

Nuss-Chüechli

🕒 15 Min. + 15 Min. backen

🌱 vegetarisch

Ergibt 24 Stück

150 g gemahlene Haselnüsse
120 g Zwetschgenkonfitüre
1 TL Zimt
4 EL Rahm
1 EL Zitronensaft

1 Ei
**1 ausgewallter Kuchen-
teig** (ca. 25 × 42 cm)

Puderzucker
zum Bestäuben

1. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Nüsse, Konfitüre, Zimt, Rahm und Zitronensaft mischen.

2. Ei verklopfen. Chüechli nach Anwendung zubereiten und füllen, mit Ei bestreichen.

3. Backen: ca. 15 Min. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen. Chüechli auf ein Gitter legen, evtl. auseinanderbrechen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Für Chüsseli 2 ausgewallte Kuchenteige verwenden.

Stück: 108 kcal, F 7g, Kh 8g, E 2g

Ramequins aux noisettes

🕒 15 min + 15 min au four

🌱 végétarien

Pour 24 pièces

150 g de noisettes moulues
120 g de confiture de pruneau
1 c. c. de cannelle
4 c. s. de crème
1 c. s. de jus de citron

1 œuf
**1 abaisse de pâte
à gâteau**
(d'env. 25 × 42 cm)

sucre glace
pour le décor

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).

Mélanger noisettes, confiture, cannelle, crème et jus de citron.

2. Battre l'œuf. Préparer et garnir les ramequins selon le mode d'emploi, dorer à l'œuf.

3. Cuisson au four: env. 15 minutes. Retirer les plaques, laisser tiédir un peu. Déposer les ramequins sur une grille, les séparer si nécessaire, poudrer de sucre glace.

Suggestion: confectionner des coussinets avec 2 abaisses de pâte à gâteau.

Pièce: 108 kcal, lip 7g, glu 8g, pro 2g



Beeren-Chüsseli

🕒 15 Min. + 18 Min. backen

🌱 vegetarisch

Ergibt 24 Stück

**100 g tiefgekühlte Beeren-
mischung, aufgetaut**
1 Vanillestängel
80 g Halbfettquark
80 g Kokosraspel
2 EL Zucker
1 TL Zitronensaft

1 Ei
**2 ausgewallte Blätter-
teige** (ca. 25 × 42 cm)
1 EL Hagelzucker

1. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Beeren abtropfen, mit einer Gabel zerdrücken. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, mit Quark, Kokosraspel, Zucker und Zitronensaft begeben, mischen.

2. Ei verklopfen. Chüsseli nach Anwendung zubereiten und füllen, mit Ei bestreichen. Hagelzucker darüberstreuen.

3. Backen: ca. 18 Min. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen. Chüsseli auf ein Gitter legen, evtl. auseinanderbrechen.

Tipp: Statt Beerenmischung 1 Apfel, grob gerieben, verwenden.

Stück: 122 kcal, F 7g, Kh 11g, E 2g

Coussinets aux baies

🕒 15 min + 18 min au four

🌱 végétarien

Pour 24 pièces

**100 g de mélange de baies
surgelées, décongelées**
1 gousse de vanille
80 g de séré demi-gras
80 g de noix de coco râpée
2 c. s. de sucre
1 c. c. de jus de citron

1 œuf
**2 abaisses de pâte
feuilletée**
(d'env. 25 × 42 cm)
1 c. s. de sucre en grains

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Égoutter les baies, les écraser à la fourchette. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, ajouter avec séré, noix de coco râpée, sucre et jus de citron, mélanger.

2. Battre l'œuf. Préparer et garnir les coussinets selon le mode d'emploi, dorer à l'œuf. Parsemer de sucre en grains.

3. Cuisson au four: env. 18 minutes. Retirer les plaques, laisser tiédir un peu. Déposer les coussinets sur une grille, les séparer si nécessaire.

Suggestion: remplacer le mélange de baies par 1 pomme râpée grossièrement.

Pièce: 122 kcal, lip 7g, glu 11g, pro 2g

Anwendung für ungedeckte Chüechli

1. Ausgewallten Teig (ca. 25 × 42 cm, kalt) entrollen, quer halbieren.

2. Teighälften ohne Papier auf die beiden Chüechli-Bleche legen (Bild 1). Teige nicht in die Mulden drücken. Schablone/Einfüllhilfe fest in einen Teig drücken.

3. Die Hälfte der Füllung in die Mulden der Schablone verteilen und mit einem Teighorn flach streichen (Bild 2).

4. Schablone/Füllhilfe vorsichtig abheben, auf den zweiten Teig drücken, mit restlicher Füllung füllen.

5. Teigländer mit Ei bestreichen.

6. Chüechli gemäss Rezept backen oder zu Chüsseli siehe Anwendung rechts weiterverarbeiten.



Mode d'emploi pour ramequins ouverts

1. Dérouler l'abaisse de pâte (d'env. 25 × 42 cm, froide), la couper dans le sens de la largeur.

2. Déposer les demi-abaisses, sans leur papier, sur les deux plaques (photo 1). Ne pas enfoncer la pâte dans les cavités. Bien presser le pochoir dans l'une des abaisses.

3. Répartir la moitié de la garniture dans les cavités du pochoir et lisser avec une corne à pâte (photo 2).

4. Décoller délicatement le pochoir en soulevant, le presser dans la deuxième abaisse, répartir le reste de la garniture.

5. Dorer les bords à l'œuf.

6. Faire cuire au four selon les indications de la recette ou poursuivre la préparation pour confectionner des coussinets (voir à droite).

Anwendung für gedeckte Chüsseli

Schritte 1–5 gemäss «Anwendung für ungedeckte Chüechli» ausführen.

6. Zweiten Teig entrollen, quer halbieren, über die Chüechli legen (Bild 3).

7. Schablone erneut in den Teig drücken (Bild 4), so werden die Chüsseli geschlossen und getrennt.

8. Chüsseli mit dem restlichen Ei bestreichen.

9. Chüsseli gemäss Rezept backen.

Tipp für schnelle Kreationen
Frischkäse, Pesto, Nussaufstrich usw. als Erstes hineinstreichen, danach Zutaten wie zum Beispiel Oliven oder Mozzarella darauflegen.

Backblech «Chäs-Chüechli» (2er-Set / Art.-Nr. 25408). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



Mode d'emploi pour coussinets fermés

Exécuter les étapes 1 à 5 selon le «Mode d'emploi pour ramequins ouverts».

6. Dérouler la deuxième abaisse de pâte, couper dans le sens de la largeur, déposer sur les ramequins (photo 3).

7. Presser de nouveau le pochoir dans la pâte (photo 4) afin de sceller et de séparer les coussinets.

8. Dorer les coussinets avec le reste de l'œuf.

9. Cuire au four selon les indications de la recette.

Idées de garnitures vite faites
Garnir d'abord de fromage frais, pesto, purée de noix, etc., lisser, puis compléter d'olives, de mozzarella, etc.

Plaque «Ramequin» (en duo / n° d'art. 25408). 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

Chüechli & Chüsseli

Ramequins et coussinets



Schinken-Chüsseli

🕒 15 Min. + 18 Min. backen

Ergibt 24 Stück

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Petersilie
- 1 EL Olivenöl

- 150 g Schinkenwürfel
- 100 g Mascarpone
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

- 1 Ei
- 2 ausgewählte Blätterteige (ca. 25 × 42 cm)
- 2 TL Mohnsamen

1. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken, Petersilie fein schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Petersilie beigeben, kurz mitdämpfen, herausnehmen.

2. Schinkenwürfel und Mascarpone verrühren, Zwiebeln darunter rühren, würzen.

3. Ei verklopfen. Chüsseli nach Anwendung zubereiten und füllen, mit Ei bestreichen. Mohnsamen darüberstreuen.

4. **Backen:** ca. 18 Min. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen, Chüsseli auf ein Gitter legen, evtl. auseinanderbrechen.

Stück: 121kcal, F 8g, Kh 9g, E 3g

Coussinets au jambon

🕒 15 min + 18 min au four

Pour 24 pièces

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 c. s. de persil
- 1 c. s. d'huile d'olive

- 150 g de dés de jambon
- 100 g de mascarpone
- sel, poivre, selon goût

- 1 œuf
- 2 abaisses de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
- 2 c. c. de graines de pavot

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Peler l'oignon et l'ail, hacher finement, ciseler le persil. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter le persil, faire revenir un instant, retirer.

2. Mélanger les dés de jambon avec le mascarpone, incorporer l'oignon, rectifier l'assaisonnement.

3. Battre l'œuf. Préparer et garnir les coussinets selon le mode d'emploi, dorer à l'œuf. Parsemer de graines de pavot.

4. **Cuisson au four:** env. 18 minutes. Retirer les plaques, laisser tiédir un peu. Déposer les coussinets sur une grille, les séparer si nécessaire.

Pièce: 121kcal, lip 8g, glu 9g, pro 3g

Spinat-Chüsseli

🕒 15 Min. + 18 Min. backen

🥬 vegetarisch

Ergibt 24 Stück

- 100 g Jungspinat
- 40 g getrocknete Cranberrys
- 160 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 100 g Weichkäse (z. B. Brie)

- 1 Ei
- 2 ausgewählte Kuchenteige (ca. 25 × 42 cm)
- 2 EL Sesam

1. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Spinat und Cranberrys fein hacken, mit Frischkäse mischen, würzen. Käse in 24 Stücke schneiden.

2. Ei verklopfen. Chüsseli nach Anwendung zubereiten und mit Spinat und Käse füllen, mit Ei bestreichen. Sesam darüberstreuen.

3. **Backen:** ca. 18 Min. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen, Chüsseli auf ein Gitter legen, evtl. auseinanderbrechen.

