

*Betty Bossi*

# Snack-Taschen

pikant und süß

---



Der einfachste Weg zum Genuss

# Snack-Maker

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Snack-Maker entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Der Snack-Maker wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre

*Betty Bossi*



Snack-Maker (Art.-Nr. 25907). Nicht spülmaschinengeeignet. Zubehör spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Samosas	4
Mini-Calzoni	6
Schinken-Chüsseli	8
Flammkuchen-Snacks	10
Spinat-Ricotta-Snacks	12
Birnen-Schokolade-Täschli	14
Quark-Täschli mit Beeren	16

# Anwendung

## Vorbereiten

Bereiten Sie die Füllung gemäss Angaben im Rezept vor.  
Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und ebene Fläche.



**1** Legen Sie den Teig auf die untere Heizplatte und drücken Sie die 24 Mulden von Hand leicht ein.



**2** Verteilen Sie die vorbereitete Masse mithilfe des Portionierlöffels in die Mulden, legen Sie den zweiten Teig darauf.



**3** Drücken Sie den äusseren Rand der Teige von Hand leicht an. Trennen Sie den überlappenden Teig mit einem Teighörnchen ab. Schalten Sie das Gerät ein, schliessen Sie den Deckel, und backen Sie die Snacks gemäss Rezeptangabe.



**4** Öffnen Sie das Gerät. Snacks herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, in Stücke schneiden.

**Für ausführliche Informationen beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung.**

Titelbild: Samosas (S. 4)

# Samosas

 30 Min. + 15 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 24 Stück

---

<b>1 Zwiebel</b>	Zwiebel schälen, Chili entkernen, beides fein hacken. Kartoffeln schälen, in Würfeli schneiden.
<b>1 roter Chili</b>	Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Chili mit Koriander, Kreuzkümmel und Kurkuma andämpfen. Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen. Wasser, Zitronensaft und Salz begeben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Erbsli begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln, auskühlen. Koriander fein schneiden, daruntermischen.
<b>200 g mehlig kochende Kartoffeln</b>	
<b>1 EL Erdnussöl</b>	
<b>1 TL Korianderpulver</b>	
<b>1 TL Kreuzkümmelpulver</b>	
<b>½ TL Kurkuma</b>	
<b>1½ dl Wasser</b>	
<b>1 TL Zitronensaft</b>	
<b>1 TL Salz</b>	
<b>100 g tiefgekühlte Erbsli</b>	
<b>½ Bund Koriander</b>	

---

<b>2 ausgewählte Blätterteige</b> (je ca. 32 cm Ø)	Blätterteig auf die Platte legen, mit der Masse füllen, zweiten Blätterteig darauflegen, formen (siehe Anwendung).
---	--

---

**Backen:** ca. 15 Min. Gerät öffnen, Samosas herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, in Stücke schneiden.

---

**Dazu passt:** Joghurtsauce.

**Stück:** 98 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 2 g



# Mini-Calzoni

---

 10 Min. + 15 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 24 Stück

---

<b>½ Bund</b>	<b>Basilikum</b>	Basilikum fein schneiden, mit Tomatensauce,
<b>1 Glas</b>	<b>Tomatensauce</b> (ca. 200 g)	Tomatenpüree und Mozzarella mischen, würzen.
<b>2 EL</b>	<b>Tomatenpüree</b>	
<b>2 Pack</b>	<b>Mozzarella-Perlen</b> (je ca. 120 g)	
<b>¼ TL</b>	<b>Salz</b>	
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>	

---

<b>2 ausgewallte Pizzateige</b> (je ca. 28 cm Ø)	Pizzateig auf ca. 32 cm Ø ausziehen, auf die Platte legen, mit der Masse füllen, zweiten Pizzateig auf ca. 32 cm Ø ausziehen, darauflegen, formen (siehe Anwendung).
---	--

---

**Backen:** ca. 15 Min. Gerät öffnen, Mini-Calzoni herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, in Stücke schneiden.

---

**Tip:** Bereiten Sie die Füllung mit den Zutaten Ihrer Lieblingspizza zu.

**Stück:** 65 kcal, F 3 g, Kh 7 g, E 3 g



# Schinken-Chüsseli

---

🕒 10 Min. + 15 Min. backen

Ergibt 24 Stück

---

<b>½ Bund</b>	<b>glattblättrige Petersilie</b>	Petersilie fein hacken, mit Schinkenwürfeli, Frischkäse und Senf mischen, würzen.
<b>160 g</b>	<b>Schinkenwürfeli</b>	
<b>200 g</b>	<b>Frischkäse</b> (z. B. Philadelphia)	
<b>½ EL</b>	<b>grobkörniger Senf</b>	
<b>¼ TL</b>	<b>Salz</b>	
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>	
<b>2</b>	<b>ausgewallte Blätterteige</b> (je ca. 32 cm Ø)	Blätterteig auf die Platte legen, mit der Masse füllen, zweiten Blätterteig darauflegen, formen (siehe Anwendung).
		<b>Backen:</b> ca. 15 Min. Gerät öffnen, Schinken-Chüsseli herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, in Stücke schneiden.

