

Vanille-Apfel

🕒 30 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Frucht-Jalousien

- 1 Vanillestängel
- 1½ dl Milch
- 2 EL Zucker
- ½ EL Maizena
- 1 Ei

- 3 kleine Äpfel
- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
- 1 Ei
- Mandelblättchen zum Garnieren

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, mit Milch, Zucker, Maizena und Ei mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Aufstrich auskühlen.

2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Frucht-Jalousien wie in der Anwendung beschrieben zubereiten, Mandelblättchen darüberstreuen.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Stück: 196 kcal, F 10 g, Kh 20 g, E 5 g

Pomme-vanille

🕒 30 min + 25 min au four

Pour 6 jalousies aux fruits

- 1 gousse de vanille
- 1½ dl de lait
- 2 c. s. de sucre
- ½ c. s. de maizena
- 1 œuf

- 3 petites pommes
- 1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
- 1 œuf
- amandes effilées pour décorer

1. Préchauffer le four à 200° C. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, mélanger au fouet avec lait, sucre, maizena et œuf, porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que le mélange épaissit, éloigner aussitôt la casserole du feu, continuer à remuer env. 2 minutes. Passer la crème au tamis dans un bol, laisser refroidir la tartinade.

2. Peler les pommes, les couper en deux, évier le cœur. Préparer les jalousies aux fruits comme décrit dans le mode d'emploi, parsemer d'amandes effilées.

3. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

Pièce: 196 kcal, lip 10 g, glu 20 g, pro 5 g



Birne mit Baumüssen

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

🚫 laktosefrei

Ergibt 6 Frucht-Jalousien

- 100 g Baumnusskerne
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 TL Kakaopulver
- 2 EL Honig

- 3 kleine Birnen
- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
- 1 Ei

½ Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 60 g), geschmolzen

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nüsse fein hacken, in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Nüsse mit Vanillezucker, Kakaopulver und Honig mischen, Aufstrich beiseite stellen.

2. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Frucht-Jalousien wie in der Anwendung beschrieben zubereiten.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

4. Eine kleine Ecke der Kuchenglasur wegschneiden. Frucht-Jalousien gitterartig mit Schokoladefäden verzieren.

Stück: 291 kcal, F 19 g, Kh 22 g, E 6 g

Poire-noix

🕒 15 min + 25 min au four

🚫 sans lactose

Pour 6 jalousies aux fruits

- 100 g de cerneaux de noix
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. c. de cacao en poudre
- 2 c. s. de miel

- 3 petites poires
- 1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
- 1 œuf

½ sachet de glaçage blanc (env. 60 g), fondu

1. Préchauffer le four à 200° C. Hacher les noix, faire griller à sec dans une poêle antiadhésive. Mélanger avec sucre vanillé, cacao en poudre et miel, réserver la tartinade.

2. Peler les poires, les couper en deux, évier le cœur. Préparer les jalousies aux fruits comme décrit dans le mode d'emploi.

3. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

4. Couper un petit coin du sachet de glaçage. Décorer les jalousies aux fruits en traçant un grillage de glaçage.

Pièce: 291 kcal, lip 19 g, glu 22 g, pro 6 g

Bananen mit Nussaufstrich

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Frucht-Jalousien

- 30 g Butter
- 80 g gemahlene geschälte Mandeln
- 50 g Zucker

- 6 Baby-Bananen
- 80 g Nussaufstrich
- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
- 1 Ei

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Mandeln, Zucker und Butter mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, Streusel beiseite stellen.

2. Bananen schälen. Frucht-Jalousien wie in der Anwendung beschrieben zubereiten, beiseite gestellte Streusel darüberstreuen.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Stück: 316 kcal, F 19 g, Kh 29 g, E 6 g

Banane-noisettes

🕒 15 min + 25 min au four

Pour 6 jalousies aux fruits

- 30 g de beurre
- 80 g d'amandes mondées moulues
- 50 g de sucre

- 6 bananes naines
- 80 g de pâte à tartiner aux noisettes
- 1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
- 1 œuf

1. Préchauffer le four à 200° C. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Mélanger amandes, sucre et beurre avec une fourchette jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse, réserver le streusel.

2. Peler les bananes. Préparer les jalousies aux fruits comme décrit dans le mode d'emploi, parsemer de streusel.

3. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

Pièce: 316 kcal, lip 19 g, glu 29 g, pro 6 g

Anwendung

- Früchte mit dem Ausstecher einschneiden (Bild 1).
- Teig entrollen, Ausstecher in wenig Mehl wenden, Teig ausstechen (Bild 2). Ausgestochenen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Teig mit Ei bestreichen, Aufstrich mittig auf die Teigstücke verteilen. Die eingeschnittenen Früchte darauflegen, je nach Rezept Streusel darüberstreuen.
- Backen nach Angaben im Rezept.

Tip: Teigresten aufeinanderlegen, auf Zucker auswallen, von beiden Seiten bis zur Mitte hin aufrollen, ca. 10 Min. kühl stellen. Rolle in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Jalousie-Ausstecher «Früchte» (3er-Set / Art.-Nr. 25568). Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



Betty Bossi AG, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Betty Bossi

Frucht-Jalousien

Jalousies aux fruits



Apfel mit Zimt-Mandel-Füllung

🕒 30 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Frucht-Jalousien

100 g Butter, weich
50 g gemahlene Mandeln
2 EL Zucker
1 TL Zimt

3 kleine Äpfel
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
1 Ei

Puderzucker
zum Bestäuben

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter mit Mandeln, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Aufstrich beiseite stellen.

