

**Betty Bossi**

# Aussteichform Tannenbaum und Stern

Gebrauchsanleitung und Rezepte  
Mode d'emploi et recettes  
Instructions and recipes  
Instrucciones y recetas  
Istruzioni e ricette



**Der einfachste Weg zum Genuss**



# Ausstechform Tannenbaum und Stern

Festliches Blätterteiggebäck pikant oder süss gefüllt

Feuilletés festifs salés ou sucrés

Festive puff pastry with savoury or sweet fillings

Festivos pastelitos de hojaldre con relleno picante o dulce

Per bocconcini di pasta sfoglia ripieni vestiti a festa

---

DE

## **Ausstechform Tannenbaum und Stern – Set**

Ganz viel weihnachtliches Ambiente auf dem Teller mit Blätterteiggebäck in Form von Tannenbaum und Stern. Frisch gebacken lassen sich die knusprigen Blindback-Törtchen nach Belieben füllen: entweder pikant als Vorspeise oder süss und fruchtig zum Dessert.

*Ausstecher spülmaschineneeignet, Blindbackhilfen nicht spülmaschineneeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.*

## Emporte-pièces sapin et étoile – kit

Une belle ambiance de Noël sur les assiettes grâce aux feuilletés en forme de sapin ou d'étoile. Au sortir du four, ces petites pièces croustillantes à souhait peuvent être garnies de délicieux mélanges salés pour les hors-d'œuvre ou de fruits et crèmes pour le dessert.

*L'emporte-pièces convient au lave-vaisselle, laver les poids à la main. Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. N'utiliser ni produits abrasifs ni nettoyeurs puissants ni paille de fer.*

## Christmas Tree and Star Cutter Set

Spread Christmas cheer with a plate of puff pastry delights in the shape of individual trees and stars. Fresh from the oven, the crisp blind-baked shells can be filled as desired: either as a savoury starter or a sweet and fruity dessert.

*Cutters: dishwasher-safe; blind baking aids: hand wash only. Clean all parts with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.*

## Juego de cortadores en forma de abeto y estrella

Dele a los platos un toque muy navideño con pastelitos de hojaldré en forma de abeto y estrella. Recién sacados del horno, estos crujientes pastelitos horneados en blanco admiten varios tipos de relleno: picante como aperitivo o dulce como postre.

*Cortadores aptos para lavavajillas, dispositivos para hornear en blanco, no. Antes del primer uso, limpiar con agua templada y detergente. No usar productos abrasivos ni productos de limpieza fuertes o estropajo de aluminio.*

## Set di stampini a forma di abete e di stella

Magica atmosfera natalizia a tavola con i bocconcini a forma di abete e di stella! Queste fragranti creazioni di sfoglia cotte alla cieca possono essere farcite a piacere, con un ripieno piccante per l'antipasto oppure dolce o a base di frutta per il dessert.

*Stampini lavabili in lavastoviglie. Supporti per la cottura alla cieca non lavabili in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo lavare con acqua calda e detersivo per i piatti. Non utilizzare agenti abrasivi, detersivi aggressivi o pagliette.*

# Step by step

DE



**1.** Teig entrollen. Ausstecher in wenig Mehl wenden, 8 Teigformen ausstechen (Bild 1), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigrand mit Ei bestreichen. Aus Backpapier Dreiecke für unter die Blindbackhilfe ausschneiden. Blindbackhilfe mit dem Backpapier in die Mitte der Teigformen legen (Bild 2).

**2. Backen:** Nach Angaben wie im Rezept beschrieben. Herausnehmen, Blindbackhilfe und Backpapier entfernen. Teigböden auf einem Gitter auskühlen.

**Tip:** Teigresten aufeinanderlegen, auf Zucker auswallen, von beiden Seiten bis zur Mitte hin aufrollen, ca. 10 Min. kühl stellen. Rolle in ca. 7mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**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.

# Step by step

FR

**1.** Dérouler la pâte. Fariner légèrement l'emporte-pièces et découper 8 petites pièces (ill. 1). Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner les bords d'œuf. Découper des triangles dans le papier sulfurisé et les déposer sous les poids au milieu de la petite pièce (ill. 2).

**2. Cuisson:** cuire selon les indications de la recette. Sortir du four, enlever les poids et le papier sulfurisé. Laisser refroidir sur une grille.

**Suggestion:** déposer les chutes de pâte les unes sur les autres, abaisser sur du sucre, rouler chaque côté vers le milieu, laisser reposer au frais env. 10 min. Couper des petits cœurs d'env. 7 mm d'épaisseur, les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. **Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 220°C.

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

EN

**1.** Unroll dough. Dip the cutter in flour, cut out 8 trees or stars (image 1), place on a baking tray lined with baking paper. Brush the pastry edges with egg. Cut triangles out of baking paper to lay under the blind baking aids. Place the baking paper triangles and blind baking aids in the centre of the pastry shells (image 2).

**2. Bake:** Bake according to the instructions in the recipe. Take out from oven, remove the blind baking aids and baking paper. Cool the pastry shells on a wire rack.

