

Käse-Häppli

🕒 15 Min. + 30 Min. backen

🥬 vegetarisch

Für 2 Backbleche Häppli, gefettet

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)

300 g Tilsiter
3 Zweiglein Rosmarin
2 dl Vollrahm
1 Ei
2 EL Mehl
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teige in die vorbereiteten Backbleche legen (siehe Anwendung).

2. Käse in Würfeli schneiden. Rosmarin fein schneiden. Käse, Rosmarin, Rahm, Ei und Mehl in einer Schüssel verrühren, würzen. Masse auf den Teigböden verteilen.

3. Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus den Formen nehmen.

Portion (%):
380 kcal, F 30 g, Kh 15 g, E 13 g

Mignardises au fromage

🕒 15 min + 30 min au four

🥬 végétarien

Pour 2 plaques à mignardises, graissées

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

300 g de tilsit
3 brins de romarin
2 dl de crème entière
1 œuf
2 c. s. de farine
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre

1. Préchauffer le four à 200°C. Foncer les plaques graissées (voir mode d'emploi).

2. Couper le tilsit en petits dés. Ciseler le romarin. Mélanger dans un bol tilsit, romarin, crème, œuf et farine, saler, poivrer. Répartir la masse sur les fonds de pâte.

3. Cuisson: env. 30 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler.

Portion (%):
380 kcal, lip 30 g, glu 15 g, pro 13 g



Schinken-Häppli

🕒 15 Min. + 35 Min. backen

Für 2 Backbleche Häppli, gefettet

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)

½ Bund glattblättrige Petersilie
300 g Schinkenwürfeli
150 g Rahmquark
2 Eier
2 TL grobkörniger Senf
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teige in die vorbereiteten Backbleche legen (siehe Anwendung).

2. Petersilie fein schneiden, mit Schinkenwürfeli, Quark, Eiern und Senf in einer Schüssel mischen, würzen. Masse auf den Teigböden verteilen.

3. Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus den Formen nehmen.

Portion (%):
242 kcal, F 15 g, Kh 14 g, E 13 g

Mignardises au jambon

🕒 15 min + 35 min au four

Pour 2 plaques à mignardises, graissées

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

½ bouquet de persil plat
300 g de petits dés de jambon
150 g de séré à la crème
2 œufs
2 c. c. de moutarde à l'ancienne
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre

1. Préchauffer le four à 200°C. Foncer les plaques graissées (voir mode d'emploi).

2. Ciseler le persil, mélanger dans un grand bol avec dés de jambon, séré, œufs et moutarde, saler, poivrer. Répartir la masse sur les fonds de pâte.

3. Cuisson: env. 35 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler.

Portion (%):
242 kcal, lip 15 g, glu 14 g, pro 13 g

Generieuses.

ces mignardises sont bien meilleures toutes fraîches.

Spinat-Häppli

🕒 30 Min. + 35 Min. backen

🥬 vegetarisch

Für 2 Backbleche Häppli, gefettet

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

500 g tiefgekühlter gehackter Blattspinat, aufgetaut
½ dl Vollrahm
1 Ei
80 g geriebener Parmesan
½ TL Salz
wenig Pfeffer

30 g Mandelblättchen

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teige in die vorbereiteten Backbleche legen (siehe Anwendung).

2. Spinat mit Rahm, Ei und Käse in einer Schüssel mischen, würzen. Masse auf den Teigböden verteilen.

3. Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus den Formen nehmen, Häppli mit Mandelblättchen garnieren.

Portion (%): 245 kcal, F 17 g, Kh 13 g, E 9 g

Mignardises aux épinards

🕒 30 min + 35 min au four

🥬 végétarien

Pour 2 plaques à mignardises, graissées

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

500 g d'épinards en branches surgelés, décongelés
½ dl de crème entière
1 œuf
80 g de parmesan râpé
½ c. c. de sel
un peu de poivre

