

Betty Bossi



Backförmchen Blume

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



Der einfachste Weg zum Genuss



Backförmchen Blume

Für vielseitige Blumenküchlein
Petits gâteaux variés en forme de fleur
For versatile individual flower cakes
Para pastelillos variados en forma de flor
Per sfiziosi dolcetti a forma di fiore

DE

Backförmchen Blume, Silikon – 12 Stück

Die 12 hübschen Backförmchen sind sehr handlich und die Küchlein lösen sich von selbst aus den flexiblen Silikonformen. Die Füllungen und Toppings lassen sich beliebig austauschen und kombinieren. Lass deiner Fantasie freien Lauf und kreierte dein eigenes Blumenfeld.

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

Petits moules en silicone, fleur – 12 pces

Ces 12 jolis petits moules sont très maniables et les gâteaux se démoulent aisément grâce au silicone souple. Les garnitures et nappages sont interchangeables et peuvent être combinés à volonté. Laissez libre cours à votre imagination et créez votre propre champ de fleurs.

Ne convient pas au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, rincer à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de nettoyeurs puissants ni de paille de fer.

Flower baking moulds, silicone – 12-piece set

The 12 baking moulds are very easy to use and the attractive individual cakes pop right out of the flexible silicone moulds. The fillings and toppings can be mixed and matched as desired. Use your imagination and create your own flower garden.

Not dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Moldecitos de silicona en forma de flor – 12 unidades

Estos 12 bonitos moldes son muy prácticos y permiten que los pastelillos se desprendan solos de la silicona flexible de la que están hechos. Rellenos y toppings pueden intercambiarse y combinarse a voluntad. Da rienda suelta a tu imaginación y crea tu propio campo de flores.

No aptos para lavavajillas. Limpiar con agua caliente y líquido para lavavajillas antes del primer uso. No utilizar productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni estropajo de aluminio.

Stampino a forma di fiore, silicone – 12 pezzi

Questi 12 graziosi stampini in silicone sono davvero pratici: grazie al materiale flessibile i dolcetti si staccano facilmente da soli. Le farciture e i topping possono essere scambiati e combinati a piacere. Dai libero sfogo alla tua fantasia e crea il tuo giardino fiorito.

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 in die 12 gefetteten, bemehlten Backförmchen Blume, Silikon füllen. Die Backförmchen auf ein Backblech stellen und wie im Rezept beschrieben backen.



2. Blech nach dem Backen herausnehmen. Blumenküchlein etwas abkühlen, sorgfältig auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Haltbarkeit: Küchlein in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

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.

Step by step

FR

1. Verser la pâte dans les 12 petits moules en silicone graissés et farinés. Poser les moules sur une plaque de cuisson et cuire comme indiqué dans la recette.

2. Sortir la plaque du four après la cuisson. Laisser tiédir un peu les petits gâteaux en forme de fleurs, les démouler délicatement sur une grille, laisser refroidir.

Conservation: les petits gâteaux emballés dans du film alimentaire se conservent env. 2 jours au réfrigérateur.

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

EN

1. Divide dough into the 12 silicone flower baking moulds, greased and floured. Place the moulds on a baking tray and bake as described in the recipe.

2. Remove tray from oven after baking. Cool the flower cakes slightly, carefully turn them out onto a wire rack and let cool.

Shelf life: approx. 2 days when wrapped in cling film and refrigerated.

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.

1. Rellenar con la masa los 12 moldecitos de silicona en forma de flor engrasados y enharinados. Colocar los moldecitos en una bandeja de horno, hornear como se describe en la receta.

2. Sacar la bandeja del horno una vez los pastelillos en forma de flor estén horneados. Dejar enfriar ligeramente, volcar con cuidado sobre una rejilla, dejar enfriar.

Conservación: envueltos en película plástica, los pastelillos se conservan unos 2 días en el frigorífico.

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

1. Distribuire l'impasto nei 12 stampini in silicone precedentemente unti e infarinati. Disporre gli stampini su una teglia da forno e procedere alla cottura come indicato nella ricetta.

