



Betty Bossi

Brotbackautomat

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes

Step by step

DE



Für ausführliche Informationen die beilegele Gebrauchsanweisung beachten.

1. Vorbereiten

Backform entnehmen, Knethaken einsetzen. Zutaten gemäss Rezept und untenstehender Reihenfolge in die Backform geben.

- 1. Flüssige Zutaten** (z. B. Wasser, Milch, Öl)
- 2. Trockene Zutaten** (z. B. Mehl, Zucker, Salz)
- 3. Trockenhefe**

Backform in das Gerät einsetzen, Deckel schliessen.

2. Programm, Gewicht und Bräunungsgrad wählen

Programm durch mehrmaliges Drücken der Menütaste auswählen. Gewicht durch Drücken der Weight-Taste auswählen (Gesamtgewicht der Zutaten). Bei 500 g Mehl die 1000 g-Weight-Taste auswählen. Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) durch Drücken der Crust-Color-Taste auswählen.

3. Zutatenfach befüllen (optional)

Zutatenfach bis max. $\frac{2}{3}$ befüllen (z. B. Nüsse, Kerne, Trockenfrüchte). Die Zugabe der Zutaten wird nach der ersten Knetphase automatisch ausgelöst.

4. Programm starten

Programm durch Drücken der Start/Pause/Stop-Taste starten.

5. Programmende

Nach Ende der Backzeit Backform herausnehmen, etwas abkühlen. Brot sorgfältig auf ein Gitter stürzen. Knethaken mit Hilfe des Hakens entfernen (siehe Bild links), Brot auskühlen.

Brotbackautomat (Art.-Nr. 32338)

Gerät inklusive Zubehör nicht spülmaschinengeeignet. Backform und Knethaken vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Consulter le mode d'emploi livré avec l'appareil pour des informations détaillées.

1. Mise en place

Retirer le moule, insérer la pale de pétrissage. Mettre les ingrédients dans le moule en suivant la recette et l'ordre ci-dessous.

1. Ingrédients liquides (p.ex. eau, lait, huile)
2. Ingrédients secs (p.ex. farine, sucre, sel)
3. Levure sèche

Insérer le moule dans l'appareil, fermer le couvercle.

2. Programme, poids et degré de brunissage

Sélectionner le programme en appuyant plusieurs fois sur la touche Menu. Sélectionner le poids en appuyant sur la touche Weight (poids total des ingrédients). Pour 500 g de farine, sélectionner un poids de 1000 g. Sélectionner le degré de brunissage (clair, moyen, foncé) en appuyant sur la touche Crust Color.

3. Distributeur d'ingrédients (facultatif)

Remplir le distributeur d'ingrédients au maximum aux $\frac{2}{3}$ (p.ex. noix, graines, fruits secs). Les ingrédients sont ajoutés automatiquement après la première phase de pétrissage.

4. Lancement du programme

Lancer le programme en appuyant sur la touche Start/Pause/Stop.

5. Fin du programme

À la fin du temps de cuisson, retirer le moule, laisser tiédir un peu. Démouler le pain en le retournant délicatement sur une grille. Ôter la pale de pétrissage à l'aide du crochet (voir photo à gauche), laisser refroidir le pain.

Machine à pain (n° d'art. 32338)

Appareil y c. accessoires: lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver le moule et la pale de pétrissage à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

For detailed information, please refer to the enclosed instructions for use.

1. Prepare equipment and ingredients

Remove the bread pan and insert the kneading blade. Add the ingredients to the bread pan according to the recipe and in the order below.

1. Liquid ingredients (e.g. water, milk, oil)
2. Dry ingredients (e.g. flour, sugar, salt)
3. Dry yeast

Place the bread pan in the appliance, close the lid.

2. Select programme, weight and crust colour

Select the programme using the Menu button. Select the weight by pressing the Weight button (total weight of ingredients). For 500 g flour, select 1000 g as the weight. Select the browning level (light, medium, dark) by pressing the Crust Colour button.

3. Fill the ingredient dispenser (optional)

Pour any extra ingredients into the dispenser until it is max. $\frac{2}{3}$ full (e.g. nuts, seeds, dried fruit). These will be automatically added after the first kneading phase.

4. Start programme

Start the programme by pressing the Start/Pause/Stop button.

