

Betty Bossi



Frischkäse-Maker

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



Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Milch erhitzen

Milch oder Milch-Rahmmischung unter Rühren mit einer Kelle aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Zitronensaft, Essig oder Joghurt begeben.

Markierungen im Deckel beachten.

Vinegar = 20 ml / Liter

Lemon = 30 ml / Liter



2. Milch gerinnen

Durch die Säure trennt sich die Milch in eine flockige, weisse Masse (Frischkäse) und in eine Flüssigkeit (Molke, siehe unten). Masse bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.



3. Frischkäse abgießen

Masse salzen. Sieb in eine Schüssel stellen. Masse mit einer Kelle in das Sieb geben.



4. Frischkäse auskühlen

Frischkäse abtropfen, in den weissen Behälter stellen. Zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen. Je länger der Frischkäse im Sieb ist, umso fester wird er.

No Food Waste: Die aufgefangene Molke auskühlen und pur oder mit Fruchtsaft gemischt trinken.

Frischkäse-Maker – 3-teilig (Art.-Nr. 32127). Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

1. Chauffer le lait

Porter le lait ou le mélange lait-crème à ébullition en remuant avec une spatule. Retirer la casserole du feu. Ajouter le jus de citron, le vinaigre ou le yaourt. Observer les marques du couvercle.
Vinegar = 20 ml / litre
Lemon = 30 ml / litre

2. Laisser cailler le lait

Sous l'effet de l'acidité, le lait se sépare en une masse floconneuse et blanche (fromage frais) et un liquide (le petit-lait, voir ci-dessous). Laisser reposer à température ambiante env. 30 min.

3. Filtrer le fromage frais

Saler la préparation. Placer le tamis dans un bol, y verser la préparation à l'aide d'une louche.

4. Laisser refroidir le fromage frais

Égoutter le fromage frais, mettre le tamis dans le bol blanc et recouvrir avec le couvercle. Mettre au frais pendant 1 h au moins. Plus le fromage frais reste longtemps dans le tamis, plus il sera ferme.

Anti-gaspillage: laisser refroidir le petit-lait récupéré et le boire pur ou mélangé à un jus de fruit.

1. Heat milk

Bring the milk or milk-cream mixture to the boil, stirring with a wooden spoon. Remove pan from the heat. Add lemon juice, vinegar or yoghurt.

Note markings on the lid.

Vinegar = 20 ml / litre

Lemon = 30 ml / litre

2. Curdle milk

The acid causes the milk to separate into a fluffy white mass (cream cheese) and a liquid (whey, see below). Let the mixture rest at room temperature for approx. 30 mins.

3. Drain the cream cheese

Add salt to the mixture. Place the sieve in a bowl. Ladle mixture into the sieve.

4. Cool the cream cheese

Drain the cream cheese and place in the white container. Cover and refrigerate for at least 1 hour. The longer the cream cheese remains in the sieve, the firmer its consistency.

No food waste: Cool the collected whey and drink it straight or mixed with fruit juice.

Moule à fromage – 3 pièces (n° d'art. 32127). Passe au lave-vaisselle. Rincer à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle avant la première utilisation. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de nettoyeurs puissants ni de paille de fer.

Cheese-Maker – 3 pieces (art. no. 32127). Dishwasher-safe. Clean all parts with warm water and mild detergent before first use. Do not use abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Friskhäse



15 Min. + 30 Min. ruhen lassen + 1 Std. kühl stellen



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt ca. 230 g

1l Milch (PAST)

1 Zitrone

Milch unter Rühren mit einer Kelle aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Zitrone auspressen, mithilfe des Deckels 30 ml Zitronensaft abmessen (siehe Markierung Lemon), in die Milch geben, weiterrühren. Die Milch trennt sich in eine flockige, weisse Masse (Friskhäse) und in eine Flüssigkeit (Molke). Masse bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

1TL Salz

Salz daruntermischen. Sieb in eine Schüssel stellen. Masse mit einer Kelle ins Sieb geben, abtropfen. Sieb in den weissen Behälter stellen, zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Portion (¼): 172 kcal, F 10 g, Kh 12 g, E 8 g

Friskhäse mit Honig und Blüten

Kurz vor dem Servieren 1 EL flüssigen Honig über den Friskhäse träufeln, 1 EL getrocknete Blütenblätter darüberstreuen.