2. A fine cottura sfornare. Lasciare intiepidire i dolcetti, capovolgerli delicatamente su una griglia e lasciarli raffreddare completamente.

Conservazione: avvolgere i dolcetti nella pellicola e conservare in frigo per ca. 2 giorni.

Temperature del forno: temperature valide per la cottura con riscaldamento superiore e inferiore. Per la cottura in forno ventilato la temperatura si riduce di ca. 20 °C. Attenersi alle indicazioni del produttore del forno.

Zitronen-Blumenküchlein

🕒 25 Min. + 35 Min. backen

Für die 12 Backförmchen Blume, Silikon, gefettet und bemehlt

180 g Butter	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Von der Zitrone die Schale dazureiben, Zitrone beiseite stellen. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Butter begeben, Milch dazugiessen, verrühren.
3 Eier	
220 g Zucker	
1 Prise Salz	
1 Bio-Zitrone	
3 dl Milch	
300 g Mehl	Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereiteten Formen füllen, auf ein Backblech stellen.
1 TL Backpulver	
	Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Blumenküchlein auf ein Gitter stürzen, mit einem Holzspießchen dicht einstechen.
2½ EL Puderzucker	Von der beiseite gestellten Zitrone den ganzen Saft auspressen (ergibt ca. ½ dl). Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren, über die Küchlein giessen.
250 g Erdbeeren	Erdbeeren in Scheiben schneiden, Pfefferminzblätter abzupfen, beides auf den Küchlein verteilen, mit Puderzucker bestäuben.
2 Zweiglein Pfefferminze	
Puderzucker zum Bestäuben	

Stück: 328 kcal, F 15 g, Kh 42 g, E 6 g



Petites fleurs au citron

🕒 25 min + 35 min au four

Pour les 12 petits moules en silicone fleur, graissés et farinés

180 g de beurre

3 œufs

220 g de sucre

1 pincée de sel

1 citron bio

3 dl de lait

300 g de farine

1 c. c. de poudre à lever

2½ c. s. de sucre glace

250 g de fraises

2 brins de menthe

sucre glace pour le décor

Préchauffer le four à 180° C. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Mettre les œufs, le sucre et le sel dans un bol. Ajouter le zeste de citron râpé, réserver le citron. Travailler avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse. Ajouter le beurre, verser le lait, mélanger.

Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à l'appareil. Mettre la pâte dans les moules graissés et farinés, poser sur une plaque de cuisson.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir. Démouler les petits gâteaux sur une grille, piquer plusieurs fois avec une brochette en bois.

Presser tout le jus du citron réservé (soit env. ½ dl). Mélanger le jus de citron avec le sucre glace, verser sur les petits gâteaux.

Couper les fraises en tranches, effeuiller la menthe et répartir le tout sur les petits gâteaux, poudrer de sucre glace.

Pièce:

328 kcal, lipides 15 g, glucides 42 g, protéines 6 g

Lemon Flower Cakes

🕒 25 mins. + 35 mins. to bake

For the 12 silicone flower baking moulds, greased and floured

180 g butter

3 eggs

220 g sugar

1 pinch salt

1 organic lemon

3 dl milk

300 g flour

1 tsp baking powder

2½ tbsp powdered sugar

250 g strawberries

2 sprigs of peppermint

powdered sugar for dusting

Preheat oven to 180 °C. Melt the butter in a pan, cool slightly. Put the eggs, sugar and salt in a bowl. Add grated zest from the lemon, reserve rest of lemon for glaze. Whisk with a hand mixer until mixture is lighter in colour. Add the butter, pour in the milk and blend.

Mix flour and baking powder, stir into the mixture. Divide dough into the prepared moulds and place on a baking tray.

Bake: approx. 35 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Turn out the flowers onto a wire rack, prick top surface of cakes all over with a wooden skewer.

Squeeze juice from the reserved lemon (yields approx. ½ dl). Mix the lemon juice with the powdered sugar and pour over the cakes.

Slice the strawberries, pluck the mint leaves, distribute both on the cakes, dust with powdered sugar.