**Tip:** Place leftover dough scraps on top of one other, roll out on a sugar-dusted surface. Roll up from both sides toward the middle like a scroll, chill for approx. 10 mins. Cut the roll into slices approx. 7 mm thick, place on a baking tray lined with baking paper. **Bake:** approx. 10 mins. in the middle of the oven preheated to 220°C.

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

**1.** Desenrollar la pasta. Pasar el cortador por un poco de harina, cortar 8 pastelitos en la pasta (foto 1), colocar sobre una bandeja de horno con papel de horno. Untar con huevo los bordes de la pasta. Recortar triángulos del papel de horno, ponerlos debajo de los dispositivos para hornear en blanco y colocar todo en la mitad de los pastelitos cortados (foto 2).

**2. Horneado:** seguir las instrucciones de la receta. Sacar, quitar los dispositivos para hornear en blanco y el papel de horno. Dejar enfriar las bases de los pastelitos sobre una rejilla.

**Consejo:** colocar uno encima de otro los restos de pasta, rebozarlos en azúcar, enrollarlos por ambos lados hacia el centro, dejar en un lugar fresco unos 10 min. Cortar el rollo en rebanadas de unos 7 mm de espesor y colocar en la bandeja de horno sobre papel de horno. **Horneado:** unos 10 min en el centro del horno precalentado a 220 °C.

**Temperaturas del horno:** rigen para el horneado con calor de arriba y de abajo. Para los hornos de aire caliente, reducir la temperatura indicada en unos 20 °C. Seguir las instrucciones del fabricante del horno.

**1.** Srotolare la pasta sfoglia. Passare gli stampini in poca farina, ricavare 8 sagome di pasta (fig.1) e disporle su una teglia ricoperta di carta da forno. Spennellare i bordi con l'uovo. Tagliare dei triangoli di carta da forno da inserire sotto i supporti per la cottura alla cieca. Posizionare i supporti e i triangoli al centro delle sagome di pasta sfoglia (fig. 2).

**2. Cottura:** secondo le indicazioni della ricetta. Sfnare, rimuovere i supporti e i triangoli. Lasciar raffreddare le basi di sfoglia su una griglia.

**Suggerimento:** disporre i resti di pasta sfoglia uno sopra l'altro, stenderli con il mattarello sopra dello zucchero, arrotolarli fino al centro da entrambi i lati, riporli in frigorifero per ca. 10 min. Tagliare il rotolo in fette di ca. 7 mm di spessore, disporle su una teglia ricoperta di carta da forno. **Cottura:** ca. 10 min. a metà del forno preriscaldato a 220 °C.

**Temperature per la cottura in forno:** valgono per la cottura a forno statico sopra e sotto. In caso di cottura a forno ventilato la temperatura di cottura si riduce di ca. 20 °C. Seguire le indicazioni del produttore del forno.

# Rauchlachs-Tannenbäume

🕒 20 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 8 Stück

- 1 **ausgewallter Blätterteig**  
(ca. 25 × 42 cm), kalt
- 1 **Ei**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Blätterteig entrollen, Tannenbäume ausstechen (siehe Step by step). Ei verklopfen, Teigländer damit bestreichen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Blindbackhilfe und Backpapier entfernen. Teigböden auf einem Gitter auskühlen.

- 200 g **geräucherter Lachs in Tranchen**
- 4 **Zweiglein Dill**
- 1 **kleine Zwiebel**
- 200 g **saurer Halbrahm**
- 1 Prise **Salz**
- wenig **Pfeffer**

Rauchlachs zusammen mit dem Dill fein schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken, mit dem sauren Halbrahm unter den Lachs mischen, würzen.

- 4 **Zweiglein Dill**

Füllung in die Teigböden verteilen, Dill zerpfeifen, darüberstreuen.

**Tipp:** Wer die Säure von frisch gepresstem Zitronensaft mag, träufelt kurz vor dem Servieren ein wenig darüber.

**Stück:** 172 kcal, F 12 g, Kh 8 g, E 8 g





# Sapins de saumon fumé

🕒 20 min + 10 min au four

Pour 8 pièces

- 1 **pâte feuilletée abaissée**  
(env. 25 × 42 cm), froide
- 1 **œuf**

Préchauffer le four à 220° C. Dérouler la pâte, découper les sapins (voir Step by step). Battre l'œuf et en badigeonner les bords des sapins.

**Cuisson:** env. 10 min au milieu du four. Sortir, enlever les poids et le papier sulfurisé. Laisser refroidir sur une grille.

- 200 g **de saumon fumé en tranches**
- 4 brins **d'aneth**
- 1 **petit oignon**
- 200 g **de crème aigre**
- 1 pincée **de sel**
- un peu **de poivre**

Couper finement le saumon et l'aneth. Peler l'oignon, le hacher finement. Incorporer au saumon avec la crème aigre, assaisonner.

- 4 brins **d'aneth**

Remplir les sapins de farce au saumon, effeuiller l'aneth et en parsemer les petites pièces.