Fromage frais

 15 min + 30 min de repos + 1 h au frais

 végétarien  sans gluten

Pour env. 230 g

1 l de lait
(pasteurisé)

1 citron

Porter le lait à ébullition en remuant avec une spatule. Retirer la casserole du feu. Presser le citron, mesurer 30 ml à l'aide du couvercle (jusqu'à la marque Lemon), ajouter au lait et remuer. Le lait caille et se sépare en une masse floconneuse et blanche (fromage frais) et un liquide (petit-lait). Laisser reposer à température ambiante env. 30 min.

1 c. c. de sel

Incorporer le sel. Placer le tamis dans un bol, y verser la préparation à l'aide d'une louche. Poser le tamis dans le bol blanc et recouvrir avec le couvercle. Mettre au frais pendant 1 h au moins.

Conservation: couvert au réfrigérateur, env. 2 jours.

Portion (¼): 172 kcal, lipides 10 g, glucides 12 g, protéines 8 g

Fromage frais au miel et pétales de fleurs

Juste avant de servir, verser 1 c. s. de miel liquide sur le fromage frais et le parsemer d'1 c. s. de pétales de fleurs séchées.

Cream cheese

 15 mins. + 30 mins. to rest + 1 hr. to refrigerate

 **vegetarian**  **gluten-free**

Makes approx. 230 g

1l milk (pasteurised) Bring milk to the boil, stirring with a wooden spoon. Remove pan from the heat. Squeeze the lemon, measure out 30 ml of lemon juice using the lid (see 'Lemon' mark), add to the milk and continue stirring. The milk will separate into a fluffy white mass (cream cheese) and a liquid (whey). Let mixture rest at room temperature for approx. 30 mins.

1 lemon

1 tsp salt Mix in the salt. Place the sieve in a bowl. Ladle mixture into the sieve and drain. Place the sieve in the white container, cover and refrigerate for at least 1 hour.

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Portion (¼): 172 kcal, fat 10 g, carbohydrates 12 g, protein 8 g

Cream cheese with honey and flower petals

Just before serving, drizzle 1 tablespoon of liquid honey over the cream cheese, sprinkle with 1 tablespoon of dried flower petals.

Joghurt-Frischkäse



15 Min. + 30 Min. ruhen lassen + 1 Std. kühl stellen



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt ca. 280 g

7 dl Milch (PAST)
360 g Joghurt nature

Milch unter Rühren mit einer Kelle aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Joghurt in die Milch geben, weiterrühren. Die Milch trennt sich in eine flockige, weisse Masse (Frischkäse) und in eine Flüssigkeit (Molke). Masse bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

1 TL Salz

Salz daruntermischen. Sieb in eine Schüssel stellen. Masse mit einer Kelle ins Sieb geben, abtropfen. Sieb in den weissen Behälter stellen, zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Portion (¼): 178 kcal, F 10 g, Kh 13 g, E 9 g

Frischkäse mit Ananas und Haselnüssen

30 g Haselnüsse grob hacken, 1 Scheibe Ananas (ca. 40 g) in Würfel schneiden. Nüsse und Ananas mischen, kurz vor dem Servieren auf dem Frischkäse verteilen, etwas andrücken.



Fromage frais au yaourt

 15 min + 30 min de repos + 1 h au frais

 végétarien  sans gluten

Pour env. 280 g

7 dl de lait
(pasteurisé)
360 g de yaourt nature

Porter le lait à ébullition en remuant avec une spatule. Retirer la casserole du feu. Ajouter le yaourt tout en remuant. Le lait caille et se sépare en une masse floconneuse et blanche (fromage frais) et un liquide (petit-lait). Laisser reposer à température ambiante env. 30 min.

1 c. c. de sel

Incorporer le sel. Placer le tamis dans un bol, y verser la préparation à l'aide d'une louche. Poser le tamis dans le bol blanc et recouvrir avec le couvercle. Mettre au frais pendant 1 h au moins.

Conservation: couvert au réfrigérateur, env. 2 jours.

Portion (¼): 178 kcal, lipides 10 g, glucides 13 g, protéines 9 g

Fromage frais ananas-noisettes

Hacher grossièrement 30 g de noisettes, couper 1 tranche d'ananas en dés (env. 40 g). Mélanger les noisettes à l'ananas, répartir sur le fromage frais juste avant de servir, presser légèrement.

