

Betty Bossi



Backform Kranz, mit Hebeboden

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



Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Teig entrollen, wie im Rezept beschrieben schneiden, füllen und formen. Teig in die Backform mit Heheboden legen. Kranz auf dem Ofengitter auf der untersten Rille des Ofens backen.

2. Kranz nach dem Backen herausnehmen, etwas abkühlen. Heheboden aus der Backform heben, leicht schräg über der Anrichteplatte positionieren, sodass der Kranz auf die Anrichteplatte rutscht. Kranz dabei mit einer Hand leicht anheben und stützen. Dip im Schälchen anrichten, dazu servieren.

Tipp: Ein kleines Schneidebrett unter den Heheboden legen. So rutscht der Kranz noch besser auf die Anrichteplatte.

Reinigung: Die Backform mit Heheboden, die Anrichteplatte und das Schälchen sind spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



Betty Bossi Backform Kranz, mit Heheboden, 25 cm (Art.-Nr. 32153)

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

Ofentemperaturen: Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

1. Dérouler l'abaisse, la découper et la façonner comme décrit dans la recette. Déposer la pâte dans le moule à fond amovible. Cuire la couronne sur la grille tout en bas du four.

2. Après cuisson, retirer la couronne et la laisser tiédir un peu. Soulever le fond amovible du moule, l'incliner un peu pour faire glisser la couronne sur le plat de service. Ce faisant, soulever et soutenir légèrement la couronne d'une main. Dresser le dip dans le petit bol, servir avec la couronne.

Astuce: placer une petite planche à découper sous le fond amovible. Ainsi, la couronne glissera encore plus facilement sur le plat de service.

Nettoyage: le moule à fond amovible, le plat de service et le petit bol passent au lave-vaisselle. 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.

Betty Bossi Moule couronne, fond amovible, 25 cm
(n° d'art. 32153)

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 4 personnes.

Température du four: elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, réduire la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

1. Unroll the dough, cut, fill and shape as described in the recipe. Place the dough in the baking tin with lifting base. Bake the wreath on the oven rack on the bottom shelf of the oven.

2. Remove the wreath after baking and leave to cool slightly. Take the lifting base out of the baking tin and position it slightly diagonally above the serving plate so that the wreath slides onto the serving plate. Lift and support the wreath lightly with one hand. Put the dip in the bowl and serve with the wreath.

Tip: place a small cutting board under the lifting base. This allows the wreath to slide more easily onto the serving plate.

Cleaning: the baking tin with lifting base, the serving plate and the bowl are dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Betty Bossi Wreath baking tin with lifting base, 25 cm (art. no. 32153)

Unless otherwise indicated, all recipes in this brochure are intended for 4 people.

Oven temperatures: designed for baking with top and bottom heat. If using a fan or convection oven, the baking temperature should be reduced by about 20°C. Please refer to the oven manufacturer's instructions.

Schinken-Käse-Kranz

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 20 Stück

<p>1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)</p> <p>200 g Doppelrahm-Frischkäse</p> <p>2 EL grobkörniger Senf</p> <p>1 Bund glattblättrige Petersilie</p> <p>70 g Schinkenwürfeli</p> <p>4 EL geriebener Gruyère</p> <p>1 Ei</p>	<p>Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, 4 EL Frischkäse und Senf mischen, Teig damit bestreichen. Petersilie grob schneiden, mit dem Schinken darauf verteilen, die Hälfte Käse darüberstreuen. Teig von der Längsseite zu einer Rolle aufrollen, in ca. 20 Scheiben schneiden, in die Backform mit Hebeboden legen. Ei verklopfen, Ronden damit bestreichen, restlichen Käse darüberstreuen.</p>
	<p>Backen: ca. 25 Min. auf dem Ofengitter auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kranz lauwarm auf die Anrichteplatte schieben.</p>
<p>1 EL grobkörniger Senf</p> <p>2 Prisen Fleur de Sel</p> <p>wenig Pfeffer</p>	<p>Senf mit dem restlichen Frischkäse verrühren, würzen. Dip im Schälchen anrichten, dazu servieren.</p>

Lässt sich vorbereiten: Schinken-Käse-Kranz ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Stück: 118 kcal, F 9 g, Kh 6 g, E 4 g



Couronne jambon-fromage

🕒 15 min + 25 min au four

Pour 20 pièces

**1 abaisse de
pâte feuilletée**
(d'env. 25 x 42 cm)
**200 g de fromage frais
double crème**
**2 c. s. de moutarde
à l'ancienne**
1 bouquet de persil plat
70 g de dés de jambon
4 c. s. de gruyère râpé
1 œuf

Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse, mélanger 4 c. s. de fromage frais avec la moutarde, en badigeonner la pâte. Hacher grossièrement le persil, le répartir dessus avec le jambon, parsemer avec la moitié du gruyère. Enrouler la pâte à partir du long côté, découper le rouleau en env. 20 rondelles, les déposer dans le moule à fond amovible. Battre l'œuf, en dorer les rondelles, parsemer avec le reste du gruyère.

