

**Betty Bossi**



## Backform Mini-Törtchen

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes



**Der einfachste Weg zum Genuss**

# Step by step

DE



**1.** Teig entrollen, mit dem Ausstecher 12 Teigblumen oder Teigsterne ausstechen. Teig in die Backformen legen, etwas andrücken.

**2.** Backformen auf ein Backblech stellen. Mini-Törtchen wie im Rezept beschrieben füllen und backen.

## Reinigung

Ausstecher spülmaschinengeeignet; Backformen nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



Betty Bossi Backform Mini-Törtchen mit Ausstecher - Set (Art.-Nr. 32115)

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind für 12 Mini-Törtchen berechnet.

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

**1.** Dérouler la pâte, découper 12 fleurs ou étoiles avec l'emporte-pièce. Les déposer dans les petits moules et presser légèrement.

**2.** Déposer les moules sur une plaque de cuisson. Garnir et cuire les mini-tartelettes selon les recettes.

### **Nettoyage**

L'emporte-pièce passe au lave-vaisselle, les moules doivent être lavés à la main. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de nettoyeurs puissants ou de paille de fer.

Betty Bossi Moules à mini-tartelettes et emporte-pièce – kit (n° d'art. 32115)

Toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 12 mini-tartelettes.

**Température du four:** 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 dough, use cutter to form 12 flowers or stars. Place the dough pieces in the baking moulds and press down slightly.

**2.** Place the baking moulds on a baking tray. Fill and bake the mini-tartlets as described in the recipe.

### **Cleaning**

Cutter is dishwasher-safe; baking moulds must be washed by hand. Clean all parts with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Betty Bossi Mini-tartlet baking moulds and cutter set (art. no. 32115)

All recipes in this brochure are for 12 mini-tartlets.

**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.

# Vanille-Törtchen

 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 12 Mini-Törtchen

**1 ausgewallter  
Kuchenteig**  
(ca. 25 x 42 cm)

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Ausstecher 12 Teigblumen oder Teigsterne ausstechen. Teig in die Backformen legen, etwas andrücken (siehe Step by step).

**1 dl Vollrahm**  
**1 Ei**  
**1 EL Zucker**  
**1 TL Vanillezucker**  
**2 TL Maizena**  
**3 EL dunkle Sultaninen**

Backformen auf ein Backblech stellen. Rahm, Ei, Zucker, Vanillezucker und Maizena gut verrühren. Guss auf die Teigböden verteilen. Sultaninen darüberstreuen.



**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Vanille-Törtchen aus den Backformen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Variante Schokolade-Törtchen:** 2 EL Kakaopulver unter den Guss rühren und statt Sultaninen getrocknete Cranberrys verwenden.

**Stück:** 149 kcal, F 9 g, Kh 14 g, E 2 g



# Mini-tartelettes à la vanille

 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour 12 mini-tartelettes

**1 abaisse de pâte brisée**  
(env. 25 × 42 cm)

Préchauffer le four à 200° C. Dérouler l'abaisse, découper 12 fleurs ou étoiles, les poser dans les moules, presser légèrement (voir Step by step).

**1 dl de crème entière**  
**1 œuf**  
**1 c. s. de sucre**  
**1 c. c. de sucre vanillé**  
**2 c. c. de fécule de maïs**  
**3 c. s. de raisins sultanines foncés**



Poser les moules sur une plaque de cuisson. Bien mélanger la crème, l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et la fécule de maïs. Répartir la liaison dans les fonds, parsemer de raisins sultanines.

**Cuisson:** env. 20 min en bas du four. Sortir du four, laisser tiédir. Démouler, poser les tartelettes sur une grille et les laisser refroidir.

**Variante au chocolat:** mélanger 2 c. s. de poudre de cacao à la liaison et remplacer les raisins par des canneberges séchées.

**Pièce:** 149 kcal, lipides 9 g, glucides 14 g, protéines 2 g

# Vanilla Tartlets

 15 mins. + 20 mins. to bake  **vegetarian**

Makes 12 mini-tartlets

**1 rolled-out pie dough**  
(approx.  
25 x 42 cm)

Preheat oven to 200 °C. Unroll dough and use cutter to form 12 flowers or stars. Place dough pieces in the baking moulds and press down slightly (see Step by step).

**1 dl double cream**  
**1 egg**  
**1 tbsp sugar**  
**1 tsp vanilla sugar**  
**2 tsp cornstarch**  
**3 tbsp dark sultanas**

Place the baking moulds on a baking tray. Mix the cream, egg, sugar, vanilla sugar and cornstarch thoroughly. Divide evenly between the pastry cases. Sprinkle sultanas on top.

