

Krapfen-Ausstecher - 3er-Set
Emporte-pièces à rissole - jeu de 3
Turnover cutters, 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 and discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
 International: www.bettybossi.org

DE

Grüezi

Zu klein – zu gross – nicht mit uns! Mit uns 3 unterschiedlich grossen Ausstechern finden Sie immer die richtige Grösse für Ihre Teigtaschen und Krapfen. So backen Sie 4 grosse, 9 mittlere oder 15 kleine Krapfen aus einem Fertigteig. Wir helfen bei der korrekten Positionierung der richtigen Füllmenge, verschliessen die Teigtaschen und schneiden sie mit attraktivem Wellen-, Briefmarken- oder Zackenrand aus.

Schinken-Krapfen

25 Min. + 20 Min. backen

ergibt 4 grosse, 9 mittlere oder 15 kleine Krapfen

- | | |
|---|---|
| 1 Ei | Ofen auf 220 Grad vorheizen. 1 Ei verklopfen, |
| 150 g Schinkenwürfel | Schinkenwürfel, Frischkäse, geriebenen Sprinz und Senf begeben. Petersilie feinhacken, 2 EL dazugeben, mischen, würzen. Restliche Petersilie beiseitelegen. |
| 140 g Kräuter-Frischkäse (z. B. Cantadou Kräuter Provence) | 1. Teig entrollen und halbieren, eine Teighälfte kühlstellen (Bild 1). |
| 60 g geriebener Sbrinz | 2. Eine Ausstecher-Grösse auswählen und wie auf der Skizze "Positionierung" gezeigt auf den Teig legen. Achtung: Teig anzeichnen aber nicht ausstechen. Füllung mit einem Löffel bis zur Oberkante des Ausstechers in die Mitte streichen. Diesen Vorgang auf der Teighälfte wiederholen, bis die Füllung aufgebraucht ist. |
| 1 TL Senf | |
| 4 EL glattblättrige Petersilie | 3. Die zweite Teighälfte mit Ei bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Füllung legen, Teig leicht andrücken. Teig und Ausstecher bemehlen und die Krapfen ausstechen. Krapfen mit Ei bestreichen, wie im Rezept beschrieben backen. |
| 3/4 TL Salz | |
| wenig Pfeffer | |
| 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm) | |
| 1 Ei | |

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, mit beiseitegelegter Petersilie bestreuen, lauwarm servieren.

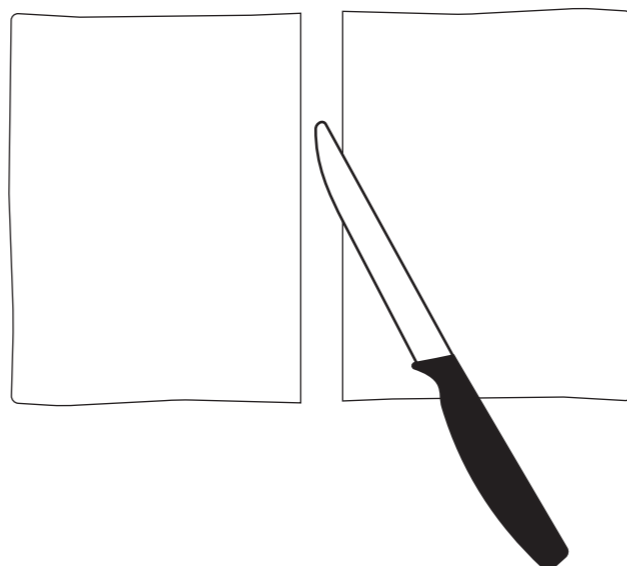
Stück (1/4): 505 kcal, F 32 g, Kh 32 g, E 22.4 g

Tipp: Mit einem Messer Krapfen drei Mal quer einschneiden.

Reinigung

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

1.



FR

Bonjour

Trop petits, trop gros... pas avec nous! Grâce à nous, trois emporte-pièces, vous trouvez toujours la bonne taille pour vos chaussons et vos beignets. Nous vous aidons ainsi à cuire 4 grands beignets, 9 moyens ou 15 petits avec une pâte prête à l'emploi. Nous indiquons le positionnement adapté de la bonne quantité de farce, fermons les chaussons et les coupons avec un joli bord ondulé.

