



Betty Bossi



Teigtaschen-Ausstecher Herz und Dreieck

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes

Instrucciones y recetas

Istruzioni e ricette



Der einfachste Weg zum Genuss



Teigtaschen-Ausstecher Herz und Dreieck

Herz- und Dreiecktaschen pikant oder süß gefüllt

Rissoles en forme de cœurs et de triangles avec farce salée ou sucrée

Heart and triangle dumplings with savoury or sweet fillings

Saquitos triangulares y en forma de corazón con relleno picante o dulce

Fagottini a forma di cuore o di triangolo con ripieno dolce o salato

DE

Teigtaschen-Ausstecher Herz und Dreieck

Ob als pikant gefülltes Apéro-Häppchen oder liebliches Knusperdessert – die gefüllten Mini-Teigtaschen in Herz- oder Dreieckform sehen verlockend aus und sind es auch.

Mit diesem beidseitig verwendbaren Gerät und ein paar wenigen Handgriffen sind in Kürze 6 Herz- oder 6 Dreiecktaschen backfertig gemacht.

- Schnell und einfach 6 kleine Teigtaschen aufs Mal
- 2 Formen: Herzen oder Dreiecke
- Platzsparend, weil beidseitig verwendbar
- Kulinarisch vielfältig: von pikant bis süß

Rissol'vit cœurs et triangles

Amuse-bouche salés pour l'apéritif ou savoureux dessert croustillant: les mini-rissoles en forme de cœurs et de triangles sont un plaisir pour les yeux comme pour le palais. Grâce à cet appareil à utilisation double face et quelques tours de main, vous réalisez rapidement 6 rissoles en forme de cœurs et de triangles prêtes à passer au four.

- 6 petites rissoles à la fois, rapidement et sans effort
- 2 formes: cœurs ou triangles
- Utilisation double face: appareil peu encombrant
- Diversité culinaire: sucré et salé

Dumpling Cutter Heart and Triangle

Whether as a savoury filled appetiser or a lovely crisp-baked dessert – the miniature filled dumplings in a heart or triangle shape tempt the eye as well as the palate. With this double-sided appliance and a few simple steps, you will soon have 6 heart-shaped or 6 triangular dumplings ready to bake.

- Quick and easy, 6 small dumplings at once
- 2 shapes: hearts or triangles
- Space-saving, usable on both sides
- Versatile preparation: from savoury to sweet

Molde para saquitos de pasta triangulares y en forma de corazón

Tanto para tapas con relleno picante o como rico postre crujiente – los saquitos de pasta triangulares o en forma de corazón tienen aspecto muy tentador y también lo son. Con este molde utilizable por los dos lados y muy poco esfuerzo se forman rápidamente 6 saquitos triangulares o en forma de corazón listos para hornear.

- Rápido y fácil para hacer 6 saquitos de pasta a la vez
- 2 formas: de corazón y triangulares
- Su uso por los dos lados ahorra espacio
- Gran variedad culinaria: desde picantes hasta dulces

Stampo per fagottini a forma di cuore e di triangolo

Stuzzichini salati per l'aperitivo o fragranti dolcetti: oltre ad avere un aspetto invitante, i mini fagottini ripieni a forma di cuore o di triangolo sono anche deliziosi. Grazie a questo utensile utilizzabile da entrambi i lati potrete realizzare in breve tempo e in poche mosse 6 fagottini a forma di cuore o di triangolo pronti da infornare.

- 6 mini fagottini alla volta, facili e veloci da realizzare
- 2 forme: cuori o triangoli
- Salvaspazio, perché utilizzabile da entrambi i lati
- Fantasia in cucina: dal dolce al salato

Step by step

DE



1. Teig entrollen, Teig quer in 3 gleich grosse Streifen schneiden. Teig und Ausstecher bemehlen, einen Teigstreifen auf den offenen Ausstecher legen (Bild 1).