Cuisson: env. 25 min sur la grille tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Faire glisser la couronne tiède sur le plat de service.

**1 c. s. de moutarde
à l'ancienne**
2 pincées de fleur de sel
un peu de poivre

Mélanger la moutarde avec le reste du fromage frais, saler, poivrer. Dresser le dip dans le petit bol, servir avec la couronne.

Préparation à l'avance: façonner la couronne jambon-fromage env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Pièce: 118 kcal, lipides 9 g, glucides 6 g, protéines 4 g

Ham and Cheese Wreath

🕒 15 mins. + 25 mins. to bake

Makes 20 pieces

**1 rolled-out
puff pastry**
(approx. 25 x 42 cm)
200 g cream cheese
**2 tbsp coarse-grained
mustard**
1 bunch flat-leaf parsley
70 g diced ham
4 tbsp grated gruyère
1 egg

Preheat oven to 220 °C. Unroll the dough, mix 4 tbsp of cream cheese and mustard and spread on the dough. Roughly chop the parsley, spread it on top with the ham and sprinkle half the cheese on top. Roll the dough into a roll from the long side, cut into approx. 20 slices and place in the baking tin with lifting base. Beat the egg, brush the slices with it, and sprinkle the remaining cheese on top.

Bake: approx. 25 mins. on the oven rack on the bottom shelf of the oven. Remove and leave to cool slightly. Slide the wreath onto the serving plate while still warm.

**1 tbsp coarse-grained
mustard**
2 pinches fleur de sel
1 pinch pepper

Mix the mustard with the remaining cream cheese and season. Arrange the dip in the bowl and serve with the wreath.

Prepare ahead of time: shape the ham and cheese wreath about half a day in advance and store covered in the refrigerator.

Piece: 118 kcal, fat 9 g, carbohydrates 6 g, protein 4 g

Peperoni-Kranz

 15 Min. + 25 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 12 Stück

250 g **Snack-Peperoni**
 20 g **Baumnusskerne**
 100 g **Feta**
 1 **ausgewallter
 Blätterteig**
 (ca. 25 x 42 cm)
 4 EL **Ajuar**
 3 EL **geriebener Sbrinz**
 1 **Ei**
 1 EL **geriebener Sbrinz**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Peperoni entkernen, die Hälfte davon in Würfeli schneiden, restliche Peperoni vierteln, beiseite stellen. Baumnusskerne grob hacken, Feta zerbröckeln. Teig entrollen, mit dem Ajuar bestreichen. Peperoniwürfeli, Baumnusskerne und Feta darauf verteilen, Käse darüberstreuen. Teig von der Längsseite zu einer Rolle aufrollen, in ca. 12 Scheiben schneiden, in die Backform mit Hebeboden legen. Ei verklopfen, Rondellen damit bestreichen, Käse darüberstreuen.


Backen: ca. 25 Min. auf dem Ofengitter auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kranz lauwarm auf die Anrichteplatte schieben. Beiseite gestellte Peperoni im Schälchen anrichten, dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Peperoni-Kranz ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Stück: 169 kcal, F 12g, Kh 10g, E 5g



Couronne aux poivrons

🕒 15 min + 25 min au four  végétarien

Pour 12 pièces

250 g	de poivrons snack	Préchauffer le four à 220° C. Épépiner les poivrons, tailler la moitié en petits dés, couper le reste en quatre et réserver. Hacher grossièrement les noix, émietter la feta. Dérouler l'abaisse, la badigeonner d'ajuar. Y répartir des de poivrons, noix et feta, parsemer de sbrinz. Enrouler la pâte à partir du long côté, découper le rouleau en env. 12 rondelles, les déposer dans le moule à fond amovible. Battre l'œuf, en dorer les rondelles, parsemer de sbrinz.
20 g	de cerneaux de noix	
100 g	de feta	
1	abaisse de	
	pâte feuilletée	
	(d'env. 25 x 42 cm)	
4 c. s.	d'ajuar	
3 c. s.	de sbrinz râpé	
1	œuf	
1 c. s.	de sbrinz râpé	

Cuisson: env. 25 min sur la grille tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Faire glisser la couronne tiède sur le plat de service. Dresser les poivrons réservés dans le petit bol, servir avec la couronne.