30 g d'amandes effilées

1. Préchauffer le four à 200°C. Foncer les plaques graissées (voir mode d'emploi).

2. Mélanger dans un grand bol épinards, crème, œuf et parmesan, saler, poivrer. Répartir la masse sur les fonds de pâte.

3. Cuisson: env. 35 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler, parsemer d'amandes effilées.

Portion (%):
245 kcal, lip 17 g, glu 13 g, pro 9 g

Anwendung

1. Teig entrollen, längs halbieren.
2. Teige in die vorbereiteten Backbleche Häppli legen, seitlich gut an den Wellenrand andrücken. Mit dem Wallholz über die Backblechränder rollen, überstehenden Teig entfernen oder, um Resten zu vermeiden, Teig umfalten.
3. Backbleche Häppli auf ein Blech stellen.
4. Füllung auf die Teigböden verteilen. Wie im Rezept beschrieben backen.

Backblech Häppli (2er-Set / Art.-Nr. 25686). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Titelbild: Schoggi-Häppli (links), Schinken-Häppli (rechts)
Photo en couverture: Mignardises au chocolat (à gauche), Mignardises au jambon (à droite)

Betty Bossi AG, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Mode d'emploi

1. Dérouler l'abaisse de pâte, la partager dans la longueur.
2. Foncer les plaques à mignardises préparées, bien presser les côtés contre le bord ondulé. Passer le rouleau à pâtisserie sur les bords et retirer l'excédent de pâte ou le rabattre vers l'intérieur pour éviter les restes.
3. Déposer les plaques à mignardises sur la plaque du four.
4. Répartir la garniture sur les fonds de pâte. Cuire au four selon les indications de la recette.

Betty Bossi

Feine Häppli

Délicieuses mignardises



Mandarinen-Häppli

🕒 15 Min. + 30 Min. backen

Für 2 Backbleche Häppli, gefettet

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

1 Bio-Zitrone

3 Mandarinen

2 Eier

100g Zucker

150g Rahmquark

1 EL Maizena

20g Mini-Meringue-Schalen

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teige in die vorbereiteten Backbleche legen (siehe Anwendung).

2. Von der Zitrone Schale in eine Schüssel reiben. Saft aller Mandarinen und der Zitrone auspressen (ergibt ca. 2 dl), dazugießen. Eier, Zucker, Quark und Maizena begeben, verrühren. Masse auf den Teigböden verteilen.

3. Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus den Formen nehmen.

4. Meringue-Schalen zerbröckeln, Häppli damit dekorieren.

Portion (%): 287 kcal, F 14 g, Kh 35 g, E 6 g

Mignardises aux mandarines

🕒 15 min + 30 min au four

Pour 2 plaques à mignardises, graissées

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

1 citron bio

3 mandarines

2 œufs

100g de sucre

150g de séré à la crème

1 c. s. de maizena

20g de mini-meringues

1. Préchauffer le four à 200° C. Foncer les plaques graissées (voir mode d'emploi).

2. Râper le zeste de citron dans un grand bol. Ajouter le jus pressé de toutes les mandarines et du citron (soit env. 2 dl). Ajouter œufs, sucre, séré et maizena, mélanger. Répartir la masse sur les fonds de pâte.

3. Cuisson: env. 30 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler.

4. Émietter les mini-meringues, en parsemer les mignardises.

Portion (%): 287 kcal, lip 14 g, glu 35 g, pro 6 g



Schoggi-Häppli

🕒 15 Min. + 30 Min. backen

Für 2 Backbleche Häppli, gefettet

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

1 Vanillestängel

250g Mascarpone

180g saurer Halbrahm

1 Ei

100g Zucker

2 EL Mehl

4 EL Kakaopulver

Kakaopulver
zum Bestäuben

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teige in die vorbereiteten Backbleche legen (siehe Anwendung).

2. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Mascarpone, sauren Halbrahm, Ei, Zucker, Mehl, Vanillesamen und Kakao-pulver in einer Schüssel verrühren. Masse auf den Teigböden verteilen.

3. Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus den Formen nehmen, mit Kakaopulver bestäuben.