Piece:

328 kcal, fat 15 g, carbohydrates 42 g, protein 6 g

Pastelillos de limón

🕒 25 min + 35 min de horneado

Para los 12 moldecitos de silicona en forma de flor, engrasados y enharinados

180 g de mantequilla
3 huevos
220 g de azúcar
1 pizca de sal
1 limón biológico
3 dl de leche

300 g de harina
1 c. c. de levadura

2½ c. s. de azúcar en polvo

250 g de fresas
2 ramitas de menta
azúcar en polvo
para espolvorear por encima

Precalear el horno a 180 °C. Derretir la mantequilla en una cacerola, dejar enfriar ligeramente. Echar en una fuente los huevos, el azúcar y la sal. Rallar la cáscara de un limón y añadir la ralladura, dejar aparte el limón. Batir con la batidora manual hasta que la masa esté más clara. Añadir la mantequilla, verter la leche, remover.

Mezclar la harina y la levadura, añadir a la masa. Rellenar los moldecitos ya listos con la masa, colocar en una bandeja de horno.

Horneado: unos 35 min en la mitad inferior del horno. Sacar, dejar enfriar ligeramente. Volcar los pastelillos sobre una rejilla, pincharlos bien con un palito de madera.

Exprimir todo el zumo del limón dejado aparte (aproximadamente ½ dl). Mezclarlo con el azúcar en polvo, echar por encima de los pastelillos.

Cortar las fresas en rodajas, arrancar las hojitas de menta de las ramitas, repartir ambos ingredientes por encima de los pastelillos y espolvorear con azúcar en polvo.

Unidad: 328 kcal, grasas 15 g, hidratos de carbono 42 g, proteínas 6 g

Fiori al limone

🕒 25 min. + 35 min. di cottura

Per 12 stampini a forma di fiore in silicone, precedentemente unti e infarinati

180 g di burro
3 uova
220 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 limone biologico
3 dl di latte

300 g di farina
1 c. no di lievito in polvere

2½ c. di zucchero a velo

250 g di fragole
2 rametti di menta piperita
zucchero a velo
per spolverizzare

Preriscaldare il forno a 180 °C. Sciogliere il burro in una casseruola e lasciarlo intiepidire. In una ciotola unire le uova, lo zucchero e il sale. Aggiungere la scorza grattugiata del limone e tenere quest'ultimo da parte. Montare con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro. Aggiungere il burro, unire il latte e mescolare.

Mescolare la farina e il lievito, amalgamare al composto. Versare l'impasto negli stampini preparati in precedenza. Sistemare su una teglia da forno.

Cottura: ca. 35 min. nella metà inferiore del forno. Sforzare e lasciare intiepidire. Capovolgere su una griglia e forare i dolcetti con uno stecchino su tutta la superficie.

Spremere tutto il succo del limone tenuto da parte (ca. ½ dl). Mescolare con lo zucchero a velo e ricoprire i dolcetti con la glassa così ottenuta.

Decorare i dolcetti con le fragole tagliate a fettine e le foglioline di menta. Spolverizzare con lo zucchero a velo.

Pezzo: 328 kcal, grassi 15 g, carboidrati 42 g, proteine 6 g

Schokolade-Blumenküchlein

🕒 25 Min. + 35 Min. backen

Für die 12 Backförmchen Blume, Silikon, gefettet und bemehlt

180 g Butter 3 Eier 220 g Zucker 1 Prise Salz 3 dl Milch	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Butter begeben, Milch dazugießen, verrühren.
300 g Mehl 1 TL Backpulver 2 EL Schokoladepulver	Mehl, Backpulver und Schokoladepulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereiteten Formen füllen, auf ein Backblech stellen.
	Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Blumenküchlein auf ein Gitter stürzen, auskühlen.
½ Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 60 g)	Kuchenglasur schmelzen, eine kleine Spitze von der Verpackung abschneiden, streifenartig über die Küchlein verteilen.
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia) 1 EL Puderzucker 2 EL Vollrahm 1 TL Vanillepaste 4 EL Schokoladespäne	Frischkäse, Puderzucker, Rahm und Vanillepaste verrühren, in die Mulden füllen. Schokoladespäne darüberstreuen.