**Suggestion:** pour les amateurs d'acidité, ajouter quelques gouttes de citron fraîchement pressé avant de servir.

**Pièce:** 172 kcal, lipides 12 g, glucides 8 g, protéines 8 g

# Smoked Salmon Trees

🕒 20 mins. + 10 mins. to bake

Makes 8 pieces

**1 rolled-out puff pastry sheet**  
(approx. 25 × 42 cm),  
cold

Preheat oven to 220°C. Unroll puff pastry, cut out trees (see Step by step). Beat the egg, brush onto edges of trees.

**1 egg**

**Bake:** approx. 10 mins. in the middle of the oven. Take out from oven, remove blind baking aids and baking paper. Cool pastry shells on a wire rack.

**200 g sliced smoked salmon**  
**4 sprigs dill**  
**1 small onion**  
**200 g sour single cream**  
**pinch salt**  
**pinch pepper**

Finely chop the smoked salmon together with the dill. Peel the onion, chop finely, mix into the salmon along with the sour cream, season.

**4 sprigs dill**

Spread filling on the pastry shells, pluck the dill and sprinkle on top.

**Tip:** If you enjoy the tartness of freshly squeezed lemon juice, drizzle a little on top just before serving.

**Piece:** 172 kcal, fat 12 g, carbohydrates 8 g, protein 8 g

# Abetos de salmón ahumado

🕒 20 min + 10 min de horneado

Para 8 unidades

**1 rollo de pasta de hojaldre estirada**  
(de unos 25 × 42 cm), frío  
**1 huevo**

Precalentar el horno a 220 °C. Desenrollar la pasta de hojaldre, cortar en la pasta abetos (véase Step by step). Batir el huevo y untar con él los bordes de la pasta.

**Horneado:** unos 10 min en el centro del horno. Sacar, retirar los dispositivos para hornear en blanco y el papel de horno. Dejar enfriar las bases de los pastelitos sobre una rejilla.

**200 g de salmón ahumado en lonchas**  
**4 ramitas de eneldo**  
**1 cebolla pequeña**  
**200 g de nata agria semidesnatada**  
**1 pizca de sal**  
**poca pimienta**

Cortar finamente el salmón ahumado junto con el eneldo. Pelar la cebolla y picarla finamente, mezclar con la nata agria semidesnatada y el salmón, sazonar.

**4 ramitas de eneldo**

Repartir el relleno por las bases de los pastelitos, deshojar el eneldo y esparcir por encima.

**Consejo:** a quien le guste el ácido del zumo de limón recién exprimido, puede verter unas gotas por encima poco antes de servir.

**Unidad:** 172 kcal, grasas 12 g, hidratos de carbono 8 g, proteínas 8 g

# Abeti al salmone affumicato

🕒 20 min. + 10 min. di cottura

Per 8 pezzi

**1 rotolo di pasta sfoglia spianata**  
(ca. 25 x 42 cm), freddo  
**1 uovo**

Preriscaldare il forno a 220 °C. Srotolare la pasta sfoglia, ricavarvi degli abeti (vedasi Step by step). Sbattere l'uovo, spennellarvi i bordi di pasta.

**Cottura:** ca. 10 min. a metà forno. Sfnare, rimuovere i supporti per la cottura alla cieca e i triangoli di carta da forno. Lasciar raffreddare le basi di sfoglia su una griglia.

**200 g di salmone affumicato a fette**  
**4 rametti di aneto**  
**1 cipolla piccola**  
**200 g di mezza panna acida**  
**1 pizzico di sale**  
**un po' di pepe**

Tagliare finemente il salmone affumicato insieme all'aneto. Sbucciare la cipolla, tritarla finemente, mescolarla al salmone insieme alla mezza panna acida, insaporire.

**4 rametti di aneto**

Distribuire il ripieno sulle basi, spezzettare l'aneto e cospargerlo sui bocconcini.

**Suggerimento:** chi ama la nota acidula del succo di limone fresco può versarne qualche goccia sui bocconcini prima di servire.

**Pezzo:** 172 kcal, grassi 12 g, carboidrati 8 g, proteine 8 g

# Artischocken-Rohschinken-Sterne

🕒 20 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 8 Stück

**1 ausgewallter  
Blätterteig**  
(ca. 25 × 42 cm), kalt

**1 Ei**

**½ EL getrockneter Oregano**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Blätterteig entrollen, Sterne ausstechen (siehe Step by step). Ei verklopfen, Teigländer damit bestreichen, Oregano darüberstreuen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Blindbackhilfe und Backpapier entfernen. Teigböden auf einem Gitter auskühlen.

**200 g Frischkäse**  
(z. B. Philadelphia)

**1 Prise Salz**

**wenig Pfeffer**

**1 Glas marinierte  
Artischockenherzen**  
(ca. 285 g)

**8 Tranchen Rohschinken**  
(z. B. Parma)

Frischkäse verrühren, würzen. Artischockenherzen abtropfen, vierteln. Frischkäse in die Teigböden streichen. Artischockenherzen darauf verteilen, je eine Tranche Rohschinken aufrollen, darauflegen.

