

Betty Bossi

Der perfekte Mix



Der einfachste Weg zum Genuss

Standmixer, schwarz, 1.75 l

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Standmixer schwarz 1.75 l 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: Der Standmixer schwarz 1.75 l wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Mixen und Geniessen.

Herzlich, Ihre



Frozen-Erdbeer-Daiquiri	4
Hugo-Sweets	4
Randen-Hummus	6
Edamame-Hummus	7
Mais-Gazpacho	8
Tomatensuppe mit Speck und Croûtons	10
Mango-Smoothie	12
Ananas-Smoothie	13
Mokka-Kokos-Frappé	14
Vanille-Himbeer-Frappé	14
Mandeldrink	16



Standmixer, schwarz, 1.75 l (Art.-Nr. 25978). Mixgefäss und Deckel spülmaschinengeeignet, Motoreinheit und Messereinsatz nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Anwendung

Gerät in Betrieb nehmen

Für ausführliche Informationen zum Gebrauch und zur Reinigung des Standmixers, schwarz, 1.75l beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanleitung.

1. Nahrungsmittel gemäss Rezeptangaben vorbereiten.
2. Motoreinheit auf eine trockene und ebene Arbeitsfläche stellen.
3. Sicherstellen, dass der Netzstecker noch nicht in der Steckdose steckt und der Drehregler auf der Position OFF steht.
4. Mixgefäss mit den vorbereiteten Lebensmitteln füllen.
5. Mixgefäss mit dem Deckel und Einfüllöffnung mit dem Messbecher-Verschluss schliessen.
6. Mixgefäss auf die Motoreinheit stellen, sodass es einrastet.
7. Netzstecker in eine passende Steckdose stecken.
8. Drehregler auf die Position ON stellen. Die drei Leuchten in den Funktionstasten leuchten.
9. Drehregler weiter in eine Position zwischen MIN und MAX drehen oder jeweils wenige Sekunden in der Pulse-Funktion mixen. Oder in der ON-Position zwischen den folgenden drei Funktionen wählen und mixen:



Smoothie-Funktion



Automatik-Reinigungs-Funktion



Eiscrush-Funktion

10. Drehregler auf die Position OFF drehen.
11. Auf den Stillstand der Klingen warten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Hinweis: Gerät funktioniert nur, wenn das Mixgefäss fest in der Motoreinheit eingerastet ist und der Deckel vollständig auf dem Mixgefäss sitzt.

1

Frozen-Erdbeer-Daiquiri

🕒 10 Min. 🌿 vegan 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

24 Eiswürfel	Eiswürfel, Erdbeeren, Rum und Holunderblütensirup ins Mixgefäß geben. Von den
250 g Erdbeeren	Limetten Saft dazupressen (ca. 1 dl). Deckel
2 dl Rum (z. B. Captain Morgan)	schliessen, auf niedriger Stufe pürieren.
1 dl Holunderblütensirup	Daiquiri in Gläser füllen.
2 Limetten	

Tipp: Glasrand mit wenig Limettensaft einreiben, in Zucker tauchen.

Portion (¼): 225 kcal, F 0 g, Kh 26 g, E 0 g

2

Hugo-Sweets

🕒 10 Min. 🌿 vegan 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

½ Bund Pfefferminze	Pfefferminze grob schneiden, mit Sorbet,
400 g Zitronensorbet	Prosecco und Holunderblütensirup ins
4 dl Prosecco oder alkoholfreier Schaumwein (z. B. Rimuss)	Mixgefäß geben. Deckel schliessen, auf niedriger Stufe pürieren. Hugo in Gläser füllen.
2 EL Holunderblütensirup	

Portion (¼): 206 kcal, F 0 g, Kh 34 g, E 1 g



Randen-Hummus

🕒 25 Min.

🌱 vegan

🚫 glutenfrei

🚫 laktosefrei

1 Dose Kichererbsen

(ca. 435 g)

2 gekochte Randen

(ca. 200 g)

2 Knoblauchzehen

4 EL Tahina

(Sesampaste)

1 TL Kreuzkümmel

1 EL Za'atar

(orientalische
Gewürzmischung)

2 TL Olivenöl

2 TL Zitronensaft

½ TL Salz

wenig Pfeffer

Kichererbsen abspülen, abtropfen. Randen schälen, in Stücke schneiden, beides ins Mixgefäß geben. Knoblauchzehen schälen, mit Tahina, Kreuzkümmel, Za'atar, Olivenöl und Zitronensaft begeben. Deckel schließen, auf niedriger Stufe pürieren, würzen.

Portion (¼): 235 kcal, F 15 g, Kh 19 g, E 8 g



Edamame-Hummus

🕒 25 Min.

🌱 vegan

🚫 glutenfrei

🚫 laktosefrei

1 Dose Kichererbsen
(ca. 215 g)

140 g ausgelöste Edamame

1 Knoblauchzehe

4 EL Tahina

½ TL Chiliflocken

1½ dl Wasser

2 EL Olivenöl

¾ TL Salz

Kichererbsen abspülen, abtropfen, mit den Edamame ins Mixgefäß geben. Knoblauchzehe schälen, mit Tahina und Chiliflocken begeben. Wasser und Olivenöl dazugießen. Deckel schließen, auf niedriger Stufe pürieren, salzen.