2. Teig leicht andrücken. Untere Hälfte des Teiges mit Ei bestreichen. Je 1 TL Füllung in die Vertiefungen geben (Bild 2).

3. Obere Teighälfte mit dem Daumen festhalten, Ausstecher-Deckel zuklappen (Bild 3), diesen so lange wippen, bis die Schnittkanten sichtbar werden, Ausstecher öffnen.

4. Teigresten entfernen. Täschli von unten aus dem Ausstecher heben, auf das vorbereitete Blech legen (Bild 4). Täschli mit Ei bestreichen, wie im Rezept beschrieben backen.



Reinigung

Spülmaschinene geeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Step by step

FR

1. Dérouler la pâte et la découper dans le sens de la largeur en trois bandes d'égale largeur. Fariner le rissol'uit et les bandes de pâte. Placer une bande sur l'appareil ouvert (ill. 1).

2. Presser légèrement sur la bande. Badigeonner la moitié de la pâte avec l'œuf. Déposer une cuillère à café de farce dans chaque cavité (ill. 2).

3. Maintenir la partie supérieure de la pâte avec les pouces et rabattre le couvercle (ill. 3), le faire basculer jusqu'à ce que les bords de coupe apparaissent. Ouvrir l'appareil.

4. Enlever les chutes de pâte. Sortir les rissoles de l'appareil du bas vers le haut et les placer sur la plaque préparée à cet effet (ill. 4). Badigeonner les rissoles avec l'œuf et les cuire selon la recette.

Nettoyage

Convient au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de nettoyeurs puissants ni de paille de fer.

EN

1. Unroll dough, cut crosswise into 3 equal strips. Dust dough surface and dumpling cutter with flour, place dough strip on the open cutter, floured side down (image 1).

2. Press down lightly on dough. Brush the lower half of the dough with egg. Place 1 teaspoon of filling in each indentation (image 2).

3. Hold the upper half of the dough with your thumbs, close the cutter lid (image 3). Gently move the lid back and forth until the cut edges are visible, open cutter.

4. Remove dough scraps. Lift dumplings from bottom of cutter and place on the prepared tray (image 4). Brush dumplings with egg and bake as described in recipe.

Cleaning

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

1. Desenrollar la pasta, cortarla transversalmente en 3 tiras del mismo tamaño. Enharinar la pasta y el cortador de saquitos y poner una tira de pasta sobre el molde abierto (foto 1).

2. Presionar ligeramente sobre la pasta. Untar con huevo la mitad inferior de la pasta y echar una cucharadita de café de relleno en cada hueco (foto 2).

3. Sujetar con el pulgar la mitad superior de la pasta, cerrar la tapa del molde (foto 3) y balancearla hasta que se vean los bordes de los cortes, abrir el molde.

4. Retirar los restos de pasta. Sacar los saquitos del molde desde abajo, ponerlos en la bandeja de horno ya preparada (foto 4). Untar los saquitos con huevo y hornear como se indica en la receta.

Limpieza

Apto para lavavajillas. Limpiar con agua templada y líquido lavavajillas antes de usarlo por primera vez. No utilizar productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni estropajo de aluminio.

1. Srotolare la pasta e ricavarne 3 strisce trasversali di uguali dimensioni. Infarinare lo stampo per fagottini e la pasta, stendere una striscia di pasta sullo stampo aperto (fig. 1).

2. Premere leggermente la pasta. Spennellare l'estremità inferiore della pasta con dell'uovo. Inserire un cucchiaino di ripieno negli incavi (fig. 2).

3. Tenere ferma la metà superiore della pasta con i pollici, chiudere il coperchio dello stampo (fig. 3) e muoverlo su e giù fino a quando non saranno visibili i bordi tagliati, quindi aprirlo.

4. Rimuovere i ritagli di pasta. Estrarre i fagottini dallo stampo facendo leva dal basso, adagiarli sulla teglia preparata in precedenza (fig. 4). Spennellare i fagottini con dell'uovo e cuocerli in forno come descritto nella ricetta.