Stück: 131kcal, F 8g, Kh 10g, E 3g

Coussinets aux épinards

🕒 15 min + 18 min au four

🥬 végétarien

Pour 24 pièces

- 100 g de pousses d'épinards
- 40 g de canneberges séchées
- 160 g de fromage frais double crème (p. ex. Philadelphia)
- sel, poivre, selon goût
- 100 g de fromage à pâte molle (p. ex. brie)

- 1 œuf
- 2 abaisses de pâte à gâteau (d'env. 25 × 42 cm)
- 2 c. s. de graines de sésame

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Hacher finement les épinards et les canneberges, mélanger avec le fromage frais, rectifier l'assaisonnement. Couper le fromage à pâte molle en 24 morceaux.

2. Battre l'œuf. Préparer et garnir les coussinets selon le mode d'emploi, dorer à l'œuf. Parsemer de sésame.

3. **Cuisson au four:** env. 18 minutes. Retirer les plaques, laisser tiédir un peu. Déposer les coussinets sur une grille, les séparer si nécessaire.

Pièce: 131kcal, lip 8g, glu 10g, pro 3g

Chäs-Chüechli

🕒 15 Min. + 15 Min. backen

🥬 vegetarisch

Ergibt 24 Stück

- ½ Bund Schnittlauch
- 125 g Halbfettquark
- 1 Ei
- 200 g geriebener Gruyère
- 1 EL Mehl
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

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

1. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Schnittlauch fein schneiden, mit Quark, Ei, Käse und Mehl mischen, würzen.

2. Ei verklopfen. Chüechli nach Anwendung zubereiten und füllen, mit Ei bestreichen.

3. **Backen:** ca. 15 Min. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen, Chüechli auf ein Gitter legen, evtl. auseinanderbrechen.

Tipp: Statt Schnittlauch Bärlauch oder Petersilie verwenden.

Stück: 89kcal, F 6g, Kh 5g, E 4g

Ramequins au fromage

🕒 15 min + 15 min au four

🥬 végétarien

Pour 24 pièces

- ½ botte de ciboulette
- 125 g de séré demi-gras
- 1 œuf
- 200 g de gruyère râpé
- 1 c. s. de farine
- ¼ de c. c. de sel
- un peu de poivre

- 1 œuf
- 1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Ciseler la ciboulette, mélanger avec séré, œuf, gruyère et farine, saler, poivrer.

2. Battre l'œuf. Préparer et garnir les ramequins selon le mode d'emploi, dorer à l'œuf.

3. **Cuisson au four:** env. 15 minutes. Retirer les plaques, laisser tiédir un peu. Déposer les ramequins sur une grille, les séparer si nécessaire.

Suggestion: remplacer la ciboulette par de l'ail des ours ou du persil.

Pièce: 89kcal, lip 6g, glu 5g, pro 4g

Lachs-Chüechli

🕒 15 Min. + 15 Min. backen

Ergibt 24 Stück

- 200 g geräucherter Lachs
- ½ Bund Dill
- 150 g Frischkäse (z. B. Meerrettich Cantadou)
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

- 1 Ei
- 1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 25 × 42 cm)

- ½ Bund Dill
- 1 dl saurer Halbrahm

1. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Lachs fein hacken, Dill fein schneiden, mit Frischkäse und Zitronensaft mischen, würzen.

2. Ei verklopfen. Chüechli nach Anwendung zubereiten und füllen, mit Ei bestreichen.

3. **Backen:** ca. 15 Min. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen, Chüechli auf ein Gitter legen, evtl. auseinanderbrechen.

4. Dill zerzupfen. Chüechli mit wenig saurem Halbrahm und Dill garnieren.

Tipp: Für Chüsseli 2 ausgewallte Kuchenteige verwenden.

Stück: 88kcal, F 6g, Kh 5g, E 3g

Ramequins au saumon

🕒 15 min + 15 min au four

Pour 24 pièces *

- 200 g de saumon fumé
- ½ bouquet d'aneth
- 150 g de fromage frais (p. ex. Cantadou au raifort)
- 1 c. s. de jus de citron
- sel, poivre, selon goût

- 1 œuf
- 1 abaisse de pâte à gâteau (d'env. 25 × 42 cm)

- ½ bouquet d'aneth
- 1 dl de demi-crème acidulée

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Hacher finement le saumon, ciseler l'aneth, mélanger avec le fromage frais et le jus de citron, rectifier l'assaisonnement.

2. Battre l'œuf. Préparer et garnir les ramequins selon le mode d'emploi, dorer à l'œuf.

3. **Cuisson au four:** env. 15 minutes. Retirer les plaques, laisser tiédir un peu. Déposer les ramequins sur une grille, les séparer si nécessaire.

4. Effeuilier l'aneth. Décorer les ramequins d'un peu de demi-crème acidulée et d'aneth.

Pièce: 88kcal, lip 6g, glu 5g, pro 3g