**Stück:** 210 kcal, F 16 g, Kh 8 g, E 9 g



# Étoiles au jambon cru et aux artichauts

🕒 20 min + 10 min au four

Pour 8 pièces

**1 pâte feuilletée abaissée**  
(env. 25 × 42 cm),  
froide

**1 œuf**

**½ c. s. d'origan séché**

Préchauffer le four à 220° C. Dérouler la pâte, découper les étoiles (voir Step by step). Battre l'œuf et en badigeonner les bords des étoiles. Parsemer d'origan.

**Cuisson:** env. 10 min au milieu du four. Sortir, enlever les poids et le papier sulfurisé. Laisser refroidir sur une grille.

**200 g de fromage frais**  
(p. ex. Philadelphia)

**1 pincée de sel**  
**un peu de poivre**

**1 bocal de cœurs d'artichaut marinés**  
(env. 285 g)

**8 tranches de jambon cru**  
(p. ex. jambon de Parme)

Remuer le fromage frais, assaisonner. Égoutter les cœurs d'artichaut, les couper en quatre. Tartiner les étoiles de fromage frais, répartir les morceaux d'artichaut et déposer une tranche de jambon enroulée sur le fromage.

**Pièce:** 210 kcal, lipides 16 g, glucides 8 g, protéines 9 g



# Artichoke-Ham Stars

---

🕒 20 mins. + 10 mins. to bake

Makes 8 pieces

---

**1 rolled-out puff  
pastry sheet**  
(approx. 25 × 42 cm),  
cold

Preheat oven to 220 °C. Unroll puff pastry, cut out stars (see Step by step). Beat the egg, brush onto edges of stars, sprinkle with oregano.

**1 egg**  
**½ tbsp dried oregano**

---

**Bake:** approx. 10 mins. in the middle of the oven. Take out from oven, remove blind baking aids and baking paper. Cool pastry shells on a wire rack.

---

**200 g cream cheese**  
(e.g. Philadelphia)

Mix the cream cheese, season. Drain artichoke hearts and cut into quarters. Spread cream cheese on the pastry shells. Distribute artichoke hearts, place a rolled-up slice of ham on each tartlet.

**pinch salt**

**pinch pepper**

**1 jar marinated**

**artichoke hearts**

(approx. 285 g)

**8 slices cured ham**

(e.g. Parma ham)

---

**Piece:** 210 kcal, fat 16 g, carbohydrates 8 g, protein 9 g

# Estrellas de alcachofas y jamón crudo

🕒 20 min + 10 min de horneado

Para 8 unidades

**1 rollo de pasta de hojaldre estirada**  
(de unos 25 × 42 cm), frío

**1 huevo**

**½ c. s. de orégano seco**

Precalentar el horno a 220 °C. Desenrollar la pasta de hojaldre, cortar en la pasta estrellas (véase Step by step). Batir el huevo y untar con él los bordes de la pasta, esparcir el orégano por encima.

**Horneado:** unos 10 min en el centro del horno. Sacar, retirar los dispositivos para hornear en blanco y el papel de horno. Dejar enfriar las bases de los pastelitos sobre una rejilla.

**200 g de queso fresco**  
(p. ej. Philadelphia)

**1 pizca de sal**

**poca pimienta**

**1 vaso de corazones de alcachofa macerados**  
(unos 285 g)

**8 lonchas de jamón crudo**  
(p. ej. de Parma)

Remover el queso fresco, sazonar. Escurrir los corazones de alcachofa, partir en cuatro. Untar queso fresco en las bases de los pastelitos. Repartir por encima los corazones de alcachofa, poner encima de cada uno una loncha de jamón crudo enrollada.

**Unidad:** 210 kcal, grasas 16 g, hidratos de carbono 8 g, proteínas 9 g

# Stelle ai carciofi e prosciutto crudo

🕒 20 min. + 10 min. di cottura

Per 8 pezzi

**1 rotolo di pasta sfoglia spianata**  
(ca. 25 × 42 cm), freddo  
**1 uovo**  
**½ c. di origano secco**

Preriscaldare il forno a 220 °C. Srotolare la pasta sfoglia, ricavarvi delle stelle (vedasi Step by step). Sbattere l'uovo, spennellarvi i bordi di pasta, cospargerli con l'origano.

**Cottura:** ca. 10 min. a metà forno. Sfnare, rimuovere i supporti per la cottura alla cieca e i triangoli di carta da forno. Lasciar raffreddare le basi di sfoglia su una griglia.

**200 g di formaggio fresco**  
(ad es. Philadelphia)  
**1 pizzico di sale**  
**un po' di pepe**  
**1 vasetto di cuori di carciofo marinati** (ca. 285 g)  
**8 fette di prosciutto crudo**  
(ad es. Parma)

Mescolare il formaggio fresco, insaporire. Sgocciolare i cuori di carciofo, tagliarli in quarti. Spalmare le basi di formaggio fresco, distribuirvi i cuori di carciofo. Arrotolare le fette di prosciutto e disporre una su ogni base.