Préparation à l'avance: façonner la couronne aux poivrons env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Pièce: 169 kcal, lipides 12 g, glucides 10 g, protéines 5 g

Pepper Wreath

 15 mins. + 25 mins. to bake  vegetarian

Makes 12 pieces

250 g snack peppers
20 g walnuts
100 g feta
1 rolled-out
 puff pastry
 (approx. 25 x 42 cm)
4 tbsp ajvar
3 tbsp grated Sbrinz
1 egg
1 tbsp grated Sbrinz

Preheat oven to 220 °C. Remove the seeds from the peppers, cut half of them into cubes, quarter the remaining peppers and set aside. Roughly chop the walnuts and crumble the feta. Unroll the dough and spread the ajvar. Spread the pepper cubes, walnut kernels and feta on top and sprinkle the cheese on top. Roll the dough into a roll from the long side, cut into approx. 12 slices and place in the wreath baking tin with lifting base. Beat the egg, brush the slices with it and sprinkle the cheese on top.

Bake: approx. 25 mins. on the oven rack on the bottom shelf of the oven. Remove and leave to cool slightly. Slide the wreath onto the serving plate while still warm. Place the pepper quarters in the bowl and serve with the wreath.

Prepare ahead of time: shape the pepper wreath about half a day in advance and store covered in the refrigerator.

Piece: 169 kcal, fat 12 g, carbohydrates 10 g, protein 5 g

Pizza-Blumen

🕒 20 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 16 Stück

1	Zwiebel	Zwiebel schälen, fein hacken, Knoblauch pressen. Speckwürfeli in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Speck in eine Schüssel geben, etwas abkühlen. Oregano fein schneiden, mit dem Mozzarella und dem Tomatenpüree in die Schüssel geben, mischen, würzen.
1	Knoblauchzehe	
80 g	Speckwürfeli	
½ Bund	Oregano	
100 g	geriebener Mozzarella	
4 EL	Tomatenpüree	
¼ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
1	ausgewallter Pizzateig (ca. 28 cm Ø)	
½ EL	Olivenöl	
wenig	Pfeffer	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, in 16 gleich grosse Kuchenstücke schneiden. Füllung auf die Teigstücke verteilen, zur Spitze hin aufrollen, zu Blumen formen, in die Backform mit Heheboden legen (siehe Step by step). Pizza-Blumen mit Öl bestreichen, würzen.
		Backen: ca. 20 Min. auf dem Ofengitter auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Pizza-Blumen lauwarm auf die Anrichteplatte schieben.

Lässt sich vorbereiten: Pizza-Blumen ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passen: Oliven und getrocknete Tomaten in Öl.

Stück: 99 kcal, F 5 g, Kh 10 g, E 4 g



Fleurs de pizza

🕒 20 min + 20 min au four

Pour 16 pièces

<p>1 oignon 1 gousse d'ail 80 g de lardons ½ bouquet d'origan 100 g de mozzarella râpée 4 c. s. de concentré de tomate ¼ de c. c. de sel un peu de poivre</p>	<p>Peler l'oignon et le hacher finement, presser l'ail. Faire rissoler lentement les lardons à sec dans une poêle antiadhésive. Ajouter l'oignon et l'ail, faire revenir un instant. Mettre dans un grand bol, laisser tiédir un peu. Ciseler l'origan, l'ajouter dans le bol avec la mozzarella et le concentré de tomate, mélanger, saler, poivrer.</p>
<p>1 abaisse de pâte à pizza (Ø env. 28 cm) ½ c. s. d'huile d'olive un peu de poivre</p>	<p>Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse, la découper en 16 parts égales. Y répartir la garniture, enrouler vers la pointe, façonner en fleurs, déposer dans le moule à fond amovible (voir Step by step). Badigeonner d'huile, poivrer.</p>
<p>Cuisson: env. 20 min sur la grille tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Faire glisser les fleurs de pizza tièdes sur le plat de service.</p>	

Préparation à l'avance: façonner les fleurs de pizza env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Servir avec: olives et tomates séchées à l'huile.