Stück: 448 kcal, F 25 g, Kh 47 g, E 8 g



Petites fleurs au chocolat

🕒 25 min + 35 min au four

Pour les 12 petits moules en silicone fleur, graissés et farinés

180 g de beurre
3 œufs
220 g de sucre
1 pincée de sel
3 dl de lait

300 g de farine
1 c. c. de poudre à lever
2 c. s. de poudre de chocolat

½ sachet de glaçage blanc pour gâteau (env. 60 g)

200 g de fromage frais double crème (p. ex. Philadelphia)
1 c. s. de sucre glace
2 c. s. de crème entière
1 c. c. de pâte de vanille
4 c. s. copeaux de chocolat

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Travailler les œufs, le sucre et le sel dans un bol avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse. Ajouter le beurre, verser le lait, mélanger.

Mélanger la farine, la poudre à lever et la poudre de chocolat, incorporer à l'appareil. Mettre la pâte dans les moules graissés et farinés, poser sur une plaque de cuisson.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir un peu. Démouler les petits gâteaux sur une grille, laisser refroidir.

Faire fondre le glaçage pour gâteau, découper un coin de l'emballage, tracer des lignes sur les petits gâteaux.

Mélanger le fromage frais, le sucre glace, la crème et la pâte de vanille, poser dans les creux. Parsemer de copeaux de chocolat.

Pièce:

448 kcal, lipides 25 g, glucides 47 g, protéines 8 g

Chocolate Flower Cakes

🕒 25 mins. + 35 mins. to bake

For the 12 silicone flower baking moulds, greased and floured

180 g butter
3 eggs
220 g sugar
1 pinch salt
3 dl milk

300 g flour
1 tsp baking powder
2 tbsp chocolate powder

½ bag white icing (approx. 60 g)

200 g cream cheese (e.g. Philadelphia)
1 tbsp powdered sugar
2 tbsp double cream
1 tsp vanilla paste
4 tbsp chocolate shavings

Preheat oven to 180°C. Melt the butter in a pan, cool slightly. Put the eggs, sugar and salt in a bowl, whisk with a hand mixer until mixture is lighter in colour. Add the butter, pour in the milk and blend.

Mix flour, baking powder and chocolate powder, stir into the mixture. Divide dough into the prepared moulds and place on a baking tray.

Bake: approx. 35 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Turn out the flowers onto a wire rack and let cool.

Melt the icing, cut a tiny corner off the bag, drizzle in thin stripes over the cakes.

Blend the cream cheese, powdered sugar, cream and vanilla paste, fill the tops of each flower. Sprinkle with chocolate shavings.

Piece:

448 kcal, fat 25 g, carbohydrates 47 g, protein 8 g

Pastelillos de chocolate

🕒 25 min + 35 min de horneado

Para los 12 moldecitos de silicona en forma de flor, engrasados y enharinados

180 g de mantequilla
3 huevos
220 g de azúcar
1 pizca de sal
3 dl de leche

300 g de harina
1 c. c. de levadura
2 c. s. de chocolate en polvo

½ sobrecito de glaseado blanco
para pasteles (unos 60 g)

200 g de queso fresco cremoso
(p. ej. Philadelphia)
1 c. s. de azúcar en polvo
2 c. s. de nata entera
1 c. c. de pasta de vainilla
4 c. s. de virutas de chocolate

Precalentar el horno a 180 °C. Derretir la mantequilla en una cacerola, dejar enfriar ligeramente. Batir en una fuente los huevos, el azúcar y la sal con la batidora manual, hasta que la masa esté más clara. Añadir la mantequilla, verter la leche, remover.

Mezclar la harina, la levadura y el chocolate en polvo, añadir a la masa. Rellenar con la masa los moldes ya listos, colocar sobre una bandeja de horno.

Horneado: unos 35 min en la parte inferior del horno. Sacarlos, dejar enfriar ligeramente. Volcar los pastelillos sobre una rejilla, dejar enfriar.

Derretir el glaseado para pasteles, cortar una punta del embalaje, repartir sobre los pastelillos formando rayas.