**Bake:** approx. 20 mins. in the lower half of the oven. Take out from oven, let cool slightly. Remove tartlets from the baking moulds, cool on wire rack.

**Variation for chocolate tartlets:** stir 2 tablespoons of cocoa powder into the cream filling and use dried cranberries instead of sultanas.

**Piece:** 149 kcal, fat 9 g, carbohydrates 14 g, protein 2 g

# Himbeer-Törtchen

 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 12 Mini-Törtchen

**1 ausgewallter  
Blätterteig**  
(ca. 25 x 42 cm)

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Ausstecher 12 Teigblumen oder Teigsterne ausstechen. Teig in die Backformen legen, etwas andrücken (siehe Step by step).

**250 g Himbeeren**  
**2 EL ungesalzene  
geschälte  
Pistazien**  
**1 EL Zucker**  
**1 TL Maizena**

Backformen auf ein Backblech stellen. Himbeeren mit einer Gabel grob zerdrücken. Pistazien grob hacken, mit dem Zucker und Maizena daruntermischen. Himbeeren auf die Teigböden verteilen.

**250 g Himbeeren**  
**1 EL ungesalzene  
geschälte  
Pistazien**  
**Puderzucker**  
zum Bestäuben

**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Himbeer-Törtchen aus den Backformen nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Himbeeren auf die Törtchen verteilen. Pistazien grob hacken, darüberstreuen, mit Puderzucker bestäuben.



**Tipp:** Statt frische Himbeeren tiefgekühlte Himbeeren, angetaut, verwenden.

**Stück:** 149 kcal, F 9 g, Kh 13 g, E 3 g





# Mini-tartelettes aux framboises

 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour 12 mini-tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée**  
(env. 25 x 42 cm)

Préchauffer le four à 200° C. Dérouler l'abaisse, découper 12 fleurs ou étoiles, les poser dans les moules, presser légèrement (voir Step by step).

**250 g de framboises**  
**2 c. s. de pistaches décortiquées non salées**  
**1 c. s. de sucre**  
**1 c. c. de fécule de maïs**

Poser les moules sur une plaque de cuisson. Écraser grossièrement les framboises avec une fourchette. Hacher grossièrement les pistaches, mélanger avec le sucre et la fécule de maïs. Répartir sur les fonds de tartelettes.


**250 g de framboises**  
**1 c. s. de pistaches décortiquées non salées sucre glace**  
pour le décor

**Cuisson:** env. 20 min en bas du four. Sortir du four, laisser tiédir. Démouler, poser les tartelettes sur une grille et les laisser refroidir. Répartir les framboises sur les tartelettes. Hacher grossièrement les pistaches, en parsemer les tartelettes et les saupoudrer de sucre glace.

**Suggestion:** au lieu de framboises fraîches, utiliser des framboises surgelées, légèrement décongelées.

**Pièce:** 149 kcal, lipides 9 g, glucides 13 g, protéines 3 g

# Raspberry Tartlets

 15 mins. + 20 mins. to bake  **vegetarian**

Makes 12 mini-tartlets

<b>1</b>	<b>rolled-out puff pastry</b> (approx. 25 x 42 cm)	Preheat oven to 200 °C. Unroll dough and use cutter to form 12 flowers or stars. Place dough pieces in the baking moulds and press down slightly (see Step by step).
<b>250 g</b> <b>2 tbsp</b>	<b>raspberries</b> <b>unsalted peeled pistachios</b>	Place the baking moulds on a baking tray. Mash raspberries slightly with a fork. Coarsely chop the pistachios and stir into the raspberries, along with the sugar and cornstarch. Divide evenly between the pastry cases.
<b>1 tbsp</b> <b>1 tsp</b>	<b>sugar</b> <b>cornstarch</b>	
<b>250 g</b> <b>1 tbsp</b>	<b>raspberries</b> <b>unsalted peeled pistachios</b> <b>powdered sugar</b> for dusting	
		<b>Bake:</b> approx. 20 mins. in the lower half of the oven. Take out from oven, let cool slightly. Remove tartlets from the baking moulds, cool on wire rack. Top with raspberries. Coarsely chop pistachios, sprinkle over tartlets, dust with powdered sugar.

**Tip:** use thawed frozen raspberries instead of fresh.

**Piece:** 149 kcal, fat 9 g, carbohydrates 13 g, protein 3 g

# Aprikosen-Törtchen

 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 12 Mini-Törtchen

**1 ausgewallter  
Blätterteig**  
(ca. 25 x 42 cm)

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Ausstecher 12 Teigblumen oder Teigsterne ausstechen. Teig in die Backformen legen, etwas andrücken (siehe Step by step).