5. End of programme

At the end of the baking time, remove the bread pan and leave to cool slightly. Carefully turn the bread out onto a wire rack. Remove the kneading blade using the wire hook (see photo on left), leave the bread to cool.

Bread Maker (art. no. 32338)

Appliance and accessories are not dishwasher-safe. Clean the bread pan and kneading blade with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Bauernbrot

 5 Min. + 4 Std. aufgehen lassen + 65 Min. backen  vegetarisch  laktosefrei

3 dl	Wasser	Backform entnehmen, Knethaken in die Backform einsetzen.
1 EL	Honig	
1 EL	Sonnenblumenöl	Wasser, Honig, Öl, Mehl, Salz und Trockenhefe nacheinander in die Backform geben. Backform in das Gerät einsetzen, Deckel schliessen.
500 g	Bauernmehl	
1 1/4 TL	Salz	
1 Päckli	Trockenhefe (7 g)	
		Programm 6 – Rustic Bread, Gewicht 1000 g und Bräunung dunkel auswählen. Start-Taste drücken, Gesamtzeit: 5 Std. 5 Min. Nach Ende der Backzeit Backform herausnehmen, etwas abkühlen. Brot sorgfältig auf ein Gitter stürzen. Knethaken mit Hilfe des Hakens entfernen, Brot auskühlen.

Tipp: Statt Bauernmehl Ruchmehl verwenden.

Haltbarkeit: Das Brot schmeckt frisch am besten. Restliches Brot in Scheiben schneiden, einzeln gut verpackt tiefkühlen (Haltbarkeit: ca. 2 Monate). Brotscheiben im Toaster auftauen.

100 g: 278 kcal, F 3 g, Kh 51 g, E 10 g



Pain de campagne

 5 min + 4 h de levage + 65 min au four



végétarien



sans lactose

3 dl d'eau
1 c.s. de miel
1 c.s. d'huile de tournesol
500 g de farine rustique
1 1/4 c.c. de sel
1 sachet de levure sèche
(de 7 g)

Retirer le moule, y insérer la pale de pétrissage.
Mettre successivement dans le moule eau, miel, huile, farine, sel et levure sèche. Insérer le moule dans l'appareil, fermer le couvercle.

Sélectionner le programme 6 – Rustic Bread, poids 1000 g, brunissage foncé.
Appuyer sur la touche Start, durée totale: 5 h 5 min.
À la fin du temps de cuisson, retirer le moule, laisser tiédir un peu. Démouler le pain en le retournant délicatement sur une grille. Ôter la pale de pétrissage à l'aide du crochet, laisser refroidir le pain.

Suggestion: remplacer la farine rustique par de la farine bise.

Conservation: ce pain est bien meilleur tout frais. S'il en reste, le couper en tranches, bien les emballer individuellement et les congeler (conservation: env. 2 mois). Décongeler ensuite les tranches dans un grille-pain.

100 g: 278 kcal, lipides 3 g, glucides 51 g, protéines 10 g

Farmer's Bread

 5 mins. + 4 hrs. to rise + 65 mins. to bake



vegetarian



lactose-free

3 dl water
1 tbsp honey
1 tbsp sunflower oil
500 g rustic flour
1 1/4 tsp salt
1 sachet dry yeast (7 g)

Remove bread pan and insert kneading blade into the bread pan.

Add water, honey, oil, flour, salt and dry yeast to the bread pan in that order. Place bread pan in the appliance, close lid.

Select programme 6 – Rustic Bread, weight 1000 g and dark crust colour.

Press the start button, total time: 5 hrs. 5 mins.

At the end of the baking time, remove bread pan and leave to cool slightly. Carefully turn the bread out onto a wire rack. Remove kneading blade using the wire hook, leave bread to cool.

Tip: Use brown flour instead of rustic flour.

Shelf life: The bread tastes best fresh. Slice any remaining bread, wrap each slice well and freeze individually (keeps for approx. 2 months). Defrost slices of bread in the toaster.

