

Cappuccino-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

200g Mehl
200g Zucker
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

150g Butter
2 EL sofort lösliches
Kaffeepulver
1 EL Wasser
3 Eier

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen. Kaffeepulver mit dem Wasser verrühren. Eier, Butter und Kaffee beigegeben, mischen. Teig gleichmässig in die vorbereiteten Formen verteilen.

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

Dazu passt: Kaffee-Glasur.

Stück: 246 kcal, F 13g, Kh 28g, E 4g



Cœurs au café

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

200g de farine
200g de sucre
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

150g de beurre
2 c. s. de café soluble
en poudre
1 c. s. d'eau
3 œufs

1. Préchauffer le four à 180° C. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, poudre à lever et sel.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole. Délayer le café en poudre dans l'eau. Ajouter dans le bol œufs, beurre fondu et café, mélanger. Répartir uniformément la pâte dans les moules préparés.

3. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four.

Décorer avec: glaçage café.

Pièce: 246 kcal, lip 13g, glu 28g, pro 4g



Rüebli-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

120g Rüebli
180g Mehl
150g Zucker
100g gemahlene geschälte
Mandeln
50g Caramelwürfeli
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

50g Butter
2 Eier
1 EL Zitronensaft

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Rüebli schälen, in eine Schüssel reiben. Mehl, Zucker, Mandeln, Caramel, Backpulver und Salz mischen, daruntermischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit den Eiern und dem Zitronensaft darunterrühren. Teig gleichmässig in die vorbereiteten Formen verteilen.

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

Dazu passt: Schoggi-Glasur.

Stück: 218 kcal, F 10g, Kh 27g, E 5g

Cœurs aux carottes

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

120g de carottes
180g de farine
150g de sucre
100g d'amandes mondées
moulues

50g de minicubes
de caramel
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

50g de beurre
2 œufs
1 c. s. de jus de citron

1. Préchauffer le four à 180° C. Peler les carottes, les râper dans un grand bol. Mélanger farine, sucre, amandes, caramel, poudre à lever et sel, incorporer.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, l'incorporer avec les œufs et le jus de citron. Répartir uniformément la pâte dans les moules préparés.

3. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four.

Décorer avec: glaçage chocolat.

Pièce: 218 kcal, lip 10g, glu 27g, pro 5g



Schoggi-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

150g Mehl
150g Zucker
100g gemahlene Haselnüsse
3 EL Kakaopulver
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

150g Butter
3 Eier

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Nüsse, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit den Eiern darunterrühren. Teig gleichmässig in die vorbereiteten Formen verteilen.

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

Dazu passt: Schoggi-Glasur.

Stück: 279 kcal, F 18g, Kh 22g, E 5g

Cœurs au chocolat

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

150g de farine
150g de sucre
100g de noisettes moulues
3 c. s. de cacao en poudre
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

150g de beurre
3 œufs

1. Préchauffer le four à 180° C. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, noisettes, cacao, poudre à lever et sel.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, l'incorporer avec les œufs. Répartir uniformément la pâte dans les moules préparés.

3. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four.

Décorer avec: glaçage chocolat.

Pièce: 279 kcal, lip 18g, glu 22g, pro 5g

Anwendung

1. Teig wie im Rezept beschrieben zubereiten. **Alle Formteile gut fetten und bemehlen.** Teig gleichmässig in die Herzen der violetten Formböden verteilen (Bild 1).
2. Transparente Formdeckel aufsetzen, zusammenstecken. Wie im Rezept beschreiben backen.
3. Überstehende Kuchenmasse mit einem Messer wegschneiden. Formen etwas abkühlen, Deckel vorsichtig öffnen, Herzen herausnehmen (Bild 2), auf einem Gitter auskühlen.
4. Herzen nach Belieben glasieren und verzieren.

Tipp: Für Herzli-Lollipops Herzen an Holzspiessen stecken, nach Belieben glasieren und verzieren.

3D-Backform «Herzli» (2er-Set / Art.-Nr. 25477). Nicht 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

Mode d'emploi

1. Préparer la pâte selon les indications de la recette. **Bien graisser et fariner tous les éléments des moules.** Répartir uniformément la pâte dans les cœurs des fonds violets (photo 1).
2. Poser les couvercles transparents, les emboîter. Cuire au four selon les indications de la recette.
3. Recouper la masse de biscuit qui dépasse à l'aide d'un couteau. Laisser tiédir un peu les moules, ouvrir prudemment les couvercles, retirer les cœurs (photo 2), laisser refroidir sur une grille.
4. Glacer et décorer les cœurs à volonté.

Suggestion: pour des sucettes, piquer les cœurs sur des brochettes en bois, glacer et décorer à volonté.

Moule «Cœur» bombé (en duo / n° d'art. 25477). Lave-vaisselle interdit. 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.



Süsse Herzli

Adorables petits cœurs



Betty Bossi

Zitronen-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

2 Bio-Zitronen
220 g Mehl
200 g Zucker
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

140 g Butter
3 Eier
2 TL Zitronensaft

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Von den Zitronen Schale abreiben, mit Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit den Eiern und dem Zitronensaft darunterrühren. Teig gleichmässig in die vorbereiteten Formen verteilen.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.

Dazu passt: Zucker-Glasur.

Stück: 245 kcal, F 12g, Kh 30g, E 4g

Cœurs au citron

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

2 citrons bio
220 g de farine
200 g de sucre
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

140 g de beurre
3 œufs
2 c. c. de jus de citron

1. Préchauffer le four à 180°C. Râper le zeste des citrons, mélanger dans un grand bol avec farine, sucre, poudre à lever et sel.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, l'incorporer avec les œufs et le jus de citron. Répartir uniformément la pâte dans les moules préparés.