Yoghurt cream cheese

 15 mins. + 30 mins. to rest + 1 hr. to refrigerate

 vegetarian  gluten-free

Makes approx. 280 g

7 dl milk (pasteurised) 360 g natural yoghurt	Bring milk to the boil, stirring with a wooden spoon. Remove pan from the heat. Add yoghurt to the milk and continue stirring. The milk will separate into a fluffy white mass (cream cheese) and a liquid (whey). Let mixture rest at room temperature for approx. 30 mins.
--	--

1 tsp salt	Mix in the salt. Place the sieve in a bowl. Ladle mixture into the sieve and drain. Place the sieve in the white container, cover and refrigerate for at least 1 hour.
--------------------------	--

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Portion (¼): 178 kcal, fat 10 g, carbohydrates 13 g, protein 9 g

Cream cheese with pineapples and hazelnuts

Coarsely chop 30 g hazelnuts, cut 1 slice of pineapple (approx. 40 g) into cubes. Mix the nuts and pineapple, sprinkle on the cream cheese shortly before serving, press down slightly.

Cremiger Frischkäse



15 Min. + 30 Min. ruhen lassen + 1 Std. kühl stellen



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt ca. 340 g

7 dl Milch (PAST)
3 dl Vollrahm (PAST)
20 ml Weissweinessig

Milch und Rahm in einer Pfanne unter Rühren mit einer Kelle aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Mithilfe des Deckels 20 ml Essig abmessen (siehe Markierung Vinegar). Essig in die Milch geben,iterrühren. Die Milch trennt sich in eine flockige, weisse Masse (Frischkäse) und in eine Flüssigkeit (Molke). Masse bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

1 TL Salz

Salz daruntermischen. Sieb in eine Schüssel stellen. Masse mit einer Kelle ins Sieb geben, abtropfen. Sieb in den weissen Behälter stellen, zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Portion (¼): 370 kcal, F 33 g, Kh 11 g, E 7 g

Frischkäse mit Kräutern

1 Bund Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum) fein schneiden, kurz vor dem Servieren auf dem Frischkäse verteilen, etwas andrücken.



Fromage frais onctueux

 15 min + 30 min de repos + 1 h au frais

 végétarien  sans gluten

Pour env. 340 g

7 dl	de lait (pasteurisé)	Porter le lait et la crème à ébullition en remuant avec une spatule. Retirer la casserole du feu. Mesurer 20 ml de vinaigre à l'aide du couvercle (jusqu'à la marque Vinegar), ajouter au lait et remuer. Le lait caille et se sépare en une masse floconneuse et blanche (fromage frais) et un liquide (petit-lait). Laisser reposer à température ambiante env. 30 min.
3 dl	de crème entière (pasteurisée)	
20 ml	de vinaigre de vin blanc	
1 c. c.	de sel	Incorporer le sel. Placer le tamis dans un bol, y verser la préparation à l'aide d'une louche. Poser le tamis dans le bol blanc et recouvrir avec le couvercle. Mettre au frais pendant 1 h au moins.

Conservation: couvert au réfrigérateur, env. 2 jours.

Portion (¼): 370 kcal, lipides 33 g, glucides 11 g, protéines 7 g

Fromage frais aux fines herbes

Ciseler 1 bouquet de fines herbes (p. ex. persil, ciboulette, basilic), en parsemer le fromage frais juste avant de servir, presser légèrement.

Creamy cream cheese

 15 mins. + 30 mins. to rest + 1 hr. to refrigerate

 **vegetarian**  **gluten-free**

Makes approx. 340 g

7 dl	milk (pasteurised)	Bring milk and cream to the boil, stirring with a wooden spoon. Remove pan from the heat. Measure out 20 ml of vinegar using the lid (see 'Vinegar' mark), add to the milk and cream and continue stirring. The mixture will separate into a fluffy white mass (cream cheese) and a liquid (whey). Let mixture rest at room temperature for approx. 30 mins.
3 dl	double cream (pasteurised)	
20 ml	white wine vinegar	
1 tsp	salt	Mix in the salt. Place the sieve in a bowl. Ladle mixture into the sieve and drain. Place the sieve in the white container, cover and refrigerate for at least 1 hour.

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Portion (¼): 370 kcal, fat 33 g, carbohydrates 11 g, protein 7 g

Cream cheese with herbs

Finely chop 1 bunch of herbs (e.g. parsley, chives and basil), sprinkle on the cream cheese shortly before serving, press down slightly.