Mezclar el queso fresco, el azúcar en polvo, la nata y la pasta de vainilla, rellenar los moldecitos con la mezcla. Esparcir por encima las virutas de chocolate.

Unidad: 448 kcal, grasas 25 g, hidratos de carbono 47 g, proteínas 8 g

Fiori al cioccolato

🕒 25 min. + 35 min. di cottura

Per 12 stampini a forma di fiore in silicone, precedentemente unti e infarinati

180 g di burro
3 uova
220 g di zucchero
1 pizzico di sale
3 dl di latte

300 g di farina
1 c. no di lievito in polvere
2 c. di cioccolato in polvere

½ busta di glassa per dolci bianca
(ca. 60 g)

200 g di formaggio fresco
alla doppia panna
(ad es. Philadelphia)

1 c. di zucchero a velo
2 c. di panna intera
1 c. no di pasta di vaniglia
4 c. di cioccolato in scaglie

Preriscaldare il forno a 180 °C. Sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire. In una ciotola montare con le fruste elettriche uova, zucchero e sale fino a ottenere un composto chiaro. Aggiungere burro e latte e mescolare.

Mescolare la farina, il lievito in polvere e il cioccolato in polvere, amalgamare al composto. Versare l'impasto negli stampini preparati in precedenza. Sistemare su una teglia da forno.

Cottura: ca. 35 min. nella metà inferiore del forno. Sforzare e lasciare intiepidire. Capovolgere su una griglia e lasciare raffreddare completamente.

Far sciogliere la glassa, tagliare un angolino dalla confezione e distribuire la glassa sui dolcetti disegnando delle strisce.

Mescolare il formaggio fresco, lo zucchero a velo, la panna e la pasta di vaniglia, versare il composto negli incaui. Cospargere di cioccolato in scaglie.

Pezzo:
448 kcal, grassi 25 g, carboidrati 47 g, proteine 8 g

Kokos-Blumenküchlein

🕒 25 Min. + 35 Min. backen

Für die 12 Backförmchen Blume, Silikon, gefettet und bemehlt

180 g Butter	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne
3 Eier	schmelzen, etwas abkühlen. Eier, Zucker und Salz in einer
220 g Zucker	Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts
1 Prise Salz	rühren, bis die Masse heller ist. Butter beigeben, Kokos-
3 dl Kokosmilch	milch dazugiessen, verrühren.
250 g Mehl	Mehl, Backpulver und Kokosraspel mischen, unter die
1 TL Backpulver	Masse mischen. Teig in die vorbereiteten Formen füllen,
50 g Kokosraspel	auf ein Backblech stellen.
Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Blumenküchlein auf ein Gitter stürzen, auskühlen.	
150 g Mascarpone	Mascarpone, Rahm und Vanillezucker in eine Schüssel
1 dl Vollrahm	geben. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, die Hälfte
2 TL Vanillezucker	der Schale dazureiben, 2 TL Saft dazupressen. Alles
1 Limette	zu einer Creme verrühren, in die Mulden füllen. Passions-
3 Passionsfrüchte	früchte halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, darauf
	verteilen.

Stück: 458 kcal, F 31g, Kh 38g, E 6g



Petites fleurs à la noix de coco

🕒 25 min + 35 min au four

Pour les 12 petits moules en silicone fleur, graissés et farinés

180 g de beurre
3 œufs
220 g de sucre
1 pincée de sel
3 dl de lait de coco

250 g de farine
1 c. c. de poudre à lever
50 g de noix de coco râpée

150 g de mascarpone
1 dl de crème entière
2 c. c. de sucre vanillé
1 citron vert
3 fruits de la passion

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Travailler les œufs, le sucre et le sel dans un bol avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse. Ajouter le beurre, verser le lait de coco, mélanger.

Mélanger la farine, la poudre à lever et la noix de coco râpée, incorporer à l'appareil. Mettre la pâte dans les moules graissés et farinés, poser sur une plaque de cuisson.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir un peu. Démouler les petits gâteaux sur une grille, laisser refroidir.