---

**Stück:** 114 kcal, F 7g, Kh 9g, E 3g



# Flammkuchen-Snacks

---

🕒 10 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 24 Stück

---

<b>1 Zwiebel</b>	Zwiebel schälen, fein hacken, Speckwürfeli
<b>160 g Speckwürfeli</b>	und sauren Halbrahm daruntermischen, würzen.
<b>200 g saurer Halbrahm</b>	
<b>¼ TL Salz</b>	
<b>wenig Pfeffer</b>	

---

<b>2 ausgewählte Kuchenteige</b> (je ca. 32 cm Ø)	Kuchenteig auf die Platte legen, mit der Masse füllen, zweiten Kuchenteig darauflegen, formen (siehe Anwendung).
--	--

---

**Backen:** ca. 20 Min. Gerät öffnen, Flammkuchen-Snacks herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, in Stücke schneiden.

---

**Stück:** 118 kcal, F 7g, Kh 11g, E 3g



# Spinat-Ricotta-Snacks

---

 10 Min. + 15 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 24 Stück

---

**250 g tiefgekühlter gehackter Spinat,** Spinat, Ricotta und Parmesan mischen, von der Zitrone etwas Schale dazureiben, würzen.  
aufgetaut

**250 g Ricotta**

**80 g geriebener Parmesan**

**1 Bio-Zitrone**

**½ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**1 Msp. Muskat**

---

**2 ausgewählte Pizzateige** Pizzateig auf ca. 32 cm Ø ausziehen, auf die Platte legen, mit der Masse füllen, zweiten Pizzateig auf ca. 32 cm Ø ausziehen, darauflegen, formen (siehe Anwendung).  
(je ca. 28 cm Ø)

---

**Backen:** ca. 15 Min. Gerät öffnen, Spinat-Ricotta-Snacks herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, in Stücke schneiden.

---

**Stück:** 97kcal, F 4g, Kh 12g, E 4g



# Birnen-Schokolade-Täschli

---

🕒 15 Min. + 15 Min. backen

Ergibt 24 Stück

---

<b>2 Birnen</b>	Birnen an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.
<b>100 g dunkle Schokolade</b> (64 % Kakao)	Schokolade fein hacken, mit Haselnüssen und Zimt unter die Birnen mischen.
<b>50 g gemahlene Haselnüsse</b>	
<b>¼ TL Zimt</b>	

---

<b>2 ausgewählte Blätterteige</b> (je ca. 32 cm Ø)	Blätterteig auf die Platte legen, mit der Masse füllen, zweiten Blätterteig darauflegen, formen (siehe Anwendung).
---	--

---

<b>Puderzucker</b> zum Bestäuben	<b>Backen:</b> ca. 15 Min. Gerät öffnen, Birnen-Schokolade-Täschli herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, in Stücke schneiden. Täschli mit Puderzucker bestäuben.
-------------------------------------	---

---

**Tipp:** Statt Birnen Äpfel verwenden.

**Stück:** 125 kcal, F 8 g, Kh 10 g, E 2 g



# Quark-Täschli mit Beeren

🕒 15 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 24 Stück



- 
- |              |                            |  |
|--------------|----------------------------|--|
| <b>500 g</b> | <b>tiefgekühlte Beeren</b> | Beeren, Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, beiseite stellen. |
| <b>2 EL</b>  | <b>Zucker</b>              |  |
| <b>2 EL</b>  | <b>Wasser</b>              |  |
| <b>1 EL</b>  | <b>Zitronensaft</b>        |  |
- 
- |                 |                      |   |
|-----------------|----------------------|---|
| <b>1</b>        | <b>Bio-Zitrone</b>   | Von der Zitrone etwas Schale abreiben, mit Halbfettquark, Ei und Vanillezucker verrühren. |
| <b>250 g</b>    | <b>Halbfettquark</b> |   |
| <b>1</b>        | <b>Ei</b>            |   |
| <b>1 Päckli</b> | <b>Vanillezucker</b> |   |
- 
- |          |  |   |
|----------|--|---|
| <b>2</b> | <b>ausgewallte Kuchenteige</b><br>(je ca. 32 cm Ø) | Kuchenteig auf die Platte legen, mit der Quarkmasse füllen, zweiten Kuchenteig darauflegen, formen (siehe Anwendung). |
|----------|--|---|
- 

**Backen:** ca. 20 Min. Gerät öffnen, Beeren-Quark-Täschli herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, in Stücke schneiden, beiseite gestelltes Kompott dazu servieren.

**Tipp:** Schmeckt auch hervorragend mit Rosinen in der Quarkfüllung.

**Stück:** 113 kcal, F 5 g, Kh 13 g, E 3 g