3. Cuisson: env. 25 min au milieu du four.

Décorer avec: glaçage au sucre.

Pièce: 245 kcal, lip 12g, glu 30g, pro 4g



Himbeer-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

200 g Mehl
100 g Zucker
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

100 g tiefgekühlte Himbeeren

80 g Butter
3 Eier
5 EL Himbeersirup

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Himbeeren antauen, mit einer Gabel zerdrücken.

3. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit den Eiern, dem Sirup und den Himbeeren darunterrühren. Teig gleichmässig in die vorbereiteten Formen verteilen.

4. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.

Dazu passt: Himbeer-Glasur.

Stück: 183 kcal, F 8g, Kh 24g, E 4g

Cœurs aux framboises

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

200 g de farine
100 g de sucre
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

100 g de framboises surgelées

80 g de beurre
3 œufs
5 c. s. de sirop de framboise

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, poudre à lever et sel.

2. Laisser légèrement décongeler les framboises, les écraser à la fourchette.

3. Faire fondre le beurre dans une casserole, l'incorporer avec œufs, sirop et framboises. Répartir uniformément la pâte dans les moules préparés.

4. Cuisson: env. 25 min au milieu du four.

Décorer avec: glaçage framboise.

Pièce: 183 kcal, lip 8g, glu 24g, pro 4g

Kaffee-Glasur

🕒 15 Min.

Für 12 Herzen

200 g Puderzucker
3 EL Espresso
3 EL Kakaopulver
12 Schoggi-Kaffeebohnen

Puderzucker und Espresso gut verrühren. Herzen bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, auf einem Gitter trocknen lassen. Herzen mit Kakaopulver bestäuben, mit Kaffeebohnen dekorieren.

Portion (½): 26 kcal, F 1g, Kh 17g, E 1g

Himbeer-Glasur

🕒 15 Min.

Für 12 Herzen

200 g Puderzucker
2 EL Himbeersirup
2 EL Zitronensaft
2 EL Himbeerstreusel
12 Esspapierblümchen

Puderzucker, Sirup und Zitronensaft gut verrühren. Herzen bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, mit Himbeerstreuseln und Esspapierblümchen dekorieren, auf einem Gitter trocknen lassen.

Portion (½): 23 kcal, F 0g, Kh 18g, E 0g

Glaçage café

🕒 15 min

Pour 12 cœurs

200 g de sucre glace
3 c. s. d'espresso
3 c. s. de cacao en poudre
12 grains de café en chocolat

Bien mélanger le sucre glace et l'espresso. Tremper les cœurs jusqu'à mi-hauteur dans le glaçage, laisser sécher sur une grille. Saupoudrer les cœurs de cacao, décorer de grains de café.

Portion (½): 26 kcal, lip 1g, glu 17g, pro 1g

Glaçage framboise

🕒 15 min

Pour 12 cœurs

200 g de sucre glace
2 c. s. de sirop de framboise
2 c. s. de jus de citron
2 c. s. de pépites de framboises
12 fleurs décoratives en papier azyne

Bien mélanger sucre glace, sirop et jus de citron. Tremper les cœurs jusqu'à mi-hauteur dans le glaçage, décorer de pépites de framboises et de fleurs en papier, laisser sécher sur une grille.

Portion (½): 23 kcal, lip 0g, glu 18g, pro 0g



Schoggi-Glasur

🕒 15 Min.

Für 12 Herzen

150 g dunkle Schokolade
80 g Butter
3 EL Puderzucker
2 EL Schokoladespäne
wenig Goldpulver

Schokolade fein hacken, mit der Butter und dem Puderzucker in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Zutaten schmelzen, glatt rühren. Herzen bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, Schokoladespäne darüberstreuen, auf einem Gitter trocknen lassen.

Portion (½): 131 kcal, F 10g, Kh 10g, E 1g

Zucker-Glasur

🕒 15 Min.

Für 12 Herzen

2 Beutel weisse Kuchenglasur (je ca. 125g)
100 g Puderzucker
12 Zuckerblümchen

Kuchenglasur im heissen Wasserbad schmelzen. Herzen bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, auf einem Gitter trocknen lassen. Herzen mit Puderzucker bestäuben, mit Zuckerblümchen dekorieren.

Portion (½): 130 kcal, F 8g, Kh 21g, E 0g

Glaçage chocolat

🕒 15 min

Pour 12 cœurs

150 g de chocolat noir
80 g de beurre
3 c. s. de sucre glace
2 c. s. de copeaux de chocolat
un peu de paillettes dorées

Hacher finement le chocolat, le mettre avec le beurre et le sucre glace dans un bol à parois minces, placer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le tout, lisser. Tremper les cœurs jusqu'à mi-hauteur dans le glaçage, parsemer de copeaux de chocolat, laisser sécher sur une grille.

Portion (½): 131 kcal, lip 10g, glu 10g, pro 1g

Glaçage au sucre

🕒 15 min

Pour 12 cœurs

2 sachets de glaçage blanc (d'env. 125g)
100 g de sucre glace
12 fleurs en sucre

Faire fondre le glaçage au bain-marie très chaud. Tremper les cœurs jusqu'à mi-hauteur dans le glaçage, laisser sécher sur une grille. Saupoudrer les cœurs de sucre glace, décorer de fleurs en sucre.

Portion (½): 130 kcal, lip 8g, glu 21g, pro 0g