine 1 g

Zimtguetzli

🕒 30 Min. + 8 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 50 Stück

125 g Butter, weich
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 frisches Ei (53 g+)
 120 g Mehl
 120 g gemahlene Mandeln
 1½ TL Zimt

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Salz und Ei mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mehl, Mandeln und Zimt mischen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen.

Backen: pro Blech ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

150 g Puderzucker
 2½ EL Milch

Puderzucker und Milch gut verrühren. Die Guetzli mit der Glasur verzieren, auf einem Gitter trocknen lassen.

Tipp: Statt gemahlene Mandeln Haselnüsse verwenden.

Stück: 63 kcal, F 3 g, Kh 7 g, E 1 g



Biscuits à la cannelle

🕒 30 min + 8 min au four par plaque

Pour env. 50 biscuits

125 g de beurre, mou
 100 g de sucre
 1 pincée de sel
 1 œuf frais (53 g+)
 120 g de farine
 120 g d'amandes moulues
 1½ c. c. de cannelle

Préchauffer le four à 190°C. Mettre le beurre, le sucre, le sel et l'œuf dans une jatte et battre avec les fouets du batteur-mixeur env. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter la farine, les amandes et la cannelle, rassembler en pâte, ne pas pétrir.

Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step).

Cuisson: env. 8 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

150 g de sucre glace
 2½ c. s. de lait

Bien mélanger le sucre glace et le lait. En décorer les biscuits, laisser sécher sur une grille.

Suggestion: utiliser des noisettes moulues au lieu d'amandes.

Pièce: 63 kcal, lipides 3 g, glucides 7 g, protéines 1 g

Cinnamon Cookies

🕒 30 mins. + 8 mins. to bake per tray

Makes approx. 50 pieces

125 g butter, softened
 100 g sugar
 1 pinch salt
 1 fresh egg (53 g+)
 120 g flour
 120 g ground almonds
 1½ tsp cinnamon

Preheat oven to 190 °C. Place the butter in a bowl, add the sugar, salt and egg, mix with the whisk attachment of a hand mixer for about 2 mins. until light in colour. Add flour, almonds and cinnamon and mix to form a dough, do not knead.

Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions.

Bake: approx. 8 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.


150 g powdered sugar
 2½ tbsp milk

Mix powdered sugar and milk until smooth. Decorate cookies with the glaze and let dry on a wire rack.

Tip: Instead of ground almonds, use hazelnuts.

Piece: 63 kcal, fat 3 g, carbohydrates 7 g, protein 1 g

Galletitas de canela

 **30 min + 8 min de horneado por bandeja**

Para unas 50 unidades

125 g	de mantequilla , blanda	Precalentar el horno a 190 °C. Echar la mantequilla en una fuente, añadir el azúcar, la sal y el huevo, batir con la batidora de mano unos 2 min hasta que la masa esté más clara. Mezclar la harina, las almendras y la canela, añadir al resto, formar una pasta con todo, no amasar.
100 g	de azúcar	
1 pizca	de sal	
1	huevo fresco (53 g+)	
120 g	de harina	
120 g	de almendras molidas	
1½ c. c.	de canela	

Meter inmediatamente la masa en la prensa de galletitas y colocarlas en dos bandejas con papel de horno, como se muestra en el apartado de uso.

Horneado: unos 8 min por bandeja en el centro del horno. Sacar la bandeja, dejar enfriar un poco y poner las galletitas en una rejilla para que se enfríen del todo.

150 g	de azúcar en polvo	Mezclar bien el azúcar en polvo y la leche. Decorar las galletitas con el glaseado, dejar secar en una rejilla.
2½ c. s.	de leche	

Consejo: en vez de almendras molidas, usar avellanas molidas.

Unidad: 63 kcal, grasas 3 g, hidratos de carbono 7 g, proteínas 1 g

Biscotti alla cannella

🕒 30 min. + 8 min. di cottura per ogni teglia

Per ca. 50 pezzi

125 g	di burro , ammorbidito	Preriscaldare il forno a 190°C. In una ciotola, con le fruste dello sbattitore elettrico montare il burro, lo zucchero, il sale e l'uovo per ca. 2 min. fino a ottenere un composto chiaro. Aggiungere la farina, le mandorle macinate e la cannella e amalgamare il tutto senza impastare.
100 g	di zucchero	
1 pizzico	di sale	
1	uovo fresco (53 g+)	
120 g	di farina	
120 g	di mandorle macinate	
1½ c. no	di cannella	

Utilizzare subito il composto su due teglie rivestite di carta da forno come descritto nelle istruzioni.

Cottura: per ogni teglia ca. 8 min. a metà forno. Sforare i biscotti, lasciarli raffreddare un poco, trasferirli su una griglia e lasciarli raffreddare completamente.

150 g	di zucchero a velo	Mescolare bene lo zucchero a velo e il latte. Decorare i biscotti con la glassa, lasciarli asciugare su una griglia.
2½ c.	di latte	

Suggerimento: sostituire le mandorle macinate con nocciole macinate.