Portion (%): 423 kcal, F 30 g, Kh 31 g, E 7 g

Mignardises au chocolat

🕒 15 min + 30 min au four

Pour 2 plaques à mignardises, graissées

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

1 gousse de vanille

250g de mascarpone

180g de demi-crème acidulée

1 œuf

100g de sucre

2 c. s. de farine

4 c. s. de cacao en poudre

cacao en poudre
pour le décor

1. Préchauffer le four à 200° C. Foncer les plaques graissées (voir mode d'emploi).

2. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines. Mélanger dans un grand bol mascarpone, demi-crème acidulée, œuf, sucre, farine, graines de vanille et cacao. Répartir la masse sur les fonds de pâte.

3. Cuisson: env. 30 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler, poudrer de cacao.

Portion (%): 423 kcal, lip 30 g, glu 31 g, pro 7 g

Linzer-Häppli

🕒 30 Min. + 30 Min. backen

Für 2 Backbleche Häppli, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

180g Butter, weich
130g Zucker
2 Eier
200g gemahlene Mandeln
150g Mehl
1 TL Zimt

370g Himbeerkonfitüre

Puderzucker
zum Bestäuben

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Butter in eine Schüssel geben, Zucker darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mandeln, Mehl und Zimt mischen, darunterrühren.

3. 100 g des Teiges beiseite legen. Restlichen Teig halbieren, in die Vertiefungen der Backbleche verteilen, Teigrand mithilfe eines Teelöffels hochziehen.

4. Konfitüre glatt rühren, auf den Teigböden verteilen. Restlichen Teig zerpulsen, darauf verteilen.

5. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus den Formen nehmen, mit Puderzucker bestäuben.

Portion (%): 565 kcal, F 33 g, Kh 56 g, E 10 g

Mignardises de Linz

🕒 30 min + 30 min au four

Pour 2 plaques à mignardises, fond chemisé de papier cuisson, bord graissé

180g de beurre, mou
130g de sucre
2 œufs
200g d'amandes moulues
150g de farine
1 c. c. de cannelle

370g de confiture de framboise

sucre glace
pour le décor

1. Préchauffer le four à 200° C.

2. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre. Incorporer les œufs un par un, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Mélanger amandes, farine et cannelle, incorporer.

3. Réserver 100 g de pâte. Diviser le reste en deux portions, répartir dans les plaques à mignardises, faire remonter le bord avec une petite cuillère.

4. Lisser la confiture et l'étaler sur les fonds de pâte. Effiloche le reste de la pâte, répartir dessus.

5. Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler, poudrer de sucre glace.

Portion (%): 565 kcal, lip 33 g, glu 56 g, pro 10 g



Zwetschgen-Häppli

🕒 20 Min. + 35 Min. backen

Für 2 Backbleche Häppli, gefettet

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

4 EL gemahlene Mandeln

500g tiefgekühlte Zwetschgen, angetaut

150g Magerquark

2 Eier

2 EL Maizena

3 EL Zucker

50g Amaretti

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teige in die vorbereiteten Backbleche legen (siehe Anwendung).

2. Mandeln auf die Teigböden verteilen, Zwetschgen halbieren, darauflegen. Quark, Eier, Maizena und Zucker gut verrühren, über die Zwetschgen giessen. Amaretti zerbröckeln, darüberstreuen.

3. Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus den Formen nehmen.

Tipp: Zwetschgen durch Aprikosen ersetzen.

Portion (%): 284 kcal, F 15 g, Kh 29 g, E 8 g

Mignardises aux pruneaux

🕒 20 min + 35 min au four

Pour 2 plaques à mignardises, graissées

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

4 c. s. d'amandes moulues

500g de pruneaux surgelés, légèrement décongelés

150g de séré maigre

2 œufs

2 c. s. de maizena

3 c. s. de sucre

50g d'amaretti

1. Préchauffer le four à 200° C. Foncer les plaques graissées (voir mode d'emploi).

2. Répartir les amandes sur les fonds de pâte, couper les pruneaux en deux et les déposer dessus. Bien mélanger séré, œufs, maizena et sucre, verser sur les pruneaux. Émietter les amaretti, parsemer.

3. Cuisson: env. 35 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler.

Suggestion: remplacer les pruneaux par des abricots.

Portion (%): 284 kcal, lip 15 g, glu 29 g, pro 8 g