Mettre le mascarpone, la crème et le sucre vanillé dans un bol. Rincer le citron vert à l'eau chaude, éponger, ajouter la moitié du zeste de citron râpé et 2 c. c. de jus de citron. Mélanger le tout pour obtenir une crème, remplir les creux. Couper les fruits de la passion en deux, recueillir la pulpe, la répartir sur les gâteaux.

Pièce:

458 kcal, lipides 31 g, glucides 38 g, protéines 6 g

Coconut Flower Cakes

🕒 25 mins. + 35 mins. to bake

For the 12 silicone flower baking moulds, greased and floured

180 g butter
3 eggs
220 g sugar
1 pinch salt
3 dl coconut milk

250 g flour
1 tsp baking powder
50 g grated coconut

150 g mascarpone
1 dl double cream
2 tsp vanilla sugar
1 lime
3 passion fruits

Preheat oven to 180°C. Melt the butter in a pan, cool slightly. Put the eggs, sugar and salt in a bowl, whisk with a hand mixer until mixture is lighter in colour. Add the butter, pour in the coconut milk and blend.

Mix flour, baking powder and grated coconut, stir into the mixture. Divide dough into the prepared moulds and place on a baking tray.

Bake: approx. 35 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Turn out the flowers onto a wire rack and let cool.

Place the mascarpone, cream and vanilla sugar in a bowl. Rinse the lime in hot water, dab dry, grate half of the zest and squeeze 2 teaspoons of juice. Add to bowl, blend to a creamy consistency and fill the tops of each flower. Cut the passion fruits in half, scoop out the pulp and drizzle over the top.

Piece:

458 kcal, fat 31g, carbohydrates 38g, protein 6g

Pastelillos de coco

⌚ 25 min + 35 min de horneado

Para los 12 moldecitos de silicona en forma de flor, engrasados y enharinados

180 g de mantequilla
3 huevos
220 g de azúcar
1 pizca de sal
3 dl de leche de coco

250 g de harina
1 c. c. de levadura
50 g de ralladura de coco

150 g de mascarpone
1 dl de nata entera
2 c. c. de azúcar de vainilla
1 lima
3 maracuyás (frutas de la pasión)

Precalentar el horno a 180 °C. Derretir la mantequilla en una cacerola, dejar enfriar ligeramente. Batir los huevos, el azúcar y la sal en una fuente con la batidora manual, hasta que la masa esté más clara. Añadir la mantequilla, verter la leche de coco, remover.

Mezclar la harina, la levadura y la ralladura de coco, añadir a la masa. Rellenar con la masa los moldecitos ya listos, colocar sobre una bandeja de horno.

Horneado: unos 35 min en la parte inferior del horno. Sacarlos, dejar enfriar ligeramente. Volcar los pastelillos sobre una rejilla, dejar enfriar.

Echar en una fuente el mascarpone, la nata y el azúcar de vainilla. Enjuagar la lima con agua caliente, secarla a golpecitos, rallar la mitad de la cáscara y añadirla junto con 2 c. c. de zumo. Remover hasta formar una crema y rellenar los huecos de los pastelillos. Cortar por la mitad los maracuyás, sacarles la pulpa, repartir por encima.

Unidad: 458 kcal, grasas 31g, hidratos de carbono 38g, proteínas 6g

Fiori al cocco

⌚ 25 min. + 35 min. di cottura

Per 12 stampini a forma di fiore in silicone, precedentemente unti e infarinati

180 g di burro
3 uova
220 g di zucchero
1 pizzico di sale
3 dl di latte di cocco

250 g di farina
1 c. no di lievito in polvere
50 g di cocco grattugiato

150 g di mascarpone
1 dl di panna intera
2 c. ni di zucchero vanigliato
1 lime
3 frutti della passione

Preriscaldare il forno a 180 °C. Sciogliere il burro in una casseruola e lasciarlo intiepidire. In una ciotola montare con le fruste elettriche le uova, lo zucchero e il sale fino a ottenere un composto chiaro. Aggiungere il burro, unire il latte di cocco e mescolare.

