

Betty Bossi

Traumhaft cremig



Der einfachste Weg zum Genuss

Joghurt- und Glacemaschine «Profi»

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für die Joghurt- und Glacemaschine «Profi» entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Die Joghurt- und Glacemaschine «Profi» wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Joghurt- und Glacezubereitung.

Herzlich, Ihre



Joghurt nature	4
Veganes Kokosjoghurt	4
Griechisches Joghurt	4
Moccajoghurt	6
Schoggijoghurt	6
Matcha-Vanille-Joghurt	6
Erdbeerjoghurt	8
Mangojoghurt	8
Zwetschgen-Zimt-Joghurt	8
Vanilleglace	10
Erdbeerglace	10
Schoggiglace	10
Moccaglace	12
Nussglace	12
Zitronensorbet	14
Melonen-Basilikum-Sorbet	14
Frozen Joghurt	16



Joghurt- und Glacemaschine «Profi» (Art.-Nr. 40158). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Anwendung

Gerät in Betrieb nehmen:

siehe Gebrauchsanleitung.

Joghurt-Herstellung:

Das Joghurt-Programm erwärmt den Inhalt des Joghurtbehälters und hält diese Temperatur über mehrere Stunden konstant, sodass Milch mit Joghurt nature zu Joghurt wird. Drücken Sie die Menü-Taste so oft, bis im Display das Joghurt-Symbol  blinkt. Die Standardeinstellung für die Betriebsdauer des Joghurt-Programms beträgt 8 Stunden. Wenn Sie die Betriebsdauer verändern wollen, drücken Sie die Taste + oder -. Sie können eine Betriebsdauer von maximal 24 Stunden und mindestens 4 Stunden eingeben.

Glace-Herstellung:

Das Glace-Programm ist die Standardeinstellung, wenn Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste einschalten: Das Glace-Symbol  blinkt im Display. Die Standardeinstellung für die Betriebsdauer beträgt 60 Minuten. Wenn Sie die Betriebsdauer verändern wollen, drücken Sie die Taste + oder -. Sie können eine Betriebsdauer von maximal 90 Minuten und mindestens 5 Minuten eingeben.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Titelbild: Joghurt nature / Erdbeerglace (S. 4/10)

Joghurt nature

 5 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

6 dl Vollmilch (Past)
180 g Joghurt nature (stichfest)

Milch und Joghurt in einem Messbecher verrühren, in die beiden Becher verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 292 kcal, F 17 g, Kh 20 g, E 15 g

Veganes Kokosjoghurt

 5 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

 **vegan**  **laktosefrei**

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

2½ dl Kokosmilch
600 g Veganes Kokosjoghurt
(z. B. Karma Jocos nature)
5 EL Kokosraspel

Kokosmilch, Kokosjoghurt und Kokosraspel in einem Messbecher verrühren, in die beiden Becher verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 775 kcal, F 17 g, Kh 38 g, E 15 g

Griechisches Joghurt

 5 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

5 dl Vollmilch (Past)
2 dl Vollrahm
180 g Joghurt nature (stichfest)

Milch, Rahm und Joghurt in einem Messbecher verrühren, in die beiden Becher verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 558 kcal, F 48 g, Kh 18 g, E 14 g



Moccajoghurt

 **5 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen**

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

6 dl Vollmilch (Past)
180 g Joghurt nature (stichfest)
3 EL Zucker
2 EL sofortlösliches Kaffeepulver

Milch, Joghurt, Zucker und Kaffeepulver in einem Messbecher verrühren, in die beiden Becher verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 364 kcal, F 17 g, Kh 38 g, E 15 g

Schoggijoghurt

 **5 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen**

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

6 dl Vollmilch (Past)
180 g Joghurt nature (stichfest)
5 EL Schokoladepulver

Milch, Joghurt und Schokoladepulver in einem Messbecher verrühren, in die beiden Becher verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 392 kcal, F 20 g, Kh 35 g, E 17 g

Matcha-Vanille-Joghurt

 **5 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen**

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

6 dl Vollmilch (Past)
180 g Joghurt nature (stichfest)
1 Päckli Vanillezucker
1 TL Matcha-Pulver

Milch, Joghurt, Vanillezucker und Matcha-Pulver in einem Messbecher verrühren, in die beiden Becher verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 303 kcal, F 18 g, Kh 25 g, E 16 g



Erdbeerjoghurt

 10 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

100 g Erdbeeren oder Himbeeren
1 dl Erdbeersirup
5 dl Vollmilch (Past)
180 g Joghurt nature (stichfest)

Erdbeeren in Würfeli schneiden, mit dem Sirup in den beiden Bechern verteilen. Milch und Joghurt in einem Messbecher verrühren, vorsichtig auf den Erdbeeren verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 375 kcal, F 13 g, Kh 51 g, E 12 g

Mangojoghurt

 10 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

200 g Mango
2 EL Puderzucker
5 dl Vollmilch (Past)
180 g Joghurt nature (stichfest)

Mango schälen, in Stücke schneiden, mit Puderzucker pürieren, in den beiden Bechern verteilen. Milch und Joghurt in einem Messbecher verrühren, vorsichtig auf der Mango verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 319 kcal, F 13 g, Kh 37 g, E 12 g

Zwetschgen-Zimt-Joghurt

 10 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

100 g Zwetschgenkonfitüre
6 dl Vollmilch (Past)
180 g Joghurt nature (stichfest)
1 TL Zimt

Konfitüre, Milch, Joghurt und Zimt in einem Messbecher verrühren, in den beiden Bechern verteilen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt reifen lassen (S. 3).