Pezzo: 63 kcal, grassi 3g, carboidrati 7g, proteine 1g

Vanilleguetzli

🕒 20 Min. + 12 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 50 Stück

<p>200 g Mehl 100 g geschälte gemahlene Mandeln 75 g Puderzucker 2 EL Vanillezucker 1 Prise Salz</p>	<p>Ofen auf 160 Grad vorheizen. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen.</p>
---	---

<p>180 g Butter, kalt 1 frisches Ei (53 g+)</p>	<p>Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.</p>
--	--

Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen.

Backen: pro Blech ca. 12 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

<p>3 EL Puderzucker 1 EL Vanillezucker</p>	<p>Puderzucker und Vanillezucker mischen, Guetzli damit bestäuben.</p>
---	--

Stück: 63 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 1 g



Biscuits à la vanille

🕒 20 min + 12 min au four par plaque

Pour env. 50 biscuits

<p>200 g de farine 100 g d'amandes mondées moulues 75 g de sucre glace 2 c. s. de sucre vanillé 1 pincée de sel</p>	<p>Préchauffer le four à 160°C. Mélanger dans une jatte la farine, les amandes, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel.</p>
<p>180 g de beurre, froid 1 œuf frais (53 g+)</p>	<p>Ajouter le beurre coupé en morceaux, sabler du bout des doigts pour obtenir un appareil homogène et grumeleux. Ajouter l'œuf, rassembler en pâte, ne pas pétrir.</p>
	<p>Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step).</p>
	<p>Cuisson: env. 12 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.</p>
<p>3 c. s. de sucre glace 1 c. s. de sucre vanillé</p>	<p>Bien mélanger le sucre glace et le sucre vanillé, en saupoudrer les biscuits.</p>

Pièce: 63 kcal, lipides 4 g, glucides 5 g, protéines 1 g

Vanilla Cookies

 20 mins. + 12 mins. to bake per tray

Makes approx. 50 pieces

200 g flour
100 g blanched ground almonds
75 g powdered sugar
2 tbsp vanilla sugar
1 pinch salt

Preheat oven to 160 °C. Mix flour, almonds, powdered sugar, vanilla sugar and salt in a bowl.

180 g butter, cold
1 fresh egg (53 g+)

Cut the butter into small pieces, rub into the dry ingredients by hand until crumbly. Add egg, gently stir to form a dough, do not knead.

Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions.

Bake: approx. 12 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.

3 tbsp powdered sugar
1 tbsp vanilla sugar

Mix powdered sugar and vanilla sugar, use to dust cookies.

Piece: 63 kcal, fat 4 g, carbohydrates 5 g, protein 1 g

Galletitas de vainilla

🕒 20 min + 12 min de horneado por bandeja

Para unas 50 unidades

200 g de harina
100 g de almendras peladas y molidas
75 g de azúcar en polvo
2 c. s. de azúcar de vainilla
1 pizca de sal

Precalentar el horno a 160 °C. Mezclar en una fuente la harina, las almendras, el azúcar en polvo, el azúcar de vainilla y la sal.

180 g de mantequilla, fría
1 huevo fresco (53 g+)

Cortar la mantequilla en pedazos y añadirla al resto, formar con las manos una masa desmenuzable y frotarla entre los dedos. Añadir el huevo, formar una pasta con todo, no amasar.

Meter inmediatamente la masa en la prensa de galletitas y colocarlas en dos bandejas con papel de horno, como se muestra en el apartado de uso.

Horneado: unos 12 min por bandeja en el centro del horno. Sacar la bandeja, dejar enfriar un poco y poner las galletitas en una rejilla para que se enfríen del todo.

3 c. s. de azúcar en polvo
1 c. s. de azúcar de vainilla

Mezclar el azúcar en polvo y el azúcar de vainilla, espolvorear la mezcla por encima de las galletitas.

Unidad: 63 kcal, grasas 4 g, hidratos de carbono 5 g, proteínas 1 g

Biscotti alla vaniglia

🕒 20 min. + 12 min. di cottura per ogni teglia

Per ca. 50 pezzi

<p>200 g di farina 100 g di mandorle pelate macinate 75 g di zucchero a velo 2 c. di zucchero vanigliato 1 pizzico di sale</p>	<p>Preriscaldare il forno a 160 °C. In una ciotola, mescolare la farina, le mandorle macinate, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il sale.</p>
<p>180 g di burro, freddo 1 uovo fresco (53 g+)</p>	<p>Tagliare il burro a pezzetti, aggiungerlo al composto, lavorare il tutto con le mani fino a ottenere una massa friabile. Aggiungere l'uovo e amalgamare il tutto senza impastare.</p>
	<p>Utilizzare subito il composto su due teglie rivestite di carta da forno come descritto nelle istruzioni.</p>
	<p>Cottura: per ogni teglia ca. 12 min. a metà forno. Sforare i biscotti, lasciarli raffreddare un poco, trasferirli su una griglia e lasciarli raffreddare completamente.</p>
<p>3 c. di zucchero a velo 1 c. di zucchero vanigliato</p>	<p>Mescolare lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato, cospargerli i biscotti.</p>

Pezzo: 63 kcal, grassi 4 g, carboidrati 5 g, proteine 1 g

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

International: www.bettybossi.org