**Pezzo:** 210 kcal, grassi 16 g, carboidrati 8 g, proteine 9 g

# Pilz-Baumnuss-Tannenbäume

 **20 Min. + 10 Min. backen**  **vegetarisch**

Ergibt 8 Stück

**1 ausgewallter Blätterteig**  
(ca. 25 × 42 cm), kalt

**1 Ei**

**1 EL Mohn**

Ofen auf 200 Grad vorheizen (Heissluft). Blätterteig entrollen, Tannenbäume ausstechen (siehe Step by step). Ei verklopfen, Teigränder damit bestreichen, Mohn darüberstreuen.

**1 kleine Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe**

**300 g Champignons**

**50 g Baumnusskerne**

**3 EL Olivenöl**

**½ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

Zwiebel und Knoblauch schälen, mit den Champignons grob schneiden. Füllung mit den Baumnusskernen und dem Olivenöl in einer ofenfesten Form mischen, würzen.

**Backen:** Teigböden und Füllung ca. 10 Min. im Ofen. Herausnehmen, Blindbackhilfe und Backpapier entfernen. Teigböden auf einem Gitter auskühlen. Füllung etwas abkühlen, fein hacken.

**25 g Rucola**

**½ EL Olivenöl**

**1 Prise Salz**

Füllung in die Teigböden verteilen. Rucola und Olivenöl mischen, salzen, mit den Teigböden anrichten.

**Stück:** 190 kcal, F 15 g, Kh 8 g, E 5 g



# Sapins aux champignons et noix

 20 min + 10 min au four  végétarien

Pour 8 pièces

**1 pâte feuilletée abaissée**  
(env. 25 × 42 cm),  
froide

Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Dérouler la pâte, découper les sapins (voir Step by step). Battre l'œuf et en badigeonner les bords des sapins. Parsemer de pavot.

**1 œuf**  
**1 c. s. de pavot**

**1 petit oignon**  
**1 gousse d'ail**  
**300 g de champignons de Paris**  
**50 g cerneaux de noix**  
**3 c. s. d'huile d'olive**  
**½ c. c. de sel**  
**un peu de poivre**

Peler l'oignon et la gousse d'ail, les couper grossièrement, ainsi que les champignons. Mélanger avec les cerneaux de noix dans un moule réfractaire, assaisonner.



**Cuisson:** sapins et farce champignons-noix env. 10 min au milieu du four. Sortir, enlever les poids et le papier sulfurisé. Laisser refroidir sur une grille. Laisser tiédir la farce et la hacher finement.

**25 g de roquette**  
**½ c. s. d'huile d'olive**  
**1 pincée de sel**

Répartir la farce sur les sapins. Mélanger la roquette et l'huile d'olive, saler, dresser avec les sapins.

**Pièce:** 190 kcal, lipides 15 g, glucides 8 g, protéines 5 g

# Mushroom-Walnut Trees

 20 mins. + 10 mins. to bake  vegetarian

Makes 8 pieces

**1 rolled-out puff  
pastry sheet**  
(approx. 25 × 42 cm),  
cold

Preheat oven to 200 °C (convection). Unroll puff pastry, cut out trees (see Step by step). Beat the egg, brush onto edges of trees, sprinkle with poppy seeds.

**1 egg**  
**1 tbsp poppy seeds**

**1 small onion**  
**1 garlic clove**  
**300 g mushrooms**  
**50 g walnut kernels**  
**3 tbsp olive oil**  
**½ tsp salt**  
**pinch pepper**

Peel onion and garlic, chop coarsely with the mushrooms, mix with the walnut kernels and olive oil in an oven-proof dish, season.

**Bake:** pastry shells and mushroom-walnut filling for approx. 10 mins. in the middle of the oven. Take out from oven, remove blind baking aids and baking paper. Cool pastry shells on a wire rack. Let filling cool slightly, chop finely.

**25 g rocket**  
**½ tbsp olive oil**  
**1 pinch salt**

Distribute mixture on the pastry shells. Mix the rocket and olive oil, season with salt and serve with the tartlets.

**Piece:** 190 kcal, fat 15 g, carbohydrates 8 g, protein 5 g

# Abetos de setas y nueces

 20 min + 10 min de horneado  vegetariano

Para 8 unidades

**1 rollo de pasta de hojaldre estirada** (de unos 25 × 42 cm), frío  
**1 huevo**  
**1 c. s. de semillas de amapola**

Precalentar el horno a 200 °C (función aire caliente). Desenrollar la pasta de hojaldre, cortar en la pasta abetos (véase Step by step). Batir el huevo y untar con él los bordes de la pasta, esparcir las semillas de amapola por encima.

**1 cebolla pequeña**  
**1 diente de ajo**  
**300 g de champiñones**  
**50 g de nueces**  
**3 c. s. de aceite de oliva**  
**½ c. c. de sal**  
**poca pimienta**

Pelar la cebolla y el ajo, cortar en grandes pedazos junto con los champiñones, mezclar con las nueces y el aceite de oliva en un molde para horno, sazonar.

**Horneado:** las bases de los pastelitos y la verdura durante unos 10 min. Sacar, retirar los dispositivos de horneado en blanco y el papel de horno. Dejar enfriar las bases de los pastelitos en una rejilla. Dejar enfriar un poco el relleno, picarlo finamente.