Pièce: 99 kcal, lipides 5 g, glucides 10 g, protéines 4 g

Pizza Flowers

🕒 20 mins. + 20 mins. to bake

Makes 16 pieces

1 onion 1 clove of garlic 80 g bacon cubes ½ bunch oregano 100 g grated mozzarella 4 tbsp tomato purée ¼ tsp salt 1 pinch pepper	Peel the onion, chop finely and press the garlic. Slowly fry the bacon cubes in a coated frying pan without fat until crispy. Briefly fry the onion and garlic. Place the bacon in a bowl and allow to cool slightly. Finely chop the oregano, add it to the bowl with the mozzarella and tomato purée, mix and season.
1 rolled-out pizza dough (approx. 28 cm Ø) ½ tbsp olive oil 1 pinch pepper	Preheat oven to 220 °C. Unroll the dough and cut into 16 equally sized "cake slices". Distribute the filling over the pieces of dough, roll towards the tip, shape into flowers, and place in the baking tin with lifting base (see Step by step). Brush the pizza flowers with the oil and season.
<p>Bake: approx. 20 mins. on the oven rack on the bottom shelf of the oven. Remove and leave to cool slightly. Slide the pizza flowers onto the serving plate while still warm.</p>	

Prepare ahead of time: shape the pizza flowers about half a day in advance and store covered in the refrigerator.

Serve with: olives and dried tomatoes in oil.

Piece: 99 kcal, fat 5 g, carbohydrates 10 g, protein 4 g

Artischocken-Rohschinken-Kranz

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 16 Stück

1 Dose	Artischockenherzen (ca. 400 g)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Artischocken abtropfen, vierteln. Teig entrollen, Rohschinken darauflegen, mit dem Pesto bestreichen. Artischocken darauf verteilen, Käse darüberstreuen. Teig von der Längsseite zu einer Rolle aufrollen, in ca. 16 Scheiben schneiden, in die Backform mit Hebeboden legen, dabei 4 Rondellen aufstellen. Ei verklopfen, Rondellen damit bestreichen.
1	ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)	
120 g	Rohschinken	
3 EL	Pesto	
3 EL	geriebener Parmesan	
1	Ei	

Backen: ca. 25 Min. auf dem Ofengitter auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kranz lauwarm auf die Anrichteplatte schieben.

150 g	Rahmquark	Quark, Mayonnaise, Safran und Safranfäden verrühren, salzen. Dip im Schälchen anrichten, dazu servieren. Basilikumblättchen abzupfen, darüberstreuen.
3 EL	Mayonnaise	
1	Briefchen Safran	
einige	Safranfäden	
2 Prisen	Fleur de Sel	
2	Zweiglein Basilikum	

Lässt sich vorbereiten: Artischocken-Rohschinken-Kranz ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Stück: 154 kcal, F 11g, Kh 8g, E 5g



Couronne artichauts-jambon cru

🕒 15 min + 25 min au four

Pour 16 pièces

1 boîte de cœurs d'artichauts
(d'env. 400 g)
1 abaisse de pâte feuilletée
(d'env. 25 x 42 cm)
120 g de jambon cru
3 c. s. de pesto
3 c. s. de parmesan râpé
1 œuf

Préchauffer le four à 220° C. Égoutter les artichauts, les couper en quatre. Dérouler l'abaisse, y déposer le jambon cru, badigeonner de pesto. Répartir les artichauts dessus, parsemer de parmesan. Enrouler la pâte à partir du long côté, découper le rouleau en env. 16 rondelles, les déposer sur la plaque à fond amovible, dont quatre à la verticale. Battre l'œuf, en dorer les rondelles.

Cuisson: env. 25 min sur la grille tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Faire glisser la couronne tiède sur le plat de service.

150 g de séré à la crème
3 c. s. de mayonnaise
1 dosette de safran
quelques filaments de safran
2 pincées de fleur de sel
2 brins de basilic

Mélanger séré, mayonnaise, safran et filaments de safran, saler. Dresser le dip dans le petit bol, servir avec la couronne. Effeuilier le basilic, parsemer.

Préparation à l'avance: façonner la couronne artichauts-jambon cru env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Pièce: 154 kcal, lipides 11 g, glucides 8 g, protéines 5 g

Artichoke and Ham Wreath

🕒 15 mins. + 25 mins. to bake

Makes 16 pieces

1 tin artichoke hearts
(approx. 400 g)
1 rolled-out puff pastry
(approx. 25 × 42 cm)
120 g cured ham
3 tbsp pesto
3 tbsp grated parmesan
1 egg

Preheat oven to 220 °C. Drain the artichokes and quarter them. Unroll the dough, place the cured ham on top and spread the pesto. Arrange the artichokes and sprinkle the cheese on top. Roll the dough from the long side into a roll, cut into approx. 16 slices, place in the baking tin with lifting base, with 4 slices arranged vertically on their sides. Beat the egg and brush the slices with it.

