



Guetzli-Ausstecher Wichtel 6-7 cm - 3er-Set

Emporte-pièces Gnomes 6-7 cm - kit

Elf cookie cutters 6-7 cm - 3-piece set



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.de



Anwendung:

1. Mailänderli-Teig herstellen (Rezept unten) oder Fertig-Mailänderli-Teig verwenden.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 7 mm dick auswallen. Wichtig: Teig kühl verarbeiten.
3. Ausstecher und Prägeinsatz in Mehl wenden, ausklopfen. Ausstecher in den Teig drücken und anschliessend den Prägeinsatz durch den Ausstecher in den Teig drücken. Ausstecher und Prägeinsatz sorgfältig entfernen, Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Tipp: Der Prägeinsatz dient auch als Ausstosser.
4. Guetzli nach Belieben mit Ei / Milch bestreichen.
5. Wie im Rezept beschrieben backen.
6. Guetzli können nach dem Backen nach Belieben verziert werden z.B. mit Dekostreusel oder mit Zuckerguss.

Mailänderli

🕒 Vor- und Zubereiten: 45 min

Kühl stellen: 2 Std.

Backen: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 50 Stück

250 g Butter, weich
225 g Zucker
1 Prise Salz
3 frische Eier
1 Bio-Zitrone

Butter in einer Schüssel verrühren. Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone Schale abreiben, darunterrühren.

500 g Mehl

Mehl beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

1 frisches Eigelb
1 TL Milch oder Rahm

Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 7 mm dick auswallen.
Guetzli wie im Anwendungsschritt 3 beschrieben ausstechen und prägen.
Eigelb und Milch verrühren, Guetzli damit bestreichen.

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

Haltbarkeit in einer Dose gut verschlossen: ca. 2 Wochen

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Conseils d'utilisation:

1. Préparer une pâte pour milanais 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 7 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. 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. Conseil: démouler en poussant sur l'empreinte.
4. Facultatif: badigeonner les biscuits avec de l'œuf ou du lait.
5. Faire cuire comme indiqué dans la recette ci-dessous.
6. Facultatif: décorer les biscuits une fois cuits avec des vermicelles en sucre ou un glaçage.

Milanais

🕒 Mise en place et préparation: 45 min

Réfrigération: 2 h

Cuisson au four: env. 10 Min.

Pour env. 50 pièces

250 g de beurre ramolli
225 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs frais
1 citron bio

Malaxer le beurre dans un saladier. Ajouter le sucre et le sel, mélanger. Incorporer les œufs l'un après l'autre, faire blanchir le tout. Râper le zeste du citron et l'incorporer.

500 g de farine

Ajouter la farine, 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 jaune d'œuf frais
1 cc de lait ou de crème

Préchauffer le four à 200 °C. Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en plusieurs fois sur 7 mm d'épaisseur. Découper les biscuits comme décrit à l'étape 3 ci-dessus. Mélanger le jaune d'œuf avec le lait et en badigeonner les biscuits.

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

Conservation: env. 2 semaines dans une boîte bien fermée

Nettoyage

Lavable au lave-vaisselle. Laver à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle avant la première utilisation. N'utiliser ni produit à récurer, ni détergent trop puissant, ni éponge métallique.

Application:

1. Make the Mailänderli dough (see recipe below) or use ready-made Mailänderli dough.
2. On a lightly floured surface, roll out the dough in batches to approx. 7 mm thick. Important: Work with chilled dough.
3. Dust the cutter and embosser with flour, then tap off any excess. Press the cutter into the dough, then press the embosser through the cutter into the dough. Carefully remove the cutter and embosser, place the cookies on a baking tray lined with baking paper. Tip: The embosser can also be used as an ejector.
4. Brush the cookies with egg / milk as desired.
5. Bake as described in the recipe.
6. Once baked, you can decorate the cookies however you like, for example with sprinkles or icing.

Mailänderli

🕒 Preparation time: 45 mins.

Refrigeration time: 2 hrs.

Baking time: approx. 10 mins.

Makes approx. 50 cookies

250 g butter, soft
225 g sugar
pinch of salt
3 fresh eggs
1 organic lemon

Beat the butter in a bowl. Mix in the sugar and salt. Add the eggs one at a time and continue to beat until the mixture becomes lighter in colour. Grate the zest from the lemon, mix in.

500 g flour

Add the flour, combine to form a dough, flatten a little, cover and chill for min. 2 hrs.

1 fresh egg yolk
1 tsp milk or cream

Preheat the oven to 200 °C. On a lightly floured surface, roll out the dough in batches to approx. 7 mm thick. Cut out and emboss the cookies as described in step 3. Whisk together the egg yolk and milk, glaze the cookies with the egg wash.

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

Store in an airtight container for approx. 2 weeks

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.