100 g: 278 kcal, fat 3 g, carbohydrates 51 g, protein 10 g

Vollkornbrot

 5 Min. + 2¼ Std. aufgehen lassen + 65 Min. backen  vegan  laktosefrei

3½ dl	Wasser	Backform entnehmen, Knethaken in die Backform einsetzen.
300 g	Vollkornmehl	
200 g	Ruchmehl	Wasser, Mehle, Salz und Trockenhefe nacheinander in die Backform geben. Backform in das Gerät einsetzen, Deckel schliessen.
1½ TL	Salz	
1 Päckli	Trockenhefe (7 g)	

Programm 3 – Whole Grain Bread, Gewicht 1000 g und Bräunung dunkel auswählen.
 Start-Taste drücken, Gesamtzeit: 3 Std. 50 Min.
 Nach Ende der Backzeit Backform herausnehmen, etwas abkühlen. Brot sorgfältig auf ein Gitter stürzen. Knethaken mit Hilfe des Hakens entfernen, Brot auskühlen.

Tipp: 20 g Baumnusskerne grob hacken, vor dem Programmstart in das Zutatenfach geben.

Haltbarkeit: Das Brot schmeckt frisch am besten. Restliches Brot in Scheiben schneiden, einzeln gut verpackt tiefkühlen (Haltbarkeit: ca. 2 Monate). Brotscheiben im Toaster auftauen.

100 g: 233 kcal, F 2 g, Kh 44 g, E 9 g



Pain complet

 5 min + 2¼ h de levage + 65 min au four  végétarien  sans lactose

3½ dl d'eau
300 g de farine complète
200 g de farine bise
1½ c. c. de sel
1 sachet de levure sèche
(de 7 g)

Retirer le moule, y insérer la pale de pétrissage.
Mettre successivement dans le moule eau, farines, sel et levure sèche. Insérer le moule dans l'appareil, fermer le couvercle.

Sélectionner le programme 3 – Whole Grain Bread, poids 1000 g, brunissage foncé.
Appuyer sur la touche Start, durée totale: 3 h 50 min.
À la fin du temps de cuisson, retirer le moule, laisser tiédir un peu. Démouler le pain en le retournant délicatement sur une grille. Ôter la pale de pétrissage à l'aide du crochet. Laisser refroidir le pain.

Suggestion: hacher grossièrement 20 g de cerneaux de noix, les mettre dans le distributeur d'ingrédients avant le lancement du programme.

Conservation: ce pain est bien meilleur tout frais. S'il en reste, le couper en tranches, bien les emballer individuellement et les congeler (conservation: env. 2 mois). Décongeler ensuite les tranches dans un grille-pain.

100 g: 233 kcal, lipides 2 g, glucides 44 g, protéines 9 g

Wholegrain Bread

 5 mins. + 2¾ hrs. to rise + 65 mins. to bake  **vegan**  **lactose-free**

3½ dl water
300 g wholegrain flour
200 g brown flour
1½ tsp salt
1 sachet dry yeast (7 g)

Remove bread pan and insert kneading blade into the bread pan.
 Add water, flour, salt and dry yeast to the bread pan in that order. Place bread pan in the appliance, close lid.

Select programme 3 – Whole Grain Bread, weight 1000 g and dark crust colour.
 Press the start button, total time: 3 hrs. 50 mins.
 At the end of the baking time, remove bread pan and leave to cool slightly. Carefully turn the bread out onto a wire rack. Remove kneading blade using the wire hook, leave bread to cool.

Tip: Coarsely chop 20 g walnut kernels, place in the ingredient dispenser before starting programme.

Shelf life: The bread tastes best fresh. Slice any remaining bread, wrap each slice well and freeze individually (keeps for approx. 2 months). Defrost slices of bread in the toaster.

100 g: 233 kcal, fat 2 g, carbohydrates 44 g, protein 9 g

Zopfbrötchen

 10 Min. + 2½ Std. aufgehen lassen + 65 Min. backen  **vegetarisch**

60 g Butter , weich	Backform entnehmen, Knetbacken in die Backform einsetzen.
3 dl Milch	
500 g Zopfmehl	Butter in Würfel schneiden. Milch, Butter, Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe nacheinander in die Backform geben. Backform in das Gerät einsetzen, Deckel schließen.
1½ TL Salz	
1 TL Zucker	
1 Päckli Trockenhefe (7 g)	

Program 4 – Brioche, Gewicht 1000 g und Bräunung hell wählen.
 Start-Taste drücken, Gesamtzeit: 3 Std. 35 Min.
 Nach Ende der Backzeit Backform herausnehmen, etwas abkühlen. Brot sorgfältig auf ein Gitter stürzen. Knetbacken mit Hilfe des Hakens entfernen, Zopfbrötchen auskühlen.