**90 g Joghurt nature**  
**2 EL Zucker**  
**1 EL Maizena**  
**350 g Aprikosen**  
**2 EL Mandelblättchen**

Backformen auf ein Backblech stellen. Joghurt mit der Hälfte des Zuckers und dem Maizena verrühren, auf die Teigböden verteilen. Aprikosen entsteinen, in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden, mit dem restlichen Zucker mischen, darauf verteilen. Mandeln darüberstreuen.


**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Aprikosen-Törtchen aus den Backformen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Tipp:** Statt frische Aprikosen 300 g tiefgekühlte Aprikosen, angetaut, verwenden.

**Stück:** 147 kcal, F 8 g, Kh 15 g, E 3 g



# Mini-tartelettes aux abricots

 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour 12 mini-tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée**  
(env. 25 x 42 cm)

Préchauffer le four à 200° C. Dérouler l'abaisse, découper 12 fleurs ou étoiles, les poser dans les moules, presser légèrement (voir Step by step).

**90 g de yaourt nature**  
**2 c. s. de sucre**  
**1 c. s. de fécule de maïs**  
**350 g d'abricots**  
**2 c. s. d'amandes effilées**


Poser les moules sur une plaque de cuisson. Mélanger le yaourt avec la moitié du sucre et la fécule de maïs, répartir sur les fonds de tartelettes. Dénoyer les abricots, les couper en morceaux d'env. 1cm, les mélanger au reste de sucre et les répartir dans les tartelettes. Parsemer d'amandes effilées.

**Cuisson:** env. 20 min en bas du four. Sortir du four, laisser tiédir. Démouler, poser les tartelettes sur une grille et les laisser refroidir.

**Suggestion:** au lieu d'abricots frais, utiliser 300 g d'abricots surgelés, légèrement décongelés.

**Pièce:** 147 kcal, lipides 8 g, glucides 15 g, protéines 3 g

# Apricot Tartlets

 15 mins. + 20 mins. to bake  **vegetarian**

Makes 12 mini-tartlets

**1 rolled-out  
puff pastry**  
(approx.  
25 x 42 cm)

Preheat oven to 200 °C. Unroll dough and use cutter to form 12 flowers or stars. Place dough pieces in the baking moulds and press down slightly (see Step by step).

**90 g plain yoghurt**  
**2 tbsp sugar**  
**1 tbsp cornstarch**  
**350 g apricots**  
**2 tbsp flaked almonds**

Place the baking moulds on a baking tray. Mix the yoghurt with half the sugar and the cornstarch, divide evenly between the pastry cases. Remove stones from the apricots, dice into approx. 1cm cubes, mix with the remaining sugar. Place on top of filling, sprinkle with almonds.

**Bake:** approx. 20 mins. in the lower half of the oven. Take out from oven, let cool slightly. Remove tartlets from the baking moulds, cool on wire rack.

**Tip:** use 300 g thawed frozen apricots instead of fresh.

**Piece:** 147 kcal, fat 8 g, carbohydrates 15 g, protein 3 g

# Spinat-Törtchen

 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 12 Mini-Törtchen

**1 ausgewallter  
Kuchenteig**  
(ca. 25 x 42 cm)

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Ausstecher 12 Teigblumen oder Teigsterne ausstechen. Teig in die Backformen legen, etwas andrücken (siehe Step by step).

**500 g tiefgekühlter  
Blattspinat,**  
aufgetaut

**2 Eier**

**2 cm Ingwer** (ca. 20 g)

**½ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**1 Ei**

Backformen auf ein Backblech stellen. Spinat abtropfen, gut ausdrücken, auf die Teigböden verteilen. Eier verklopfen, Ingwer schälen, fein dazureiben, würzen. Guss sorgfältig in die Teigböden giessen. Ei verklopfen, Teigländer damit bestreichen.



**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Spinat-Törtchen aus den Backformen nehmen, lauwarm servieren.

**Stück:** 120 kcal, F 7g, Kh 9g, E 4g





# Mini-tartelettes aux épinards

 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour 12 mini-tartelettes

**1 abaisse de pâte brisée**  
(env. 25 × 42 cm)

Préchauffer le four à 200° C. Dérouler l'abaisse, découper 12 fleurs ou étoiles, les poser dans les moules, presser légèrement (voir Step by step).