Mediterraner Frischkäse



15 Min. + 30 Min. ruhen lassen + 1 Std. kühl stellen



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt ca. 250 g

8 dl	Milchdrink (PAST)	Milch und Rahm unter Rühren mit einer Kelle aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Zitrone auspressen, mithilfe des Deckels 30 ml Zitronensaft abmessen (siehe Markierung Lemon). Zitronensaft in die Milch geben,iterrühren. Die Milch trennt sich in eine flockige, weisse Masse (Frischkäse) und in eine Flüssigkeit (Molke). Masse bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2 dl	Halbrahm (PAST)	
1	Zitrone	

1 TL	Salz	Salz daruntermischen. Sieb in eine Schüssel stellen. Masse mit einer Kelle ins Sieb geben, abtropfen. Sieb in den weissen Behälter stellen, zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.
-------------	-------------	--

20 g	entsteinte Oliven	Oliven und Tomaten grob hacken. Thymianblättchen abzupfen, begeben, mischen, kurz vor dem Servieren auf dem Frischkäse verteilen, Öl darüberträufeln.
20 g	getrocknete Tomaten in Öl	
3	Zweiglein Thymian	
2 TL	Olivenöl	

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Portion (¼): 284 kcal, F 22 g, Kh 13 g, E 8 g



Fromage frais méditerranéen



15 min + 30 min de repos + 1 h au frais



végétarien



sans gluten

Pour env. 250 g

8 dl de lait écrémé
(pasteurisé)

2 dl de demi-crème
(pasteurisée)

1 citron

Porter le lait et la crème à ébullition en remuant avec une spatule. Retirer la casserole du feu. Presser le citron, mesurer 30 ml à l'aide du couvercle (jusqu'à la marque Lemon), ajouter au lait et remuer. Le lait caille et se sépare en une masse floconneuse et blanche (fromage frais) et un liquide (petit-lait). Laisser reposer à température ambiante env. 30 min.

1 c. c. de sel

Incorporer le sel. Placer le tamis dans un bol, y verser la préparation à l'aide d'une louche. Poser le tamis dans le bol blanc et recouvrir avec le couvercle. Mettre au frais pendant 1 h au moins.

20 g d'olives
dénoyautées

20 g de tomates
séchées à l'huile

3 brins de thym

2 c. c. d'huile d'olive

Hacher grossièrement les olives et les tomates. Effeuer les brins de thym, ajouter, mélanger, en parsemer le fromage frais juste avant de servir, garnir d'un filet d'huile.

Conservation: couvert au réfrigérateur, env. 2 jours.

Portion (¼): 284 kcal, lipides 22 g, glucides 13 g, protéines 8 g

Mediterranean cream cheese



15 mins. + 30 mins. to rest + 1 hr. to refrigerate



vegetarian



gluten-free

Makes approx. 250 g

8 dl low-fat milk
(pasteurised)

2 dl single cream
(pasteurised)

1 lemon

Bring milk and cream to the boil, stirring with a wooden spoon. Remove pan from the heat. Squeeze the lemon, measure out 30 ml of lemon juice using the lid (see 'Lemon' mark), add to the milk and cream and continue stirring. The mixture will separate into a fluffy white mass (cream cheese) and a liquid (whey). Let mixture rest at room temperature for approx. 30 mins.

1 tsp salt

Mix in the salt. Place the sieve in a bowl. Ladle mixture into the sieve and drain. Place the sieve in the white container, cover and refrigerate for at least 1 hour.

20 g pitted olives

**20 g sun-dried
tomatoes in oil**

3 sprigs thyme

2 tsp olive oil

Coarsely chop the olives and tomatoes. Pluck the thyme leaves, stir into olive-tomato mixture and place on top of the cream cheese shortly before serving, drizzle with oil.

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Portion (¼): 284 kcal, fat 22 g, carbohydrates 13 g, protein 8 g

Pfeffer-Frischkäse



15 Min. + 30 Min. ruhen lassen + 1 Std. kühl stellen



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt ca. 280 g

7 dl **Milch** (PAST)
360 g **griechisches**
Joghurt nature

Milch unter Rühren mit einer Kelle aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Joghurt in die Milch geben, weiterrühren. Die Milch trennt sich in eine flockige, weisse Masse (Frischkäse) und in eine Flüssigkeit (Molke). Masse bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

1 TL **Salz**

Salz daruntermischen. Sieb in eine Schüssel stellen. Masse mit einer Kelle ins Sieb geben, abtropfen. Sieb in den weissen Behälter stellen, zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.