2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Frucht-Jalousien wie in der Anwendung beschrieben zubereiten.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Frucht-Jalousien mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 341 kcal, F 27 g, Kh 19 g, E 5 g

Pomme-cannelle-amandes

🕒 30 min + 25 min au four

Pour 6 jalousies aux fruits

100 g de beurre, mou
50 g d'amandes moulues
2 c. s. de sucre
1 c. c. de cannelle

3 petites pommes
1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
1 œuf

sucre glace
pour le décor

1. Préchauffer le four à 200° C. Mélanger le beurre dans un bol avec amandes, sucre et cannelle. Réserver la tartinaade.

2. Peler les pommes, les couper en deux, évier le cœur. Préparer les jalousies aux fruits comme décrit dans le mode d'emploi.

3. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four. Poudrer les jalousies aux fruits de sucre glace.

Pièce: 341 kcal, lip 27 g, glu 19 g, pro 5 g



Birne mit Quitten

🕒 30 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Frucht-Jalousien

30 g Butter
80 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zucker

100 g Quittenkonfitüre
100 g Mascarpone

3 kleine Birnen
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
1 Ei

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Nüsse, Zucker und Butter mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, Streusel beiseite stellen.

2. Konfitüre und Mascarpone verrühren, Aufstrich beiseite stellen.

3. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Frucht-Jalousien wie in der Anwendung beschrieben zubereiten, beiseite gestellte Streusel darüberstreuen.

4. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Stück: 408 kcal, F 28 g, Kh 32 g, E 6 g

Poire-coing

🕒 30 min + 25 min au four

Pour 6 jalousies aux fruits

30 g de beurre
80 g de noisettes moulues
50 g de sucre

100 g de confiture de coing
100 g de mascarpone

3 petites poires
1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
1 œuf

1. Préchauffer le four à 200° C. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Mélanger noisettes, sucre et beurré avec une fourchette jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse, réserver le streusel.

2. Mélanger la confiture et le mascarpone, réserver la tartinaade.

3. Peler les poires, les couper en deux, évier le cœur. Préparer les jalousies aux fruits comme décrit dans le mode d'emploi, parsemer de streusel.

4. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

Pièce: 408 kcal, lip 28 g, glu 32 g, pro 6 g

Kokos-Banane

🕒 30 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Frucht-Jalousien

100 g Mascarpone
50 g Kokosraspel
2 EL Zucker
1 EL Limettensaft

6 Baby-Bananen
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
1 Ei

1 Limette
2 EL flüssiger Honig

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mascarpone mit Kokosraspeln, Zucker und Limettensaft in einer Schüssel mischen, Aufstrich beiseite stellen.

2. Bananen schälen. Frucht-Jalousien wie in der Anwendung beschrieben zubereiten.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

4. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben, mit dem Honig verrühren. Jalousien noch heiss damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 274 kcal, F 19 g, Kh 21 g, E 4 g

Banane-coco

🕒 30 min + 25 min au four

Pour 6 jalousies aux fruits

100 g de mascarpone
50 g de noix de coco râpée
2 c. s. de sucre
1 c. s. de jus de citron vert

6 bananes naines
1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
1 œuf

1 citron vert
2 c. s. de miel liquide

1. Préchauffer le four à 200° C. Mélanger le mascarpone dans un bol avec noix de coco râpée, sucre et jus de citron vert, réserver la tartinaade.

2. Peler les bananes. Préparer les jalousies aux fruits comme décrit dans le mode d'emploi.

3. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

4. Rincer le citron vert, éponger, râper le zeste, mélanger avec le miel. En badigeonner les jalousies encore chaudes, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 274 kcal, lip 19 g, glu 21 g, pro 4 g

Florentiner-Jalousie

🕒 30 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 6 Frucht-Jalousien

2 EL Rahm
40 g flüssiger Honig
25 g Butter, weich
50 g Zucker
120 g Mandelblättchen

3 kleine Äpfel
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
1 Ei

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rahm, Honig, Butter und Zucker in einer Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, ohne Rühren bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln. Mandelblättchen daruntermischen, Streusel beiseite stellen.

2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Frucht-Jalousien wie in der Anwendung beschrieben zubereiten, beiseite gestellte Streusel darüberstreuen.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Stück: 355 kcal, F 23 g, Kh 27 g, E 8 g

Jalousie-florentin

🕒 30 min + 25 min au four

Pour 6 jalousies aux fruits

2 c. s. de crème
40 g de miel liquide
25 g de beurre, mou
50 g de sucre
120 g d'amandes effilées

3 petites pommes
1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
1 œuf

1. Préchauffer le four à 200° C. Mélanger dans une casserole crème, miel, beurre et sucre, porter à ébullition, baisser le feu, laisser mijoter env. 2 min sur feu moyen sans remuer. Incorporer les amandes effilées, réserver le streusel.

2. Peler les pommes, les couper en deux, évier le cœur. Préparer les jalousies aux fruits comme décrit dans le mode d'emploi, parsemer de streusel.

3. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

Pièce: 355 kcal, lip 23 g, glu 27 g, pro 8 g