Beignets au jambon

25 min. + 20 min. au four

pour 4 grands beignets, 9 moyens ou 15 petits

- | | |
|--|--|
| 1 œuf | Préchauffer le four à 220 degrés. Battre un œuf, |
| 150 g déés de jambon | puis ajouter les déés de jambon, le fromage frais, |
| 140 g de fromage frais aux herbes (p. ex. Cantadou et Herbes de Provence) | le Sbrinz râpé et la moutarde. Hacher finement le persil, en ajouter 2 c.s., mélanger et assaisonner. Réserver le persil restant. |
| 60 g de Sbrinz râpé | 1. Dérouler la pâte, la couper en deux et réserver une moitié au réfrigérateur (image 1). |
| 1 c.c. de moutarde | 2. Choisir une taille d'emporte-pièce et le placer sur la pâte comme représenté sur le schéma de positionnement. Attention: faire des marques sur la pâte, mais sans couper. À l'aide d'une cuillère, déposer la garniture au milieu, jusqu'au bord supérieur de l'emporte-pièce. Répéter ce processus sur la moitié de pâte jusqu'à avoir utilisé toute la farce. |
| 4 c.s. de persil plat | 3. Badigeonner d'œuf la deuxième moitié de pâte et la placer avec la face badigeonnée sur la farce, en appuyant légèrement. Fariner la pâte et l'emporte-pièce, puis découper les beignets. Badigeonner les beignets d'œuf et cuire selon les instructions de la recette. |
| 3/4 c.c. de sel | |
| un peu de poivre | |
| 1 pâte feuilletée abaissée (env. 25 x 42 cm) | |
| 1 œuf | |

Cuisson: env. 20 min. dans la partie inférieure du four. Sortir du four, laisser refroidir un peu sur la grille, saupoudrer du reste de persil et servir tièdes.

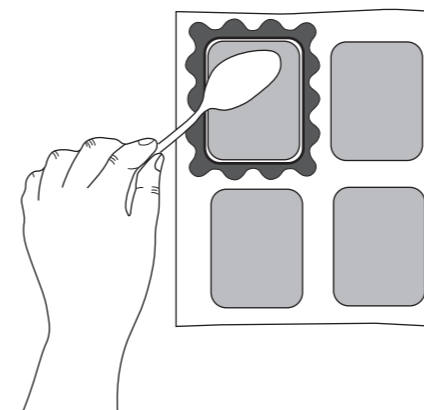
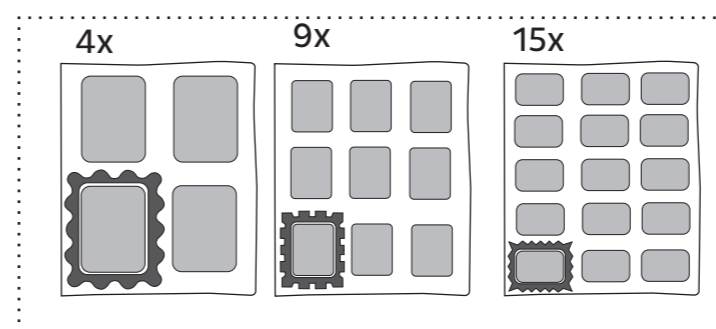
Portion(1/4): 505 kcal, lipides 32 g, glucides 32 g, protéines 22.4 g

Conseil: faire trois entailles au couteau sur les beignets.

Nettoyage:

lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

2.



EN

Hello

Too big, too small – or, with us, just right! With our three cutters in different sizes, you're sure to find the right size for all your hand pies. With our set you can bake four large, nine medium or 15 small hand pies using a ready-made dough. These cutters help you correctly position the right amount of filling, seal the hand pies, and crimp the edges for an attractive finish.

Ham hand pies

25 mins. + 20 mins. baking time

makes 4 large, 9 medium or 15 small hand pies

- | | |
|---|--|
| 1 egg | Preheat oven to 220°C. Beat the egg, add diced |
| 150 g diced ham | ham, cream cheese, grated Sbrinz or Parmesan, |
| 140 g herb cream cheese (e.g. Cantadou Herbes de Provence) | and mustard. Finely chop the parsley, add two tablespoons to the egg mixture, combine, and season. Set aside the remaining parsley. |
| 60 g grated Sbrinz or Parmesan cheese | 1. Unroll the dough and cut in half. Chill one half of the dough (figure 1). |
| 1 tsp mustard | 2. Choose a cutter size and place it on the dough as shown in the positioning diagram. Note: Mark dough but do not cut it. Spoon filling into center up to the top edge of the cutter. Repeat these steps on half the dough until the filling is used up. |
| 4 tbsps flat-leaf parsley | |
| 3/4 tsp salt | |
| Pinch pepper | |
| 1 sheet of ready-rolled puff pastry (approx. 25 x 42 cm) | 3. Brush the other half of the dough with egg and place the dough brushed side down on the top of the filling, lightly press down the dough. Dust the dough and cutter with flour and then cut out the hand pies. Brush the hand pies with egg and bake as instructed in the recipe. |
| 1 egg | |

Bake for around 20 mins in the lower half of the oven. Remove from the oven and leave to cool slightly on a cooling rack, then sprinkle with the remaining parsley and serve at room temperature.