2 TL **rosa**
Pfefferkörner
½ TL **Pfeffer-Mix**

Pfeffer im Mörser grob zerstossen, kurz vor dem Servieren auf dem Frischkäse verteilen, etwas andrücken.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Portion (¼): 234 kcal, F 15 g, Kh 14 g, E 10 g



Fromage frais au poivre

 15 min + 30 min de repos + 1 h au frais

 végétarien  sans gluten

Pour env. 280 g

7 dl	de lait (pasteurisé)	Porter le lait à ébullition en remuant avec une spatule. Retirer la casserole du feu. Ajouter le yaourt tout en remuant.
360 g	de yaourt à la grecque nature	Le lait caille et se sépare en une masse floconneuse et blanche (fromage frais) et un liquide (petit-lait). Laisser reposer à température ambiante env. 30 min.
1 c. c.	de sel	Incorporer le sel. Placer le tamis dans un bol, y verser la préparation à l'aide d'une louche. Poser le tamis dans le bol blanc et recouvrir avec le couvercle. Mettre au frais pendant 1 h au moins.
2 c. c.	de grains de poivre rose	Écraser grossièrement le poivre au mortier, en parsemer le fromage frais juste avant de le servir, presser légèrement.
½ c. c.	de mélange de poivre	

Conservation: couvert au réfrigérateur, env. 2 jours.

Portion (¼): 234 kcal, lipides 15 g, glucides 14 g, protéines 10 g

Pepper cream cheese



15 mins. + 30 mins. to rest + 1 hr. to refrigerate



vegetarian



gluten-free

Makes approx. 280 g

7 dl milk (pasteurised)
360 g plain Greek
yoghurt

Bring milk to the boil, stirring with a wooden spoon. Remove pan from the heat. Add yoghurt to the milk and continue stirring. The milk will separate into a fluffy white mass (cream cheese) and a liquid (whey). Let mixture rest at room temperature for approx. 30 mins.

1 tsp salt

Mix in the salt. Place the sieve in a bowl. Ladle mixture into the sieve and drain. Place the sieve in the white container, cover and refrigerate for at least 1 hour.

2 tsp pink peppercorns
½ tsp pepper mix

Coarsely crush the peppercorns with a mortar and pestle, add pepper mix, sprinkle on the cream cheese shortly before serving, press down slightly.

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Portion (¼): 234 kcal, fat 15 g, carbohydrates 14 g, protein 10 g

A small, light-colored ceramic plate with a scalloped edge, containing several pieces of walnut halves and quarters. Some walnut pieces are scattered on the surface around the plate.

Nüsse, noix, nuts

Pimp your Cheese

A small, light blue ceramic bowl filled with finely chopped green herbs, likely dill and parsley, with some herbs scattered on the surface below.

Kräuter, herbes, herbs

A small, light-colored ceramic plate with a scalloped edge, containing a pile of bright orange-brown ground spices, likely curry powder. Some powder is scattered on the surface around the plate.

Curry



Zitronen-Öl,
huile au citron,
lemon oil

Piment d'Espelette,
Espelette pepper

Dukkah

DE Crème fraîche

 **10 Min. + 1 Std. ruhen lassen**  **vegetarisch**  **glutenfrei**

Ergibt ca. 200 g

- | | |
|----------------------------|---|
| 2 dl Vollrahm (Bio) | Rahm in den weissen Behälter giessen. Von der Zitrone 1 EL Saft dazupressen, gut verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen. |
| 1 Zitrone | Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts so lange rühren, bis die Masse fest wird. |

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Portion (¼): 168 kcal, F 17 g, Kh 2 g, E 1 g

FR Crème fraîche

 **10 min + 1 h au frais**  **végétariens**  **sans gluten**

Pour env. 200 g

- | | |
|------------------------------------|---|
| 2 dl de crème entière (bio) | Verser la crème dans le bol blanc. Ajouter 1 c. s. de jus de citron, bien mélanger. Laisser reposer à couvert et à température ambiante env. 1 h. Remuer la crème avec le fouet du mixeur plongeant jusqu'à ce que la préparation soit ferme. |
| 1 citron | |

Conservation: couvert au réfrigérateur, env. 1 jour.

Portion (¼): 168 kcal, lipides 17 g, glucides 2 g, protéines 1 g

EN Crème fraîche

 **10 mins. + 1 hr. to rest**  **vegetarian**  **gluten-free**

Makes approx. 200 g

- | | |
|------------------------------------|---|
| 2 dl double cream (organic) | Pour cream into the white container. Squeeze 1 tablespoon of the juice from the lemon and stir into cream, mixing well. Cover and let rest at room temperature for approx. 1 hour. Blend the cream with the whisk attachment of a hand mixer until mixture is firm. |
| 1 lemon | |

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 1 day.

Portion (¼): 168 kcal, fat 17 g, carbohydrates 2 g, protein 1 g





Betty Bossi

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



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch

International: www.bettybossi.de