Bake: approx. 25 mins. on the oven rack on the bottom shelf of the oven. Remove and leave to cool slightly. Slide the wreath onto the serving plate while still warm.

150 g cream quark
3 tbsp mayonnaise
1 packet saffron
a few saffron threads
2 pinches fleur de sel
2 sprigs basil

Mix the cream quark, mayonnaise, saffron and saffron threads, and season with salt. Arrange the dip in the bowl and serve with the wreath. Pick off the basil leaves and sprinkle over the slices.

Prepare ahead of time: shape the artichoke and ham wreath about half a day in advance and store covered in the refrigerator.

Piece: 154 kcal, fat 11g, carbohydrates 8g, protein 5g

Haselnuss-Zimt-Gipfeli

 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 16 Stück

250 g Ricotta	Ofen auf 220 Grad vorheizen. 150 g Ricotta, Nüsse, Zucker und Zimt mischen. Teig entrollen, in 16 gleich grosse Kuchenstücke schneiden. Füllung auf die Teigstücke verteilen, zur Spitze hin aufrollen, zu Gipfeli formen, Enden andrücken, in die Backform mit Hebeboden legen. Ei verklopfen, Gipfeli damit bestreichen.
100 g gemahlene Haselnüsse	
4 EL Zucker	
2 TL Zimt	
1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)	
1 Ei	

Puderzucker zum Bestäuben	Backen: ca. 20 Min. auf dem Ofengitter auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auskühlen. Gipfeli auf die Anrichteplatte schieben, mit Puderzucker bestäuben.
-------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


1 dl Vollrahm	Rahm mit dem Puderzucker, der Vanillepaste und dem restlichen Ricotta mit den Schwingbesen des Handrührgeräts flaumig schlagen. Vanillerahm im Schälchen anrichten, dazu servieren.
1 EL Puderzucker	
½ TL Vanillepaste	

Lässt sich vorbereiten: Haselnuss-Zimt-Gipfeli ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Stück: 174 kcal, F 12 g, Kh 12 g, E 4 g



Croissants noisettes-cannelle

🕒 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour 16 pièces

250 g de ricotta
100 g de noisettes moulues
4 c. s. de sucre
2 c. c. de cannelle
1 abaisse de
pâte à gâteau
 (Ø env. 32 cm)
1 œuf

Préchauffer le four à 220° C. Mélanger 150 g de ricotta avec noisettes, sucre et cannelle. Dérouler l'abaisse, la découper en 16 parts égales. Y répartir la garniture, enrôler vers la pointe, façonner en croissants, pincer les extrémités, déposer dans le moule à fond amovible. Battre l'œuf, en badigeonner les croissants.

sucre glace
pour le décor

Cuisson: env. 20 min sur la grille tout en bas du four. Retirer, laisser refroidir. Faire glisser les croissants sur le plat de service, poudrer de sucre glace.

1 dl de crème entière
1 c. s. de sucre glace
½ c. c. de pâte de vanille

Battre légèrement la crème avec le sucre glace, la pâte de vanille et le reste de la ricotta avec les fouets du batteur-mixeur. Dresser la crème vanillée dans le petit bol, servir avec les croissants.

Préparation à l'avance: façonner les croissants noisettes-cannelle env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Pièce: 174 kcal, lipides 12 g, glucides 12 g, protéines 4 g

Hazelnut and Cinnamon Croissant

 15 mins. + 20 mins. to bake

 vegetarian

Makes 16 pieces

250 g ricotta
100 g ground hazelnuts
4 tbsp sugar
2 tsp cinnamon
1 rolled-out cake dough
 (approx. 32 cm Ø)
1 egg

Preheat oven to 220 °C. Mix 150 g ricotta, hazelnuts, sugar and cinnamon. Unroll the dough and cut into 16 equally sized "cake slices". Distribute the filling over the pieces of dough, roll towards the tip, shape into croissants, press the ends together and place in the baking tin with lifting base. Beat the egg and brush the croissants.

powdered sugar
 for dusting

Bake: approx. 20 mins. on the oven rack on the bottom shelf of the oven. Remove and leave to cool. Slide the croissants onto the serving plate and dust with powdered sugar.

1 dl double cream
1 tbsp powdered sugar
½ tsp vanilla paste

Using the whisk of the hand mixer, beat the cream with the powdered sugar, vanilla paste and the remaining ricotta until fluffy. Put the vanilla cream in the bowl and serve with the croissants.

Prepare ahead of time: shape the hazelnut and cinnamon croissants about half day in advance and store covered in the refrigerator.

Piece: 174 kcal, fat 12 g, carbohydrates 12 g, protein 4 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