Hinweis: Dieses Brot ist nicht geeignet für einen zeitverzögerten Start.

Tipps

- Teig nach ca. 2 Std. entnehmen, in 3 Portionen teilen. Teig zu Strängen rollen, Zopf flechten, zurück in die Backform legen und Deckel schließen. Das Programm führt den Backvorgang automatisch fort.
- 40 g dunkle Sultaninen vor dem Programmstart in das Zutatenfach geben.

Haltbarkeit: Das Brot schmeckt frisch am besten. Restliches Brot in Scheiben schneiden, einzeln gut verpackt tiefkühlen (Haltbarkeit: ca. 2 Monate). Brotscheiben im Toaster auftauen.

100 g: 323 kcal, F 9 g, Kh 49 g, E 11 g



Pain en pâte à tresse

 10 min + 2½ h de levage + 65 min au four  végétarien

60 g	de beurre, mou	Retirer le moule, y insérer la pale de pétrissage.
3 dl	de lait	Couper le beurre en dés. Mettre successivement dans le
500 g	de farine pour tresse	moule beurre, lait, farine, sel, sucre et levure sèche. Insérer
1½ c. c.	de sel	le moule dans l'appareil, fermer le couvercle.
1 c. c.	de sucre	
1 sachet	de levure sèche	
	(de 7 g)	

Sélectionner le programme 4 – Brioche, poids 1000 g, brunissage clair.
Appuyer sur la touche Start, durée totale: 3 h 35 min.
À la fin du temps de cuisson, retirer le moule, laisser tiédir un peu. Démouler le pain en le retournant délicatement sur une grille. Ôter la pale de pétrissage à l'aide du crochet, laisser refroidir le pain.

Remarque: ce pain ne convient pas pour un démarrage différé.

Suggestions

- Retirer la pâte au bout d'environ 2 h, la diviser en 3 portions. Façonner des boudins, les tresser, remettre dans le moule et fermer le couvercle. Le programme reprendra automatiquement la cuisson.
- Mettre 40 g de raisins sultanines foncés dans le distributeur d'ingrédients avant le lancement du programme.

Conservation: ce pain est bien meilleur tout frais. S'il en reste, le couper en tranches, bien les emballer individuellement et les congeler (conservation: environ 2 mois). Décongeler ensuite les tranches dans un grille-pain.

100 g: 323 kcal, lipides 9 g, glucides 49 g, protéines 11 g

Swiss Braided Bread

 10 mins. + 2½ hrs. to rise + 65 mins. to bake  **vegetarian**

60 g butter, softened
3 dl milk
500 g Zopf flour
 (white flour enriched
 with spelt)
1½ tsp salt
1 tsp sugar
1 sachet dry yeast (7 g)

Remove bread pan and insert kneading blade into the bread pan.
 Cut the butter into cubes. Add milk, butter, flour, salt, sugar and dry yeast to the bread pan in that order. Place bread pan in the appliance, close lid.

Select programme 4 – Brioche, weight 1000 g and light crust colour.

Press the start button, total time: 3 hrs. 35 mins.

At the end of the baking time, remove bread pan and leave to cool slightly. Carefully turn the bread out onto a wire rack. Remove kneading blade using the wire hook, leave bread to cool.

Note: This recipe is not suitable for a delayed start.

Tips

- Remove dough after approx. 2 hrs., divide into 3 equal pieces. Roll each piece into a long strand, plait into a braid. Place back in the bread pan and close lid. The programme will automatically continue with the baking process.
- Place 40 g of dark sultanas in the ingredient dispenser before starting programme.

Shelf life: The bread tastes best fresh. Slice any remaining bread, wrap each slice well and freeze individually (keeps for approx. 2 months). Defrost slices of bread in the toaster.

100 g: 323 kcal, fat 9 g, carbohydrates 49 g, protein 11 g

Glutenfreies Sonnenblumenbrot

🕒 5 Min. + 1 Std. 55 Min. aufgehen lassen + 65 Min. backen

🌿 **vegan**  **laktosefrei**  **glutenfrei**

5 dl Wasser

3 EL Olivenöl

15 g Birnendicksaft
(Birnel)

500 g glutenfreies Mehl
(Betty Bossi,
universal)

2 TL Salz

1 Päckli Trockenhefe (7 g)

35 g Sonnenblumenkerne

Backform entnehmen, Knethaken in die Backform einsetzen.