Pulizia

Lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo lavare con acqua calda e detersivo per i piatti. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o pagliette.

Schinken-Täschli

🕒 15 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 18 Stück

½ Bund **Schnittlauch**
80 g Schinkenwürfeli
80 g Rahmquark
wenig Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Schnittlauch fein schneiden, mit Schinkenwürfeli und Quark mischen, würzen.

1 Ei
1 ausgewallter Kuchenteig
 (ca. 25 × 42 cm)

Ei verklopfen. Täschli füllen und formen (siehe Step by step), Teig mit Ei bestreichen, Pfeffer darüberstreuen.

wenig Pfeffer

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Tipp: Statt Schinkenwürfeli fein geschnittenen Rauchlachs verwenden.

Stück: 87kcal, F 5g, Kh 7g, E 3g



Rissoles au jambon

🕒 15 min + 20 min de cuisson

Pour 18 pièces

½ bouquet de ciboulette
80 g de dés de jambon
80 g de fromage blanc à la crème
un peu de sel
un peu de poivre

1 œuf
1 pâte à gâteau abaissée
(env. 25 × 42 cm)
un peu de poivre

Préchauffer le four à 200°C. Hacher finement la ciboulette, la mélanger aux dés de jambon et au fromage blanc, assaisonner.

Battre l'œuf. Remplir et former les rissoles (voir Step by step), badigeonner la pâte d'œuf, poivrer.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Sortir du four, laisser refroidir un peu, servir tiède.

Astuce: remplacer les dés de jambon par du saumon fumé coupé finement.

Pièce: 87 kcal, lipides 5 g, glucides 7 g, protéines 3 g

Ham Dumplings

🕒 15 mins. + 20 mins. to bake

Makes 18 pieces

½ bunch chives
80 g diced ham
80 g cream quark
pinch salt
pinch pepper

1 egg
1 rolled-out pie dough sheet
(approx. 25 × 42 cm)
pinch pepper

Preheat oven to 200°C. Finely mince chives, mix with diced ham and quark, season.

Beat egg. Fill and shape dumplings (see Step by step). Brush dough with egg, sprinkle with pepper.

Bake: approx. 20 minutes in the centre of the oven. Remove from oven, let cool slightly, serve lukewarm.

Tip: Use finely minced smoked salmon instead of diced ham.

Per dumpling:
87 kcal, fat 5 g, carbohydrates 7 g, protein 3 g

Saquitos de jamón

⌚ 15 min + 20 min de horneado

Para 18 unidades

½ manojo	de cebolleta
80 g	de daditos de jamón
80 g	de requesón no descremado
poca	sal
poca	pimienta
1	huevo
1 rollo	de masa para pastel aplanada (unos 25 × 42 cm)
poca	pimienta

Precalentar el horno a 200 °C. Picar muy fina la cebolleta, mezclar con los daditos de jamón y el requesón, sazonar.

Batir el huevo. Rellenar y dar forma a los saquitos (véase Step by step), untar la pasta con huevo y echar pimienta por encima.

Horneado: unos 20 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, servir templados.

Consejo: en vez de daditos de jamón, usar salmón ahumado picado muy finamente.

Unidad: 87 kcal, grasas 5 g, hidratos de carbono 7 g, proteínas 3 g

Fagottini al prosciutto

⌚ 15 min. + 20 min. di cottura

Per 18 pezzi

½ mazzetto di erba cipollina	
80 g	di prosciutto a cubetti
80 g	di quark alla panna
un pizzico	di sale
un pizzico	di pepe
1	uovo
1 rotolo	di pasta brisée spianata (ca. 25 × 42 cm)
un pizzico	di pepe

Preriscaldare il forno a 200 °C. Tritare finemente l'erba cipollina, unirla ai cubetti di prosciutto e al quark, insaporire.