Tipp: Statt Edamame 140 g tiefgekühlte Erbsli, angetaut, verwenden.

Portion (¼): 265 kcal, F 19 g, Kh 8 g, E 12 g



Mais-Gazpacho

🕒 35 Min. + 1 Std. kühl stellen

🥕 vegetarisch

🚫 glutenfrei

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

- 2 vorgekochte Maiskolben**
(ca. 480 g)
- 1 gelbe Peperoni**
- 1 Chili**
- ½ Gurke**
- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 125 g gelbe Cherry-Tomaten**
- 1 EL Olivenöl**
- 1 EL Weissweinessig**
- 5 dl Wasser**
- 1½ TL Salz**

Vom Maiskolben Körner mit einem Brotmesser vom Kolben schneiden, ins Mixgefäß geben. Peperoni und Chili halbieren, entkernen, mit der Gurke in Stücke schneiden, begeben. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, in Stücke schneiden, mit den Tomaten begeben. Öl, Essig und Wasser dazugießen. Deckel schliessen, pürieren, würzen. Gazpacho zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

- 4 TL Joghurt nature**
- 1 TL Chiliflocken**

Gazpacho mit Joghurt und Chiliflocken anrichten.

Portion (¼): 195 kcal, F 6 g, Kh 27 g, E 7 g





Tomatensuppe mit Speck und Croûtons

🕒 45 Min. 🚫 laktosefrei

Für 4 Schälchen von je ca. 2½ dl

-
- | | |
|--|---|
| 1 rote Zwiebel | Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, mit den Tomaten in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Tomaten mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Masse ins Mixgefäß geben, Deckel schliessen, pürieren. |
| 1 Knoblauchzehe | |
| 700 g Tomaten | |
| 1 EL Olivenöl | |
| 3 dl Gemüsebouillon | |
| <hr/> | |
| 4 Scheiben Toastbrot
(ca. 100 g) | Toastbrot in Würfeli, Speck in Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Brot mit dem Speck ca. 3 Min. braten. |
| 80 g Speck in Tranchen | |
| 1 EL Olivenöl | |
| <hr/> | |
| 2 Zweiglein Basilikum | Suppe anrichten. Basilikumblätter abzupfen, mit Speck und Croûtons darauf verteilen. |
-

Portion (¼): 232 kcal, F 14g, Kh 19g, E 7g





Mango-Smoothie

🕒 15 Min.

🌿 vegan

🚫 glutenfrei

🚫 laktosefrei

Für 2 Gläser von je ca. 2 dl

-
- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Mango (ca. 450 g) | Mango schälen, Fruchtfleisch beidseits entlang dem flachen Stein abschneiden, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Von der Orange wenig Schale abreiben, Saft auspressen. Mango, Mandeldrink, Orangensaft und -schale ins Mixgefäss geben. Deckel schliessen, pürieren. |
| 2 Bio-Orangen | |
| 1½ dl Mandeldrink | |
-

Portion (¼): 233 kcal, F 5 g, Kh 42 g, E 3 g



Ananas-Smoothie

🕒 15 Min.

🌿 vegan

🚫 glutenfrei

🚫 laktosefrei

Für 2 Gläser von je ca. 2 dl

1 Ananas (ca. 600 g)	Ananas und Kiwis schälen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, ins Mixgefäß geben.
2 Kiwis	
½ Bund Pfefferminze	Pfefferminze abzupfen, begeben, Wasser dazugießen. Deckel schliessen, pürieren.
1 dl Wasser	

Dazu passen: getrocknete Kokosschnitze.

Portion (¼): 233 kcal, F 5 g, Kh 42 g, E 3 g



1

Mokka-Kokos-Frappé

🕒 10 Min. 🥕 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

2 dl Milch	Milch, Kokosmilch, Glace, Espresso, Kokosraspel und Zucker ins Mixgefäß geben. Deckel schliessen, pürieren.
2 dl Kokosmilch	
300 g Kaffeeglace	
1 Espresso	
40 g Kokosraspel	
2 TL Zucker	

Portion (¼): 361kcal, F 24 g, Kh 28 g, E 7 g

2

Vanille-Himbeer-Frappé

🕒 10 Min. 🥕 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

3 dl Milch	Milch, Glace und Himbeeren ins Mixgefäß geben. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, begeben. Deckel schliessen, pürieren.
300 g Vanilleglace	
250 g Himbeeren	
1 Vanillestängel	

Portion (¼): 231kcal, F 10 g, Kh 29 g, E 5 g



1

2

Mandeldrink

🕒 15 Min. + 12 Std. einweichen

🌿 **vegan** ~~🌾~~ **glutenfrei** ~~🥛~~ **laktosefrei**

Ergibt ca. 6 dl

200 g Mandeln
6 dl kaltes Wasser

Mandeln in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergießen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. oder über Nacht einweichen. Mandeln in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen.

6 dl kaltes Wasser
2 Prisen Salz

Mandeln mit dem kalten Wasser und Salz ins Mixgefäss geben. Deckel schliessen, fein pürieren. Mandelmus durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb giessen, gut ausdrücken. Den aufgefängenen Mandeldrink in eine saubere, heiss ausgespülte Bügelflasche giessen, gut verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren.

1 dl: 148 kcal, F 12 g, Kh 1 g, E 6 g