**25 g de rúcula**  
**½ c. s. de aceite de oliva**  
**1 pizza de sal**

Repartir el relleno por la base de los pastelitos, mezclar la rúcula y el aceite de oliva, echar sal, disponer en el plato con las bases de los pastelitos.

**Unidad:** 190 kcal, grasas 15 g, hidratos de carbono 8 g, proteínas 5 g



# Abeti funghi e noci

🕒 20 min. + 10 min. di cottura  vegetariano

Per 8 pezzi

**1 rotolo di pasta sfoglia spianata**  
(ca. 25 × 42 cm), freddo  
**1 uovo**  
**1 c. di semi di papavero**

Preriscaldare il forno a 200 °C (ad aria calda). Srotolare la pasta sfoglia, ricavarvi degli abeti (vedasi Step by step). Sbattere l'uovo, spennellarvi i bordi di pasta, cospargerli con i semi di papavero.

**1 cipolla piccola**  
**1 spicchio d'aglio**  
**300 g di champignon**  
**50 g di noci**  
**3 c. di olio d'oliva**  
**½ c. no di sale**  
**un po' di pepe**

Sbucciare l'aglio e la cipolla, tagliarli grossolanamente insieme agli champignon. Mescolare il tutto alle noci e all'olio d'oliva in uno stampo adatto alla cottura in forno, insaporire.


**Cottura:** cuocere le basi di sfoglia e la verdura per ca. 10 min. a metà forno. Sfnorare, rimuovere i supporti per la cottura alla cieca e i triangoli di carta da forno. Lasciar raffreddare le basi di sfoglia su una griglia. Lasciar raffreddare leggermente la verdura, tritarla finemente.

**25 g di rucola**  
**½ c. di olio d'oliva**  
**1 pizzico di sale**

Distribuire il composto sulle basi. Mescolare la rucola e l'olio d'oliva, salare e impiattare con i bocconcini.

**Pezzo:** 190 kcal, grassi 15g, carboidrati 8g, proteine 5g

# Zimt-Mandarinen-Sterne

 30 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 8 Stück

- 1 ausgewallter Blätterteig**  
(ca. 25 x 42 cm), kalt
- 1 Ei**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Blätterteig entrollen, Sterne ausstechen (siehe Step by step). Ei verklopfen, Teigländer damit bestreichen.

- Puderzucker**  
zum Bestäuben

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Blindbackhilfe und Backpapier entfernen. Teigböden auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

- 1 Vanillestängel**  
 $\frac{1}{4}$  TL **Zimt**  
**2 dl Milch**  
**3 EL Zucker**  
**1 EL Maizena**  
**1 frisches Ei**

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides mit Zimt, Milch, Zucker, Maizena und Ei mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, etwas abkühlen.

- 4 Mandarinen**

Creme in die Teigböden verteilen, Mandarinen schälen, Schnitze längs halbieren, darauf verteilen.

**Tipp:** Statt Mandarinen Orangen verwenden.

**Stück:** 141kcal, F 7g, Kh 17g, E 3g



# Étoiles cannelle mandarine

🕒 30 min + 10 min au four

Pour 8 pièces

**1 pâte feuilletée abaissée**  
(env. 25 × 42 cm),  
froide

Préchauffer le four à 220° C. Dérouler la pâte, découper les étoiles (voir Step by step). Battre l'œuf et en badigeonner les bords des étoiles.

**1 œuf**

**sucre glace**  
pour saupoudrer

**Cuisson:** env. 10 min au milieu du four. Sortir, enlever les poids et le papier sulfurisé. Laisser refroidir sur une grille, saupoudrer de sucre glace.

**1 gousse de vanille**  
**¼ de c. c. de cannelle**  
**2 dl de lait**  
**3 c. s. de sucre**  
**1 c. s. de Maïzena**  
**1 œuf frais**

Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter et recueillir les graines. Mettre la gousse et les graines dans une casserole avec l'œuf, le lait, la cannelle, le sucre et la Maïzena. Bien remuer au fouet. Porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la masse épaissit, éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 min. Passer la crème au tamis dans un plat, laisser refroidir un peu.

**4 mandarines**

Répartir la crème sur les étoiles, peler les mandarines, couper les quartiers en deux dans la longueur, dresser sur les étoiles.

**Suggestion:** utiliser des oranges au lieu des mandarines.

**Pièce:** 141kcal, lipides 7g, glucides 17g, protéines 3g

# Cinnamon-Tangerine Stars

 30 mins. + 10 mins. to bake

Makes 8 pieces

**1 rolled-out puff pastry sheet**  
(approx. 25 × 42 cm),  
cold

Preheat oven to 220°C. Unroll puff pastry, cut out stars (see Step by step). Beat the egg, brush onto edges of stars.

**1 egg**

**powdered sugar**  
for dusting

**Bake:** approx. 10 mins. in the middle of the oven. Take out from oven, remove blind baking aids and baking paper. Cool pastry shells on a wire rack, dust with powdered sugar.