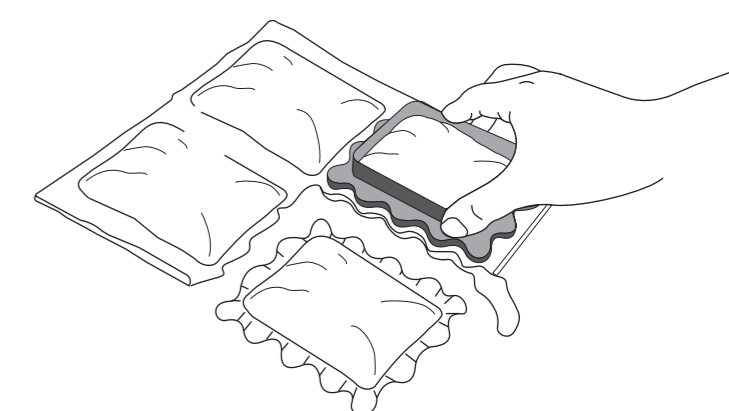
Per hand pies (1/4): 505 kcal, fat 32 g, carbohydrates 32 g, protein 22.4 g

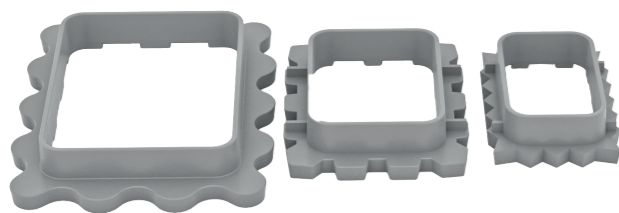
Tip: use a knife to score the hand pies three times diagonally.

Cleaning:

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

3.





**Tagliabiscotti Krapfen - Set di 3
Cortadores de empanadillas - juego de 3**

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org

IT

Ciao,

Sempre troppo piccoli o troppo grandi? Non con noi! Con le nostre formine di tre dimensioni diverse troverete sempre la misura giusta per i vostri krapfen e fagottini ripieni. Con noi potete preparare quattro krapfen grandi, nove medi o quindici piccoli da un unico impasto già pronto. Vi aiutiamo a mettere la giusta quantità di ripieno, sigilliamo i fagottini e li tagliamo conferendo loro un bel bordo ondulato.

Krapfen al prosciutto

25 min. + 20 min. di cottura

Per 4 grandi, 9 medi o 15 piccoli Krapfen

- | | |
|---|--|
| <p>1 uovo
150 g di cubetti di prosciutto
140 g di formaggio fresco alle erbe (ad es. Cantadou erbe della Provenza)
60 g di sbrinz grattugiato
1 cucchiaino di senape
4 cucchiaini di prezzemolo a foglia piatta
3/4 cucchiaino di sale
Un pizzico di pepe</p> | <p>Preriscaldare il forno a 220 °C. Sbattere 1 uovo, aggiungere i cubetti di prosciutto, il formaggio fresco, lo Sbrinz grattugiato e la senape. Tritare finemente il prezzemolo, aggiungerne 2 cucchiaini, mescolare e insaporire. Mettere da parte il resto del prezzemolo.</p> <p>1. Srotolare l'impasto e tagliarlo a metà, mettere in frigo una metà (foto 1).
2. Scegliere la formina di una dimensione e appoggiarla sull'impasto come mostrato nello schizzo di posizionamento. Attenzione: Lasciare un segno sull'impasto senza ritagiarlo. Distribuire il ripieno al centro della formina fino ad arrivare al bordo superiore. Ripetere il procedimento su una metà dell'impasto fino a esaurire il ripieno.
3. Spennellare la seconda metà dell'impasto con l'uovo e posizionarla sopra il ripieno, premendo leggermente. Infarinare impasto e formina e ritagliare i krapfen. Spennellare i krapfen con l'uovo e cuocerli come descritto nella ricetta.</p> |
|---|--|

Cottura: ca. 20 minuti sul ripiano inferiore del forno. Sforzare, far raffreddare leggermente su una griglia, cospargere con il restante prezzemolo, servire tiepidi.