Sbattere l'uovo. Farcire e formare i fagottini (v. Step by step), spennellare la pasta con l'uovo, spolverare con il pepe.

Cottura: ca. 20 min. a metà forno. Sfnare, lasciar raffreddare brevemente e servire tiepidi.

Suggerimento: sostituite i cubetti di prosciutto con del salmone affumicato finemente tritato.

Pezzo: 87 kcal, grassi 5 g, carboidrati 7 g, proteine 3 g

Spinat-Täschli

🕒 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 18 Stück

70 g Jungspinat	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Spinat fein hacken, mit dem Ricotta mischen, würzen.
70 g Ricotta	
wenig Salz	
wenig Pfeffer	
1 Ei	Ei verklopfen. Täschli füllen und formen (siehe Step by step), Teig mit Ei bestreichen, Kräuter darüberstreuen.
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)	
1 EL getrocknete Kräuter	
Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.	

Stück: 77kcal, F 5g, Kh 6g, E 2g



Rissoles aux épinards

🕒 15 min + 20 min de cuisson

🥕 végétarien

Pour 18 pièces

70 g de pousses d'épinards
70 g de ricotta
un peu de sel
un peu de poivre

1 œuf
1 pâte feuilletée abaissée
(env. 25 × 42 cm)

1 c.s. de fines herbes séchées

Préchauffer le four à 200°C. Hacher finement les épinards, les mélanger avec la ricotta, assaisonner.

Battre l'œuf. Remplir et former les rissoles (voir Step by step), badigeonner la pâte d'œuf, saupoudrer avec les herbes.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Sortir du four, laisser refroidir un peu, servir tiède.

Pièce: 77 kcal, lipides 5 g, glucides 6 g, protéines 2 g

Spinach Dumplings

🕒 15 mins. + 20 mins. to bake

🥕 vegetarian

Makes 18 pieces

70 g baby spinach
70 g ricotta
pinch salt
pinch pepper

1 egg
1 rolled-out puff pastry sheet
(approx. 25 × 42 cm)

1 tbsp dried herbs

Preheat oven to 200°C. Finely chop spinach, mix with ricotta, season.

Beat egg. Fill and shape dumplings (see Step by step). Brush dough with egg, sprinkle with herbs.

Bake: approx. 20 minutes in the centre of the oven. Remove from oven, let cool slightly, serve lukewarm.

Per dumpling:
77 kcal, fat 5 g, carbohydrates 6 g, protein 2 g

Saquitos de espinacas

 15 min + 20 min de horneado

 **vegetariano**

Para 18 unidades

70 g de espinacas frescas
70 g de queso fresco ricotta
 poca **sal**
 poca **pimienta**

1 huevo
1 rollo de masa de hojaldre
aplanada (unos 25 × 42 cm)
1 c. s. de hierbas secas

Precalentar el horno a 200 °C. Picar muy finas las espinacas, mezclar con la ricotta y sazonar.

Batir el huevo. Rellenar y dar forma a los saquitos (véase Step by step), untar la pasta con el huevo y echar por encima las hierbas.

Horneado: unos 20 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, servir templados.

Unidad: 77 kcal, grasas 5 g, hidratos de carbono 6 g, proteínas 2 g

Fagottini agli spinaci

 15 min. + 20 min. di cottura

 **vegetariano**

Per 18 pezzi

70 g di spinacini
70 g di ricotta
 un pizzico **di sale**
 un pizzico **di pepe**

1 uovo
1 rotolo di pasta sfoglia spianata
 (ca. 25 × 42 cm)
1 c. di erbe aromatiche essiccate

Preriscaldare il forno a 200 °C. Tritare finemente gli spinacini, unirli alla ricotta e insaporire.

Sbattere l'uovo. Farcire e formare i fagottini (v. Step by step), spennellare la pasta con l'uovo e cospargere con le erbe.

Cottura: ca. 20 min. a metà forno. Sfornare, lasciar raffreddare brevemente, servire tiepidi.