**500 g d'épinards en branches surgelés,**  
décongelés

**2 œufs**

**2 cm de gingembre**  
(env. 20 g)

**½ c. c. de sel**

**un peu de poivre**


**1 œuf**

Poser les moules sur une plaque de cuisson. Égoutter les épinards, les presser pour en extraire l'eau, répartir sur les fonds de tartelettes. Batre l'œuf, peler le gingembre, le râper, le mélanger à l'œuf et assaisonner. Répartir délicatement la liaison dans les tartelettes. Batre l'œuf, en badigeonner le bord des tartelettes.

**Cuisson:** env. 20 min en bas du four.  
Sortir du four, laisser refroidir un instant.  
Démouler, servir tiède.

**Pièce:** 120 kcal, lipides 7 g, glucides 9 g, protéines 4 g

# Spinach Tartlets

 15 mins. + 20 mins. to bake  **vegetarian**

Makes 12 mini-tartlets

**1 rolled-out pie dough**  
(approx. 25 x 42 cm)

Preheat oven to 200 °C. Unroll dough and use cutter to form 12 flowers or stars. Place dough pieces in the baking moulds and press down slightly (see Step by step).

**500 g frozen whole leaf spinach**, thawed

**2 eggs**

**2 cm ginger**  
(approx. 20 g)

**½ tsp salt**

**pinch pepper**

**1 egg**

Place the baking moulds on a baking tray. Drain the spinach, squeeze out excess water, divide evenly between the pastry cases. Beat the eggs. Peel and finely grate the ginger, add to eggs, season. Carefully pour the egg mixture into the pastry cases. Beat the remaining egg, brush onto pastry edges.

**Bake:** approx. 20 mins. in the lower half of the oven. Take out from oven, let cool slightly. Remove tartlets from the baking moulds, serve while still warm.

**Piece:** 120 kcal, fat 7g, carbohydrates 9g, protein 4g

# Käse-Törtchen

 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 12 Mini-Törtchen

**1 ausgewallter  
Blätterteig**  
(ca. 25 x 42 cm)

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Ausstecher 12 Teigblumen oder Teigsterne ausstechen. Teig in die Backformen legen, etwas andrücken (siehe Step by step).

**130 g geriebener  
Gruyère**

**½ dl Vollrahm**

**1 Ei**

**1 EL Mehl**

**3 Zweiglein  
Thymian**

**wenig Muskat**

**¼ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

Backformen auf ein Backblech stellen. Käse, Rahm, Ei und Mehl verrühren. Thymianblättchen abzupfen, begeben, würzen. Käsemasse auf die Teigböden verteilen.


**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Käse-Törtchen aus den Backformen nehmen, lauwarm servieren.

**Dazu passt:** Blattsalat.

**Stück:** 169 kcal, F 12 g, Kh 10 g, E 5 g



# Mini-ramequins au fromage

 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour 12 mini-tartelettes

**1 abaisse de  
pâte feuilletée**  
(env. 25 × 42 cm)

Préchauffer le four à 200° C. Dérouler l'abaisse, découper 12 fleurs ou étoiles, les poser dans les moules, presser légèrement (voir Step by step).

**130 g de gruyère râpé**  
**½ dl de crème entière**  
**1 œuf**

Poser les moules sur une plaque de cuisson. Mélanger le fromage, la crème, l'œuf et la farine. Ajouter le thym effeuillé, assaisonner. Répartir la préparation sur les fonds de tartelettes.

**1 c. s. de farine**  
**3 brins de thym**  
**un peu de noix de  
muscade moulue**



**¼ de c. c. de sel**  
**un peu de poivre**

**Cuisson:** env. 20 min en bas du four.  
Sortir du four, laisser refroidir un instant.  
Démouler, servir tiède.

**Servir avec:** salade verte.

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

# Cheese Tartlets

 15 mins. + 20 mins. to bake  **vegetarian**

Makes 12 mini-tartlets

**1 rolled-out  
puff pastry**  
(approx.  
25 x 42 cm)

Preheat oven to 200 °C. Unroll dough and use cutter to form 12 flowers or stars. Place dough pieces in the baking moulds and press down slightly (see Step by step).

**130 g grated gruyère**  
**½ dl double cream**  
**1 egg**  
**1 tbsp flour**  
**3 sprigs thyme**  
**pinch nutmeg**  
**¼ tsp salt**  
**pinch pepper**

Place the baking moulds on a baking tray. Mix the cheese, cream, egg and flour. Pluck the thyme leaves and add to cheese mixture, season. Divide evenly between the pastry cases.

**Bake:** approx. 20 mins. in the lower half of the oven. Take out from oven, let cool slightly. Remove tartlets from the baking moulds, serve while still warm.

**Goes with:** green salad.

**Piece:** 169 kcal, fat 12 g, carbohydrates 10 g, protein 5 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](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.de](http://www.bettybossi.de)