**1 vanilla bean**  
**¼ tsp cinnamon**  
**2 dl milk**  
**3 tbsp sugar**  
**1 tbsp cornstarch**  
**1 fresh egg**

Cut the vanilla bean lengthwise, scrape out seeds, add both to cinnamon, milk, sugar, cornstarch and egg and blend with whisk. Bring to the boil over medium heat, stirring constantly. When the mixture thickens and becomes creamy, immediately remove pan from the heat and continue stirring for approx. 2 mins. Pour the cream through a sieve into a bowl, cool slightly.

**4 tangerines**

Distribute cream on the pastry shells, peel the tangerines, cut the slices in half lengthwise and arrange on top.

**Tip:** Use oranges instead of tangerines.

**Piece:** 141kcal, fat 7g, carbohydrates 17g, protein 3g

# Estrellas de canela y mandarinas

 30 min + 10 min de horneado

Para 8 unidades

<p><b>1 rollo</b></p> <p><b>de pasta de hojaldre estirada</b> (de unos 25 × 42 cm), frío</p> <p><b>1 huevo</b></p>		<p>Precalentar el horno a 220 °C. Desenrollar la pasta de hojaldre, cortar en la pasta estrellas (véase Step by step). Batir el huevo y untar con él los bordes de la pasta.</p>
	<p><b>azúcar en polvo</b> para espolvorear</p>	<p><b>Horneado:</b> unos 10 min en el centro del horno. Sacar, retirar los dispositivos para hornear en blanco y el papel de horno. Dejar enfriar las bases de los pastelitos sobre una rejilla, espolvorear el azúcar en polvo.</p>
<p><b>1 vaina de vainilla</b></p> <p><b>¼ c. c. de canela</b></p> <p><b>2 dl de leche</b></p> <p><b>3 c. s. de azúcar</b></p> <p><b>1 c. s. de maicena</b></p> <p><b>1 huevo fresco</b></p>		<p>Cortar longitudinalmente la vaina de vainilla, sacar las semillas, mezclar con el batidor ambas cosas con la canela, la leche, el azúcar, la maicena y el huevo. Llevar a ebullición a temperatura media, sin dejar de remover. En cuanto la masa espese y esté cremosa, retirar inmediatamente la cacerola del fuego y seguir removiendo durante unos 2 min. Pasar la crema por un colador en una fuente, dejar enfriar un poco.</p>
<p><b>4 mandarinas</b></p>		<p>Repartir la crema en las bases de los pastelitos, pelar las mandarinas, cortar por la mitad los gajos, repartir por encima de los pastelitos.</p>

**Consejo:** en vez de mandarinas, usar naranjas.

**Unidad:** 141kcal, grasas 7g, hidratos de carbono 17g, proteínas 3g

# Stelle alla cannella e mandarino

 30 min. + 10 min. di cottura

Per 8 pezzi

<p><b>1 rotolo di pasta sfoglia spianata</b> (ca. 25 × 42 cm), freddo</p> <p><b>1 uovo</b></p>	<p>Preriscaldare il forno a 220 °C. Srotolare la pasta sfoglia, ricavarvi delle stelle (vedasi Step by step). Sbattere l'uovo, spennellarvi i bordi di pasta.</p>
<p><b>zucchero a velo</b> per guarnire</p>	<p><b>Cottura:</b> ca. 10 min. a metà forno. Sfnare, rimuovere i supporti per la cottura alla cieca e i triangoli di carta da forno. Lasciar raffreddare le basi di sfoglia su una griglia, cospargerle di zucchero a velo.</p>
<p><b>1 stecca di vaniglia</b></p> <p><b>¼ c. no di cannella</b></p> <p><b>2 dl di latte</b></p> <p><b>3 c. di zucchero</b></p> <p><b>1 c. di maizena</b></p> <p><b>1 uovo fresco</b></p>	<p>Incidere la stecca di vaniglia per il lungo, estrarne i semi. Con una frusta, mescolare la stecca e i semi con la cannella, il latte, lo zucchero, la maizena e l'uovo. Cuocere a calore medio e portare a ebollizione mescolando continuamente. Non appena la crema si addenserà e avrà la giusta consistenza, togliere subito dal fornello continuando a mescolare per ca. 2 min. Passare la crema al setaccio, lasciar raffreddare brevemente.</p>
<p><b>4 mandarini</b></p>	<p>Distribuire la crema sulle basi, sbucciare i mandarini, dimezzare gli spicchi per il lungo, disporli sulle basi.</p>

**Suggerimento:** utilizzare delle arance al posto dei mandarini.

**Pezzo:** 141kcal, grassi 7g, carboidrati 17g, proteine 3g

# Kiwi-Tannenbäume

🕒 20 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 8 Stück

- 1 **ausgewallter Blätterteig**  
(ca. 25 × 42 cm), kalt
- 1 **Ei**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Blätterteig entrollen, Tannenbäume ausstechen (siehe Step by step). Ei verklopfen, Teigländer damit bestreichen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Blindbackhilfe und Backpapier entfernen. Teigböden auf einem Gitter auskühlen.

- 1 **Beutel dunkle Schokoladenglasur** (ca. 125 g), geschmolzen

Mulden mit Schokolade austreichen. Restliche Schokolade mit einem Löffel streifenartig darüber verteilen.