Wasser, Öl, Birnel, Mehl, Salz und Trockenhefe nacheinander in die Backform geben. Backform in das Gerät einsetzen, Deckel schliessen. Sonnenblumenkerne in das Zutatenfach geben, Deckel schliessen.

Programm 7 – Gluten-Free, Gewicht 1000 g und Bräunung dunkel wählen.

Start-Taste drücken, Gesamtzeit: 3 Std.

Nach Ende der Backzeit Backform herausnehmen, etwas abkühlen. Brot sorgfältig auf ein Gitter stürzen. Knethaken mit Hilfe des Hakens entfernen, Brot auskühlen.

Tipp: Statt Sonnenblumenkerne Mohn verwenden.

Haltbarkeit: Das Brot schmeckt frisch am besten. Restliches Brot in Scheiben schneiden, einzeln gut verpackt tiefkühlen (Haltbarkeit: ca. 2 Monate). Brotscheiben im Toaster auftauen.

100 g: 258 kcal, F 6 g, Kh 47 g, E 2 g



Pain aux graines de tournesol sans gluten

🕒 5 min + 1 h 55 min de levage + 65 min au four

🌿 végétarien ~~🥛~~ sans lactose ~~🍷~~ sans gluten

5 dl d'eau
3 c. s. d'huile d'olive
15 g de concentré de jus de poire (Birnel)
500 g de farine sans gluten (Betty Bossi, universal)
2 c. c. de sel
1 sachet de levure sèche (de 7 g)
35 g de graines de tournesol

Retirer le moule, y insérer la pale de pétrissage. Mettre successivement dans le moule eau, huile, concentré de jus de poire, farine, sel et levure sèche. Insérer le moule dans l'appareil, fermer le couvercle. Mettre les graines de tournesol dans le distributeur d'ingrédients, fermer le couvercle.

Sélectionner le programme 7 – Gluten-Free, poids 1000 g, brunissage foncé.

Appuyer sur la touche Start, durée totale: 3 h.

À la fin du temps de cuisson, retirer le moule, laisser tiédir un peu. Démouler le pain en le retournant délicatement sur une grille. Ôter la pale de pétrissage à l'aide du crochet, laisser refroidir le pain.

Suggestion: remplacer les graines de tournesol par des graines de pavot.

Conservation: ce pain est bien meilleur tout frais. S'il en reste, le couper en tranches, bien les emballer individuellement et les congeler (conservation: env. 2 mois). Décongeler ensuite les tranches dans un grille-pain.

100 g: 258 kcal, lipides 6 g, glucides 47 g, protéines 2 g

Gluten-Free Sunflower Bread

🕒 5 mins. + 1 hr. 55 mins. to rise + 65 mins. to bake

🌱 **vegan**  **lactose-free**  **gluten-free**

5 dl water
3 tbsp olive oil
15 g pear juice concentrate (Birnel)
500 g gluten-free flour (Betty Bossi, all-purpose)
2 tsp salt
1 sachet dry yeast (7 g)
35 g sunflower seeds

Remove bread pan and insert kneading blade into the bread pan.
 Add water, oil, pear juice concentrate, flour, salt and dry yeast to the bread pan in that order. Place bread pan in the appliance, close lid. Place sunflower seeds in the ingredient dispenser, close lid.

Select programme 7 – Gluten-Free, weight 1000 g and dark crust colour.
 Press the start button, total time: 3 hrs.
 At the end of the baking time, remove bread pan and leave to cool slightly. Carefully turn the bread out onto a wire rack. Remove kneading blade using the wire hook, leave bread to cool.

Tip: Use poppy seeds instead of sunflower seeds.

Shelf life: The bread tastes best fresh. Slice any remaining bread, wrap each slice well and freeze individually (keeps for approx. 2 months). Defrost slices of bread in the toaster.