Pezzo:
 77 kcal, grassi 5 g, carboidrati 6 g, proteine 2 g

Käse-Täschli

🕒 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 18 Stück

80 g Doppelrahm-Frischkäse
(z. B. Philadelphia mit Kräutern)

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Frischkäse, Gruyère und Mehl mischen, würzen.

70 g geriebener Gruyère
½ EL Mehl

wenig Salz
wenig Pfeffer

1 Ei
1 ausgewallter Kuchenteig
(ca. 25 × 42 cm)

Ei verklopfen. Täschli füllen und formen (siehe Step by step), Teig mit Ei bestreichen, Käse darüberstreuen.

20 g geriebener Gruyère

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Stück: 105 kcal, F 7 g, Kh 7 g, E 3 g



Rissoles au fromage

🕒 15 min + 20 min de cuisson

🥕 végétarien

Pour 18 pièces

80 g de fromage frais à la crème double (p. ex. Philadelphia aux herbes)

70 g de gruyère râpé

½ c. s. de farine

un peu de sel

un peu de poivre

1 œuf

1 pâte à gâteau abaissée
(env. 25 × 42 cm)

20 g de gruyère râpé

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger le fromage frais, le gruyère et la farine, assaisonner.

Battre l'œuf. Remplir et former les rissoles (voir Step by step), badigeonner la pâte d'œuf, parsemer de fromage.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Sortir du four, laisser refroidir un peu, servir tiède.

Pièce: 105 kcal, lipides 7g, glucides 7g, protéines 3g

Cheese Dumplings

🕒 15 mins. + 20 mins. to bake

🥕 vegetarian

Makes 18 pieces

80 g double-cream cream cheese
(e. g. Philadelphia with herbs)

70 g grated gruyère

½ tbsp flour

pinch salt

pinch pepper

1 egg

1 rolled-out pie dough sheet
(approx. 25 × 42 cm)

20 g grated gruyère

Preheat oven to 200°C. Mix cream cheese, gruyère and flour, season.

Beat egg. Fill and shape dumplings (see Step by step). Brush dough with egg, sprinkle with cheese.

Bake: approx. 20 minutes in the centre of the oven. Remove from oven, let cool slightly, serve lukewarm.

Per dumpling:

105 kcal, fat 7g, carbohydrates 7g, protein 3g

Saquitos de queso

🕒 15 min + 20 min de horneado

🥕 **vegetariano**

Para 18 unidades

80 g de queso fresco crema
(p. ej. Philadelphia con hierbas)

70 g de Gruyère rallado

½ c. s. de harina

poca sal

poca pimienta

1 huevo

1 rollo de masa para pastel aplanada
(unos 25 × 42 cm)

20 g de Gruyère rallado

Precalentar el horno a 200 °C. Mezclar el queso fresco, el Gruyère y la harina, sazonar.

Batir el huevo. Rellenar y dar forma a los saquitos (véase Step by step), untar la pasta con el huevo, echar el queso por encima.

Horneado: unos 20 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, servir templados.

Unidad: 105 kcal, grasas 7 g, hidratos de carbono 7g, proteínas 3g

Fagottini al formaggio

🕒 15 min. + 20 min. di cottura

🥕 **vegetariano**

Per 18 pezzi

80 g di formaggio fresco alla doppia panna (ad es. Philadelphia alle erbe)

70 g di Gruyère grattugiato

½ c. di farina

un pizzico di sale

un pizzico di pepe

1 uovo

1 rotolo di pasta brisée spianata
(ca. 25 × 42 cm)

20 g di Gruyère grattugiato

Preriscaldare il forno a 200 °C. Mescolare il formaggio fresco, il Gruyère e la farina, insaporire.

Sbattere l'uovo. Farcire e formare i fagottini (v. Step by step), spennellare la pasta con l'uovo e cospargere con il formaggio.

Cottura: ca. 20 min. a metà forno. Sfnare, lasciar raffreddare brevemente e servire tiepidi.

Pezzo:
105 kcal, grassi 7g, carboidrati 7g, proteine 3g

Beeren-Täschli

🕒 15 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 18 Stück

**80 g tiefgekühlte
Beerenmischung,**
aufgetaut

1 EL Zucker

1 Päckli Vanillezucker

40 g Kokosraspel

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Beeren mit einer Gabel zerdrücken, mit Zucker, Vanillezucker und Kokosraspel mischen.

1 Ei

**1 ausgewallter
Kuchenteig**
(ca. 25 x 42 cm)

Ei verklopfen. Täschli füllen und formen (siehe Step by step), Teig mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Stück: 96 kcal, F 6g, Kh 9g, E 2g



Rissoles aux baies

🕒 15 min + 20 min de cuisson

Pour 18 pièces

80 g	de mélange de baies surgelé, décongelé
1 c. s.	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
40 g	de noix de coco râpée
1	œuf
1	pâte à gâteau abaissée (env. 25 × 42 cm)

Préchauffer le four à 200°C. Écrasez les baies à la fourchette, mélanger avec le sucre, le sucre vanillé et la noix de coco râpée.

Battre l'œuf. Remplir et former les rissoles (voir Step by step), badigeonner la pâte d'œuf.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Sortir du four, laisser refroidir un peu, servir tiède.

Pièce: 96 kcal, lipides 6 g, glucides 9 g, protéines 2 g

Berry Dumplings

🕒 15 mins. + 20 mins. to bake

Makes 18 pieces

80 g	mixed frozen berries, thawed
1 tbsp	sugar
1 sachet	vanilla sugar
40 g	grated coconut
1	egg
1	rolled-out pie dough sheet (approx. 25 × 42 cm)

Preheat oven to 200°C. Mash berries with a fork, mix with sugar, vanilla sugar and coconut.

Beat egg. Fill and shape dumplings (see Step by step). Brush dough with egg.

Bake: approx. 20 minutes in the centre of the oven. Remove from oven, let cool slightly, serve lukewarm.

Per dumpling:
96 kcal, fat 6 g, carbohydrates 9 g, protein 2 g

Saquitos de bayas

🕒 15 min + 20 min de horneado

Para 18 unidades

80 g de bayas mezcladas,
descongeladas
1 c. s. de azúcar
1 sobrecito de azúcar de vainilla
40 g de coco rallado

1 huevo
1 rollo de masa para pastel aplanada
(unos 25 × 42 cm)

Precalentar el horno a 200 °C. Aplastar las bayas con un tenedor y mezclarlas con el azúcar, el azúcar de vainilla y el coco rallado.

Batir el huevo. Rellenar y dar forma a los saquitos (véase Step by step), untar la pasta con el huevo.

Horneado: unos 20 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, servir templados.

Unidad: 96 kcal, grasas 6 g, hidratos de carbono 9 g, proteínas 2 g

Fagottini ai frutti di bosco

🕒 15 min. + 20 min. di cottura

Per 18 pezzi

80 g di frutti di bosco misti
surgelati, scongelati
1 c. di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
40 g di cocco grattugiato

1 uovo
1 rotolo di pasta brisée spianata
(ca. 25 × 42 cm)

Preriscaldare il forno a 200 °C. Schiacciare i frutti di bosco con una forchetta, unire lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il cocco grattugiato.

Sbattere l'uovo. Farcire e formare i fagottini (v. Step by step), spennellare la pasta con l'uovo.

Cottura: ca. 20 min. a metà forno. Sfnare, lasciar raffreddare brevemente e servire tiepidi.

Pezzo:
96 kcal, grassi 6 g, carboidrati 9 g, proteine 2 g

Nuss-Täschli

🕒 15 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 18 Stück

70 g gemahlene Haselnüsse Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nüsse, Aprikosengelee, Zimt, Rahm und Zitronensaft mischen.

70 g Aprikosengelee

¼ TL Zimt

2 EL Rahm

1 TL Zitronensaft

1 Ei Ei verklopfen. Täschli füllen und formen (siehe Step by step), Teig mit Ei bestreichen.

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm)

Puderzucker zum Bestäuben **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Statt Haselnüsse Mandeln verwenden.

Stück: 110 kcal, F 7g, Kh 8g, E 2g



Rissoles aux noisettes

🕒 15 min + 20 min de cuisson

Pour 18 pièces

70 g de noisettes moulues
 70 g de gelée d'abricots
 ¼ c. c. de cannelle
 2 c. s. de crème
 1 c. c. de jus de citron

1 œuf
 1 pâte feuilletée abaissée
 (env. 25 × 42 cm)

sucre glace pour saupoudrer

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger les noisettes, la gelée d'abricots, la cannelle, la crème et le jus de citron.

Battre l'œuf. Remplir et former les rissoles (voir Step by step), badigeonner la pâte d'œuf.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Sortir du four, laisser refroidir un peu. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Astuce: remplacer les noisettes par des amandes.

Pièce: 110 kcal, lipides 7 g, glucides 8 g, protéines 2 g

Nut Dumplings

🕒 15 mins. + 20 mins. to bake

Makes 18 pieces

70 g ground hazelnuts
 70 g apricot jelly
 ¼ tsp cinnamon
 2 tbsp cream
 1 tsp lemon juice

1 egg
 1 rolled-out puff pastry sheet
 (approx. 25 × 42 cm)

powdered sugar for dusting

Preheat oven to 200°C. Mix nuts, apricot jelly, cinnamon, cream and lemon juice.

Beat egg. Fill and shape dumplings (see Step by step). Brush dough with egg.

Bake: approx. 20 minutes in the centre of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Dust with powdered sugar before serving.

Tip: Use almonds instead of hazelnuts.

Per dumpling:
 110 kcal, fat 7 g, carbohydrates 8 g, protein 2 g

Saquitos de avellanas

⌚ 15 min + 20 min de horneado

Para 18 unidades

70 g de avellanas molidas
 70 g de gelatina de albaricoque
 ¼ de c. c. de canela
 2 c. s. de nata
 1 c. c. de zumo de limón

1 huevo
 1 rollo de masa de hojaldre aplanada
 (unos 25 × 42 cm)

azúcar en polvo para
 espolvorear por encima

Precalentar el horno a 200 °C. Mezclar las avellanas con la gelatina de albaricoque, la canela, la nata y el zumo de limón.

Batir el huevo. Rellenar y darles forma a los saquitos (véase Step by step), untar la pasta con el huevo.

Horneado: unos 20 min en el centro del horno. Sacar, dejar enfriar un poco. Antes de servir, espolvorear por encima un poco de azúcar en polvo.

Consejo: en lugar de avellanas, usar almendras.

Unidad: 110 kcal, grasas 7g, hidratos de carbono 8g, proteínas 2g

Fagottini alle nocciole

⌚ 15 min. + 20 min. di cottura

Per 18 pezzi

70 g di nocciole tritate
 70 g di gelatina di albicocche
 ¼ di c. no di cannella
 2 c. di panna
 1 c. no di succo di limone

1 uovo
 1 rotolo di pasta sfoglia spianata
 (ca. 25 × 42 cm)

zucchero a velo per guarnire

Preriscaldare il forno a 200 °C. Mescolare le nocciole, la gelatina di albicocche, la cannella, la panna e il succo di limone.

Sbattere l'uovo. Farcire e formare i fagottini (v. Step by step), spennellare la pasta con l'uovo.

Cottura: ca. 20 min. a metà forno. Sforzare e lasciar intiepidire brevemente. Spolverare con lo zucchero a velo prima di servire.

Suggerimento: sostituire le nocciole con delle mandorle.

Pezzo:
 110 kcal, grassi 7g, carboidrati 8g, proteine 2g

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