- 4 **Kiwis**
- 2 **Zweiglein Pfefferminze**

Kiwis schälen, in Würfeli schneiden, Pfefferminze fein schneiden, daruntermischen. Kiwis in die Teigböden verteilen.

**Tipp:** Statt Kiwi Ananas verwenden.

**Stück:** 195 kcal, F 12 g, Kh 18 g, E 3 g





# Sapins au kiwi

🕒 20 min + 10 min au four

Pour 8 pièces

**1 pâte feuilletée abaissée**  
(env. 25 × 42 cm),  
froide

Préchauffer le four à 220° C. Dérouler la pâte, découper les sapins (voir Step by step). Battre l'œuf et en badigeonner les bords des sapins.

**1 œuf**

**Cuisson:** env. 10 min au milieu du four. Sortir, enlever les poids et le papier sulfurisé. Laisser refroidir sur une grille.

**1 sachet de glaçage au chocolat foncé**  
(env. 125 g), fondu

Recouvrir le fond des sapins avec une partie du chocolat. Avec le reste, faire des rayures sur les sapins en laissant le chocolat s'écouler d'une cuillère.

**4 kiwis**  
**2 brins de menthe**


Peler les kiwis, couper en petits cubes, ciseler finement les feuilles de menthe, mélanger aux cubes de kiwis. Répartir sur les sapins.

**Suggestion:** utiliser des ananas au lieu des kiwis.

**Pièce:** 195 kcal, lipides 12 g, glucides 18 g, protéines 3 g

# Kiwi Trees

---

 20 mins. + 10 mins. to bake

Makes 8 pieces

---

**1 rolled-out puff  
pastry sheet**  
(approx. 25 × 42 cm),  
cold

Preheat oven to 220 °C. Unroll puff pastry, cut out trees (see Step by step). Beat the egg, brush onto edges of trees.

**1 egg**

**Bake:** approx. 10 mins. in the middle of the oven. Take out from oven, remove blind baking aids and baking paper. Cool pastry shells on a wire rack.

---

**1 bag dark chocolate glaze**  
(approx. 125 g),  
melted

Coat the cavities with chocolate. Using a spoon, drizzle the rest of the chocolate over the shells in thin stripes.

---

**4 kiwis**  
**2 sprigs peppermint**

Peel the kiwis, cut into cubes, finely chop the peppermint leaves and mix with fruit. Distribute kiwi on the pastry shells.

---

**Tip:** Instead of kiwi, use pineapple.

**Piece:** 195 kcal, fat 12 g, carbohydrates 18 g, protein 3 g

# Abetos de kiwis

 20 min + 10 min de horneado

Para 8 unidades

**1 rollo de pasta de hojaldre estirada**  
(de unos 25 × 42 cm), frío  
**1 huevo**

Precalentar el horno a 220 °C. Desenrollar la pasta de hojaldre, cortar en la pasta abetos (véase Step by step). Batir el huevo y untar con él los bordes de la pasta.

**Horneado:** unos 10 min en el centro del horno. Sacar, retirar los dispositivos para hornear en blanco y el papel de horno. Dejar enfriar las bases de los pastelitos sobre una rejilla.

**1 sobrecito de glaseado de chocolate negro**  
(de unos 125 g), derretido

Untar el molde con el chocolate. Repartir por encima de los pastelitos el resto del chocolate con una cuchara, formando rayas.

**4 kiwis**  
**2 ramitas de menta**

Pelar los kiwis, cortar en daditos, picar finamente la menta, mezclar con el resto. Repartir los kiwis por las bases de los pastelitos.

**Consejo:** en vez de kiwis, usar piña.

**Unidad:** 195 kcal, grasas 12 g, hidratos de carbono 18 g, proteínas 3 g

# Abeti ai kiwi

🕒 20 min. + 10 min. di cottura

Per 8 pezzi

**1 rotolo di pasta sfoglia spianata**  
(ca. 25 × 42 cm), freddo  
**1 uovo**

Preriscaldare il forno a 220 °C. Srotolare la pasta sfoglia, ricavarvi degli abeti (vedasi Step by step). Sbattere l'uovo, spennellarvi i bordi di pasta.

**Cottura:** ca. 10 min. a metà forno. Sforare, rimuovere i supporti per la cottura alla cieca e i triangoli di carta da forno. Lasciar raffreddare le basi di sfoglia su una griglia.

**1 busta di glassa al cioccolato fondente** (ca. 125 g), fusa

Riempire le cavità di cioccolato. Con un cucchiaino decorare gli abeti con il resto del cioccolato disegnando delle strisciole.

**4 kiwi**  
**2 rametti di menta piperita**

Sbucciare i kiwi, tagliarli a cubetti. Tagliare finemente la menta piperita e mescolarla alla frutta. Distribuire il composto sulle basi.

**Suggerimento:** utilizzare dell'ananas al posto dei kiwi.

**Pezzo:** 195 kcal, grassi 12 g, carboidrati 18 g, proteine 3 g





**Betty Bossi**



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



100%  
From well-  
managed forests  
FSC® C152548



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie 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](http://www.bettybossi.ch)

International: [www.bettybossi.org](http://www.bettybossi.org)