100 g: 258 kcal, fat 6 g, carbohydrates 47 g, protein 2 g

Zitronencake



10 Min. + 1 Std. 10 Min. aufgehen lassen + 1 Std. 10 Min. backen



vegetarisch

200 g	Butter	Backform entnehmen, Knethaken in die Backform einsetzen.
2	Bio-Zitronen	
4	Eier	Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen.
250 g	Zucker	Von den Zitronen die Schale abreiben und den ganzen Saft auspressen (ergibt ca. 1 dl), beiseite stellen. Butter, Zitronenschale, Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz nacheinander in die Backform geben. Backform in das Gerät einsetzen, Deckel schliessen.
250 g	Mehl	
1 TL	Backpulver	
1 Prise	Salz	
		Programm 9 – Cakes, Bräunung dunkel wählen. Start-Taste drücken und nach ca. 5 Min. Rührzeit Mehlreste mit dem Gummischaber sorgfältig vom Backformrand lösen. Knethaken dreht dabei weiter. Deckel wieder schliessen. Gesamtzeit: 2 Std. 20 Min. Nach Ende der Backzeit Backform herausnehmen, etwas abkühlen, Cake mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.
100 g	Puderzucker	Beiseite gestellten Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren, über den Cake giessen, sorgfältig auf ein Gitter stürzen. Knethaken mit Hilfe des Hakens entfernen. Cake wenden, auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.
	Puderzucker zum Bestäuben	

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

100g: 431kcal, F 20g, Kh 57g, E 6g



Cake au citron

 10 min + 1 h 10 min de levage + 1 h 10 min au four  végétarien

200 g de beurre
2 citrons bio
4 œufs
250 g de sucre
250 g de farine
1 c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

Retirer le moule, y insérer la pale de pétrissage.
 Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Râper le zeste des citrons, presser tout le jus (soit env. 1 dl) et le réserver. Mettre successivement dans le moule beurre fondu, zeste de citron, œufs, sucre, farine, poudre à lever et sel. Insérer le moule dans l'appareil, fermer le couvercle.

Sélectionner le programme 9 – Cakes, brunissage foncé. Appuyer sur la touche Start et, après env. 5 min, détacher délicatement la farine restée sur les bords du moule avec une spatule en caoutchouc. Pendant ce temps, la pale de pétrissage continue de tourner. Refermer le couvercle.

Durée totale: 2 h 20 min.

À la fin du temps de cuisson, retirer le moule, laisser tiédir un peu, piquer plusieurs fois le cake avec une brochette en bois.

100 g de sucre glace
sucre glace
 pour le décor

Mélanger le jus de citron réservé avec le sucre glace, verser sur le cake, le démouler en le retournant délicatement sur une grille. Ôter la pale de pétrissage à l'aide du crochet. Retourner le cake, laisser refroidir, poudrer de sucre glace.

Conservation: enveloppé dans du film alimentaire, env. 3 jours au réfrigérateur.

100 g: 431kcal, lipides 20 g, glucides 57 g, protéines 6 g

Lemon Cake



10 mins. + 1 hr. 10 mins. to rise + 1 hr. 10 mins. to bake



vegetarian

200 g butter
2 organic lemons
4 eggs
250 g sugar
250 g flour
1 tsp baking powder
1 pinch salt

Remove bread pan, insert kneading blade into the bread pan.

Melt the butter in a pan, leave to cool slightly. Grate the zest from the lemons and squeeze out all the juice (yields approx. 1 dl), set aside. Add butter, lemon zest, eggs, sugar, flour, baking powder and salt to the bread pan in that order. Place bread pan in the appliance, close lid.

Select programme 9 – Cakes, dark crust colour.

Press the start button and after approx. 5 mins. of mixing, carefully remove any flour residue from the edge of the bread pan using the rubber scraper – the kneading blade will continue to turn. Close the lid again.

Total time: 2 hrs. 20 mins.

At the end of the baking time, remove bread pan, allow to cool slightly and prick cake all over with a wooden skewer.

100 g powdered sugar
powdered sugar
 for dusting

Mix the reserved lemon juice with the powdered sugar, pour over cake and carefully turn out onto a wire rack. Remove kneading blade using the wire hook. Turn the cake upright, leave to cool, dust with powdered sugar.

Shelf life: approx. 3 days when wrapped in cling film and refrigerated.

100 g: 431 kcal, fat 20 g, carbohydrates 57 g, protein 6 g

Betty Bossi



**Mach was
dir schmeckt**

Switzerland: bettybossi.ch
International: bettybossi.de

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland

