

Schinken-Käse-Toast

🕒 5 Min. + 6 Min. toasten

🚫 laktosefrei

Ergibt 2 Stück

- 2 Tranchen Hinterschinken (z. B. Rustico, ca. 70 g)
- 1 EL Senf
- 80 g Gruyère
- 4 Scheiben Toastbrot
- einige Rucolablätter

Schinken mit dem Senf bestreichen. Käse in Scheiben schneiden, darauflegen, Ränder einschlagen. Päckli auf zwei Brotscheiben legen, Rucola darauf verteilen. Restliche Brotscheiben darauflegen, etwas andrücken.

Toasten: ca. 6 Min. im Toast-Einsatz.

Tipp: Statt Rucola Jungspinat verwenden.

Stück: 359 kcal, F 19 g, Kh 24 g, E 23 g



Croque jambon-fromage

🕒 5 min + 6 min de dorage

🚫 sans lactose

Pour 2 pièces

- 2 tranches de jambon arrière (p. ex. Rustico, env. 70 g)
- 1 c. s. de moutarde
- 80 g de gruyère
- 4 tranches de pain de mie
- quelques feuilles de roquette

Badigeonner le jambon de moutarde. Couper le gruyère en tranches, poser dessus, rabattre les bords. Poser les petits paquets sur deux tranches de pain, répartir la roquette dessus. Couvrir avec les autres tranches de pain, appuyer un peu.

Dorage: env. 6 min dans la plaque à croque-monsieur.

Suggestion: remplacer la roquette par des pousses d'épinards.

Pièce: 359 kcal, lip 19 g, glu 24 g, pro 23 g



Poulet-Rüebli-Toast

🕒 10 Min. + 6 Min. toasten

Ergibt 2 Stück

- ½ Rüebli (ca. 60 g)
- 2 EL Doppelrahm-Frischkäse
- ½ TL Edelsüss-Paprika
- 6 Tranchen geräucherte Pouletbrust (ca. 100 g)
- 4 Scheiben Toastbrot

Rüebli schälen, grob reiben, mit dem Frischkäse und Paprika mischen. Zwei Tranchen Pouletbrust auf zwei Brotscheiben legen. Rüebli- und Käsemasse darauf verteilen. Restliche Pouletbrust und Brotscheiben darauflegen, etwas andrücken.

Toasten: ca. 6 Min. im Toast-Einsatz.

Stück: 285 kcal, F 11 g, Kh 26 g, E 20 g



Croque poulet-carotte

🕒 10 min + 6 min de dorage

Pour 2 pièces

- ½ carotte (env. 60 g)
- 2 c. s. de fromage frais double crème
- ½ c. c. de paprika mi-fort
- 6 tranches de blanc de poulet fumé (env. 100 g)
- 4 tranches de pain de mie

Peler la carotte, la râper grossièrement, mélanger avec le fromage frais et le paprika. Déposer deux tranches de blanc de poulet sur deux tranches de pain. Répartir la farce aux carottes dessus. Couvrir avec les autres tranches de poulet et de pain, appuyer un peu.

Dorage: env. 6 min dans la plaque à croque-monsieur.

Pièce: 285 kcal, lip 11 g, glu 26 g, pro 20 g

Caprese-Toast

🕒 10 Min. + 6 Min. toasten

🥕 végétarisch

Ergibt 2 Stück

- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g geriebener Mozzarella
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 TL Crema di Balsamico
- einige Basilikumblätter

Tomaten in Streifen schneiden, mit dem Mozzarella mischen, auf zwei Brotscheiben verteilen. Crema di Balsamico darüberträufeln, Basilikum darauflegen. Restliche Brotscheiben darauflegen, etwas andrücken.

Toasten: ca. 6 Min. im Toast-Einsatz.

Stück: 263 kcal, F 11 g, Kh 30 g, E 10 g

Croque caprese

🕒 10 min + 6 min de dorage

🥕 végétarien

Pour 2 pièces

- 50 g de tomates séchées à l'huile
- 50 g de mozzarella râpée
- 4 tranches de pain de mie
- 1 c. c. de crema di balsamico
- quelques feuilles de basilic

Couper les tomates en lanières, les mélanger avec la mozzarella, répartir sur deux tranches de pain. Arroser d'un filet de crema di balsamico, déposer le basilic dessus. Couvrir avec les autres tranches de pain, appuyer un peu.

Dorage: env. 6 min dans la plaque à croque-monsieur.

Pièce: 263 kcal, lip 11 g, glu 30 g, pro 10 g

Anwendung

An den Strom anschliessen
Den Deckel des Snack-Makers 3 in 1 schliessen und diesen auf eine hitzebeständige und ebene Fläche stellen. Den Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken. Die rote und die grüne Lampe auf dem Deckel leuchten auf. Den Snack-Maker 3 in 1 ca. 5 Min. heiss werden lassen, bis die grüne Lampe erlischt.

Einsätze

1. Waffel-Einsatz
2. Toast-Einsatz
3. Tartelette-Einsatz

Für ausführliche Informationen zum Gebrauch des Snack-Makers 3 in 1 bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung beachten.

Mode d'emploi

Brancher l'appareil
Fermer le couvercle de l'appareil à snack 3 en 1 et placer celui-ci sur une surface plane et résistante à la chaleur. Brancher l'appareil dans une prise de courant appropriée. Les voyants rouge et vert s'allument sur le couvercle. Faire chauffer l'appareil à snack 3 en 1 env. 5 min, jusqu'à ce que le voyant vert s'éteigne.

Plaques

1. plaque à gaufres
2. plaque à croque-monsieur
3. plaque à tartelettes

Veuillez consulter le mode d'emploi livré avec l'appareil à snack 3 en 1 pour des informations détaillées sur son utilisation.



Snack-Maker 3 in 1 - Set (Art.-Nr. 32111). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Appareil à snack 3 en 1 - kit (n° d'art. 32111). Lave-vaisselle interdit. 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

Snack-Maker

Appareil à snack



Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslersstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Schweiz

Titelbild: Lachs-Tartelettes / Photo en couverture: tartelettes au saumon

Waffeln

🕒 15 Min. + 12 Min. backen
Ergibt 4 Stück

- 80g Mehl
- 50g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Vanillesamen
- 1 Prise Salz

- 100g Butter
- ¼ dl Wasser
- 1 Ei

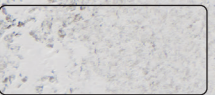
1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Vanillesamen und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Wasser mit dem Ei und der Butter verrühren, dazugießen, mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Backen: Die Hälfte des Teigs im Waffel-Einsatz ca. 6 Min. backen, herausnehmen. Restlichen Teig gleich backen.

Dazu passen: Beeren, Ahornsirup.
Stück: 333 kcal, F 22g, Kh 29g, E 4g

Schokolade-Waffeln
Statt 80g Mehl nur 60g Mehl und 20g Kakaopulver verwenden.



Gaufres

🕒 15 min + 12 min de cuisson
Pour 4 pièces

- 80g de farine
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. c. de poudre à lever
- ½ c. c. de graines de vanille
- 1 pincée de sel

- 100g de beurre
- ¼ de dl d'eau
- 1 œuf

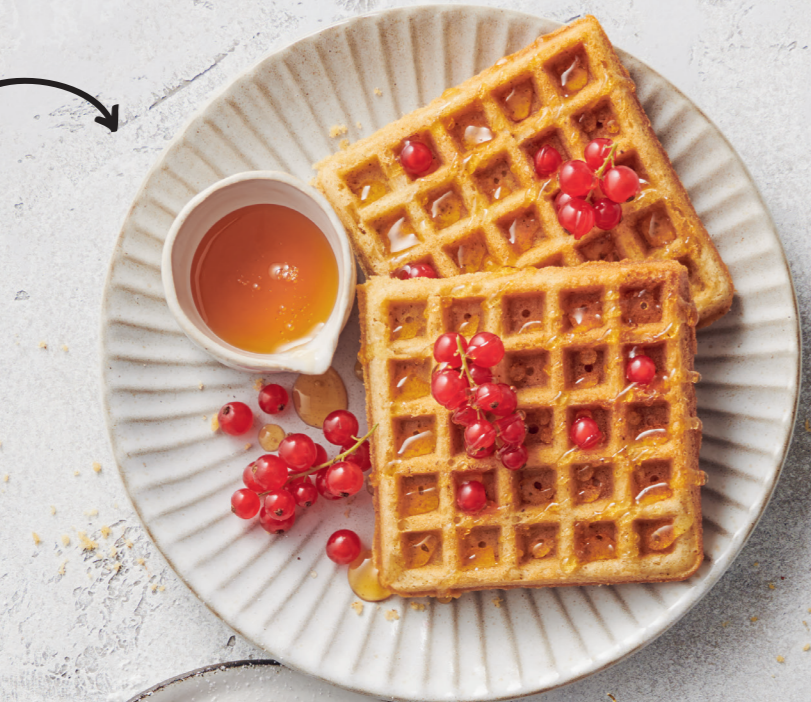
1. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, sucre vanillé, poudre à lever, graines de vanille et sel.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Mélanger l'eau avec l'œuf et le beurre fondu, ajouter, bien travailler au fouet.

Cuisson: cuire la moitié de la pâte env. 6 min dans la plaque à gaufres, retirer. Cuire le reste de la pâte de la même façon.

Servir avec: baies, sirop d'érable.
Pièce: 333 kcal, lip 22g, glu 29g, pro 4g

Gaufres au chocolat
Remplacer les 80g de farine par 60g de farine et 20g de cacao en poudre.



Tartelettes

🕒 10 Min. + 30 Min. kühl stellen + 12 Min. backen
Ergibt 16 Tartelettes

- 100g Mehl
- 25g Zucker
- 1 Prise Salz
- 25g Butter, kalt
- 1 Ei

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Teig in 16 Portionen teilen (je ca. 12g), zu Kugeln formen.

Backen: Die Hälfte der Teigkugeln im Tartelette-Einsatz ca. 6 Min. backen. Tartelettes herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Restliche Teigkugeln gleich backen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Tage.

Stück: 44 kcal, F 2g, Kh 6g, E 1g

Tartelettes

🕒 10 min + 30 min au frais + 12 min de cuisson
Pour 16 fonds de tartelettes

- 100g de farine
- 25g de sucre
- 1 pincée de sel
- 25g de beurre, froid
- 1 œuf

1. Mélanger dans un grand bol farine, sucre et sel. Couper le beurre en morceaux, ajouter, travailler à la main jusqu'à consistance uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir, aplatir, mettre env. 30 min à couvert au frais.

2. Diviser la pâte en 16 portions (d'env. 12g) et façonner des boules.

Cuisson: cuire la moitié des boules de pâte env. 6 min dans la plaque à tartelettes. Retirer, laisser refroidir sur une grille. Cuire le reste des boules de pâte de la même façon.

Conservation: env. 2 jours dans une boîte hermétique.

Pièce: 44 kcal, lip 2g, glu 6g, pro 1g

Zitronen-Tartelettes

🕒 10 Min. Ergibt 16 Tartelettes

- 150g Rahmquark
- 150g Lemon Curd
- 16 Tartelettes
- 2 EL Mandelblättchen

Quark und die Hälfte des Lemon Curd verrühren, in die Tartelettes füllen. Restliches Lemon Curd darauf verteilen, Mandeln darüberstreuen.

Stück: 103 kcal, F 6g, Kh 10g, E 3g

Tartelettes au citron

🕒 10 min Pour 16 tartelettes

- 150g de séré à la crème
- 150g de lemon curd
- 16 fonds de tartelettes
- 2 c. s. d'amandes effilées

Mélanger le séré avec la moitié du lemon curd, en garnir les fonds de tartelettes. Répartir le reste du lemon curd dessus, parsemer d'amandes effilées.

Pièce: 103 kcal, lip 6g, glu 10g, pro 3g

Erdbeer-Tartelettes

🕒 15 Min. Ergibt 16 Tartelettes

- 250g Mascarpone
- ½ dl Halbrahm
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste
- 16 Tartelettes
- 150g Erdbeeren
- Puderzucker zum Bestäuben

Mascarpone mit dem Rahm, Puderzucker und Vanillepaste zu einer glatten Creme verrühren. Creme in die Tartelettes füllen. Erdbeeren in Scheiben schneiden, darauflegen, mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 132 kcal, F 10g, Kh 9g, E 2g

Tartelettes aux fraises

🕒 15 min Pour 16 tartelettes

- 250g de mascarpone
- ½ dl de demi-crème
- 2 c. s. de sucre glace
- 1 c. c. de pâte de vanille
- 16 fonds de tartelettes
- 150g de fraises
- sucre glace pour le décor

Lisser le mascarpone avec crème, sucre glace et pâte de vanille. En garnir les fonds de tartelettes. Couper les fraises en tranches, déposer dessus, poudrer de sucre glace.

Pièce: 132 kcal, lip 10g, glu 9g, pro 2g



Schinken-Tartelettes

🕒 10 Min. Ergibt 16 Tartelettes

- 160g Hinterschinken in Tranchen
- 100g Crème fraîche
- ½ EL Senf
- 16 Tartelettes
- ½ Bund Schnittlauch

Schinken in Würfeli schneiden, mit der Crème fraîche und Senf mischen. Masse in die Tartelettes füllen. Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

Stück: 76 kcal, F 4g, Kh 6g, E 3g

Tartelettes au jambon

🕒 10 min Pour 16 tartelettes

- 160g de jambon arrière en tranches
- 100g de crème fraîche
- ½ c. s. de moutarde
- 16 fonds de tartelettes
- ½ botte de ciboulette

Couper le jambon en petits dés, mélanger avec la crème fraîche et la moutarde. En garnir les fonds de tartelettes. Ciseler la ciboulette, parsemer.

Pièce: 76 kcal, lip 4g, glu 6g, pro 3g

Lachs-Tartelettes

🕒 10 Min. Ergibt 16 Tartelettes

- 100g geräucherter Lachs in Tranchen
- 100g Frischkäse mit Meerrettich
- 1 dl Vollrahm
- 16 Tartelettes
- 3 Zweiglein Dill

Lachs fein schneiden, mit dem Frischkäse mischen. Rahm steif schlagen, unter die Masse ziehen. Mousse in die Tartelettes füllen. Dill abzupfen, darüberstreuen.

Stück: 90 kcal, F 6g, Kh 6g, E 3g

Tartelettes au saumon

🕒 10 min Pour 16 tartelettes

- 100g de saumon fumé en tranches
- 100g de fromage frais au raifort
- 1 dl de crème entière
- 16 fonds de tartelettes
- 3 brins d'aneth

Couper finement le saumon et le mélanger avec le fromage frais. Fouetter la crème en chantilly, incorporer. En garnir les fonds de tartelettes. Effeuille l'aneth, parsemer.

Pièce: 90 kcal, lip 6g, glu 6g, pro 3g