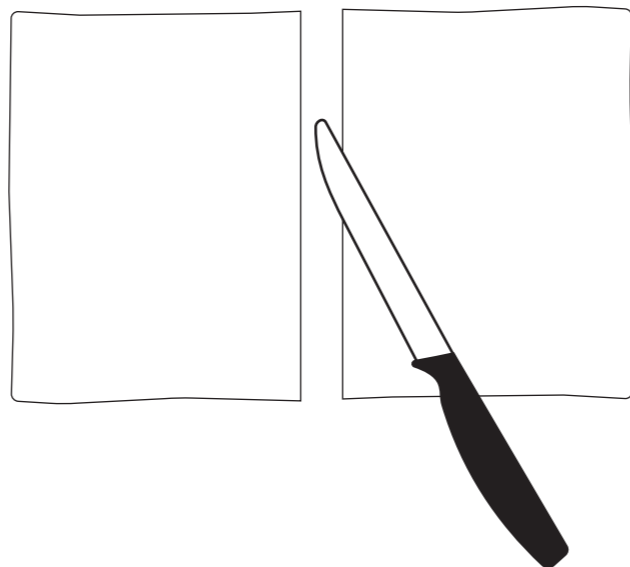
A porzione (1/4): 505 kcal, grassi 32 g, carboidrati 32 g, proteine 22.4 g

Suggerimento: incidere i krapfen con un coltello per tre volte in senso trasversale.

Pulizia:

lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo. Non utilizzare agenti abrasivi, detersivi aggressivi o paglietta.

1.



ES

¡Hola!

Demasiado pequeño? Demasiado grande? Con nosotros no tendrá ese problema. Somos 3 cortadores de diferentes tamaños, siempre encontrará la medida adecuada para sus empanadillas. Con nosotros podrá hornear 4 empanadillas grandes, 9 medianas o 15 pequeñas con una masa preparada. Le seremos de ayuda para colocar correctamente la cantidad de relleno adecuada, para cerrar las empanadillas y para cortarlas con un bonito borde ondulado.

Empanadillas de jamón

25 min. + 20 min. de horneado

Para 4 empanadillas grandes, 9 medianas o 15 pequeñas

- | | |
|---|---|
| <p>1 huevo
150 g jamón cortado en cubitos
140 g queso fresco a las finas hierbas (por ejemplo, Philadelphia con finas hierbas)
60 g queso sbrinz rallado o parmesano
1 cda. mostaza
4 cda. perejil plano
3/4 cda. sal
Pimienta al gusto</p> | <p>Precalentar el horno a 220 grados. Batir el huevo, añadir el jamón cortado en cubitos, el queso fresco, el queso rallado y la mostaza. Picar finamente el perejil, añadir 2 cucharadas, mezclar y sazonar. Poner a un lado el perejil restante.</p> <p>1. Desenrollar la masa y cortarla por la mitad; dejar enfriar la mitad de la masa (imagen 1).
2. Elegir un tamaño de cortador y colocar sobre la masa, tal y como se muestra en el croquis de colocación. Atención: marcar la masa, pero no cortar. Usando una cuchara, extender el relleno en el centro hasta el borde superior del cortador. Repetir este proceso en la mitad de la masa hasta que se acabe el relleno.
3. Pintar la otra mitad de la masa con huevo y colocar sobre el relleno; presionar la masa ligeramente hacia abajo. Enharinar la masa y el cortador, y cortar las empanadillas. Pintar las empanadillas con huevo y hornear tal y como se describe en la receta.</p> |
|---|---|

Horneado: aprox. 20 min en la mitad inferior del horno. Retirar, dejar enfriar un poco sobre una rejilla, espolvorear con el perejil restante y servir cuando estén templados.

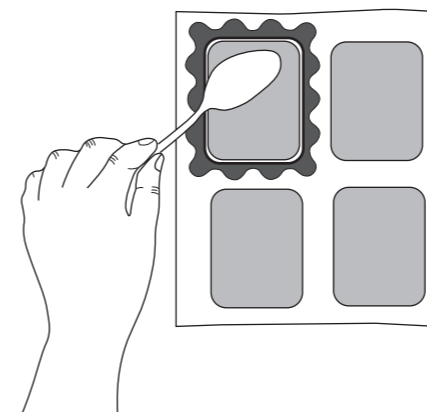
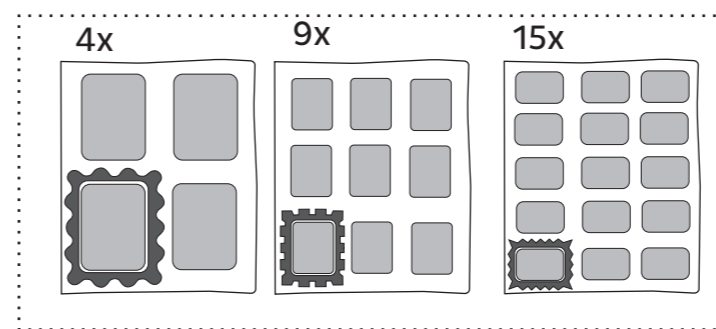
Portion: 505 kcal, gras. 32 g, glúc.32 g, prot. 22.4 g

Consejo: marcar tres veces las empanadillas con un cuchillo de manera transversal.

Limpieza:

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, lavar con agua tibia y detergente. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

2.



3.