Becher: 467 kcal, F 15 g, Kh 69 g, E 14 g

Bild: Zwetschgen-Zimt-Joghurt



Vanilleglace

 45 Min. + 60 Min. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

2 Vanillestängel
5 dl Milch
4 frische Eigelbe
200 g Zucker

2½ dl Vollrahm
2 dl Doppelrahm

1. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Milch, Eigelbe und Zucker mit den Vanillesamen unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.

2. Rahm darunterrühren, Masse durch ein Sieb in den Glacebehälter gießen, auskühlen. Glace gefrieren (S. 3).

Varianten: Unter die fertige Vanilleglace ca. 100 g flüssige Schokolade, Erdnussbutter, Nutella oder Konfitüre ziehen, sofort geniessen.

100 g: 320 kcal, F 23 g, Kh 24 g, E 4 g

Erdbeerglace

 30 Min. + 60 Min. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

500 g Erdbeeren
250 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
2½ dl Vollrahm
2 dl Doppelrahm

Erdbeeren grob schneiden, mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren. Rahm darunterrühren, in den Glacebehälter gießen. Glace gefrieren (S. 3).

100 g: 297 kcal, F 19 g, Kh 30 g, E 1 g

Schoggiglace

 45 Min. + 60 Min. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

200 g Schokolade (z. B. Crémant)
5 dl Milch
4 frische Eigelb
150 g Zucker

2½ dl Vollrahm

1. Schokolade grob hacken. Milch, Eigelbe und Zucker mit der Schokolade unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.

2. Rahm darunterrühren, Masse durch ein Sieb in den Glacebehälter gießen, auskühlen. Glace gefrieren (S. 3).

100 g: 317 kcal, F 21 g, Kh 26 g, E 5 g



Moccaglace

 45 Min. + 60 Min. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

3 dl Milch

4 frische Eigelbe

250 g Zucker

4 EL sofortlösliches Kaffeepulver

5 dl Vollrahm

1. Milch, Eigelbe, Zucker und Kaffeepulver unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren.

2. Rahm darunterrühren, Masse durch ein Sieb in den Glacebehälter gießen, auskühlen. Glace gefrieren (S. 3).

100 g: 315 kcal, F 21 g, Kh 28 g, E 3 g

Nussglace

 35 Min. + 60 Min. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

150 g gemahlene Haselnüsse

3 dl Milch

4 frische Eigelbe

250 g Zucker

5 dl Vollrahm

1. Nüsse in einer beschichteten Pfanne rösten, im Cutter fein mahlen.

2. Milch, Eigelbe und Zucker unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren.

3. Rahm darunterrühren, Masse durch ein Sieb in den Glacebehälter gießen, Nüsse daruntermischen, auskühlen. Glace gefrieren (S. 3).

Tipp: Anstatt Haselnüsse Mandeln, Baumnüsse oder Pistazien verwenden.

100 g: 412 kcal, F 30 g, Kh 29 g, E 6 g



Zitronensorbet

 25 Min. + 60 Min. gefrieren

 laktosefrei

Ergibt ca. 1 Liter

7 Bio-Zitronen

4 dl Wasser

200 g Puderzucker

1 dl Holunderblütensirup

4 frische Eiweisse

1 Prise Salz

1. Von der Hälfte der Zitronen Schale abreiben, von allen den Saft auspressen, mit Wasser, Puderzucker und dem Sirup verrühren.

2. Eiweisse und Salz steif schlagen, unter die Zitronenmischung heben, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren (S. 3).

100 g: 127 kcal, F 0 g, Kh 30 g, E 2 g

Melonen-Basilikum-Sorbet

 25 Min. + 60 Min. gefrieren

 vegan  laktosefrei

Ergibt ca. 1 Liter

900 g Wassermelone

250 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

½ Bund Basilikum

½ TL Fleur de Sel

1. Melone schälen, entkernen. Melone in Stücke schneiden, mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren.

2. Basilikum fein schneiden, mit dem Salz darunterrühren. Masse in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren (S. 3).

100 g: 119 kcal, F 0 g, Kh 29 g, E 0 g



Frozen Joghurt

 5 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen
+ 60 Min. gefrieren

Ergibt ca. 1½ Liter

900 g Griechisches Joghurt

1 Bio-Limette

200 g Puderzucker

1 Prise Salz

1. Joghurt anstelle der Joghurt-Becher direkt im Glacebehälter reifen lassen (S. 3).

2. Von der Limette Saft auspressen. Zucker und Salz mit dem Limettensaft verrühren, auf dem Joghurt verteilen, Glace gefrieren (S. 3).

100 g: 151kcal, F 7g, Kh 19g, E 2g