Mescolare la farina, il lievito in polvere e il cocco grattugiato, amalgamare al composto. Versare l'impasto negli stampini preparati in precedenza. Sistemare in una teglia da forno.

Cottura: ca. 35 min. nella metà inferiore del forno. Sfnare e lasciare intiepidire. Capovolgere su una griglia e lasciare raffreddare completamente.

In una ciotola mescolare il mascarpone, la panna e lo zucchero vanigliato. Sciacquare il lime sotto l'acqua calda, asciugarlo, grattugiare metà della scorza e spremere 2 c. ni di succo. Mescolare il tutto fino a ottenere una crema e riempire gli incavi. Dimezzare i frutti della passione, estrarne la polpa e distribuirla sui dolcetti.

Pezzo: 458 kcal, grassi 31g, carboidrati 38g, proteine 6g

Himbeer-Blumenküchlein

🕒 20 Min. + 35 Min. backen

Für die 12 Backförmchen Blume, Silikon, gefettet und bemehlt

180 g Butter	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne
3 Eier	schmelzen, etwas abkühlen. Eier, Zucker und Salz in einer
220 g Zucker	Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts
1 Prise Salz	rühren, bis die Masse heller ist. Butter begeben, Milch
3 dl Milch	dazugießen, verrühren.
300 g Mehl	Mehl, Backpulver und Himbeerstreusel mischen, unter
1 TL Backpulver	die Masse mischen. Teig in die vorbereiteten Formen füllen,
10 g Himbeerstreusel	auf ein Backblech stellen.
	Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
	Herausnehmen, etwas abkühlen. Blumenküchlein auf
	ein Gitter stürzen, auskühlen.
250 g Himbeeren	Himbeeren auf den Küchlein verteilen, mit Puderzucker
Puderzucker	bestäuben.
zum Bestäuben	

Dazu passt: Vanilleglace

Stück: 319 kcal, F 15 g, Kh 39 g, E 6 g



Petites fleurs aux framboises

🕒 20 min + 35 min au four

Pour les 12 petits moules en silicone fleur, graissés et farinés

180 g de beurre
3 œufs
220 g de sucre
1 pincée de sel
3 dl de lait

300 g de farine
1 c. c. de poudre à lever
10 g de pépites de framboises

250 g de framboises
sucre glace pour le décor

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Travailler les œufs, le sucre et le sel dans un bol avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse. Ajouter le beurre, verser le lait, mélanger.

Mélanger la farine, la poudre à lever et les pépites de framboises, incorporer à l'appareil. Mettre la pâte dans les moules graissés et farinés, poser sur une plaque de cuisson.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir un peu. Démouler les petits gâteaux sur une grille, laisser refroidir.

Répartir les framboises sur les petits gâteaux, poudrer de sucre glace.

Servir avec: de la glace vanille

Pièce:
319 kcal, lipides 15 g, glucides 39 g, protéines 6 g

Raspberry Flower Cakes

🕒 20 mins. + 35 mins. to bake

For the 12 silicone flower baking moulds, greased and floured

180 g butter
3 eggs
220 g sugar
1 pinch salt
3 dl milk

300 g flour
1 tsp baking powder
10 g freeze-dried raspberry bits

250 g raspberries
powdered sugar for dusting

Preheat oven to 180°C. Melt the butter in a pan, cool slightly. Put the eggs, sugar and salt in a bowl, whisk with a hand mixer until mixture is lighter in colour. Add the butter, pour in the milk and blend.

Mix flour, baking powder and raspberry bits, stir into the mixture. Divide dough into the prepared moulds and place on a baking tray.

Bake: approx. 35 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Turn out the flowers onto a wire rack and let cool.

Distribute raspberries on the cakes, dust with powdered sugar.

Serve with: vanilla ice cream

Piece:
319 kcal, fat 15g, carbohydrates 39g, protein 6g

Pastelillos de frambuesa

🕒 20 min. + 35 min de horneado

Para los 12 moldecitos de silicona en forma de flor, engrasados y enharinados

180 g	de mantequilla
3	huevos
220 g	de azúcar
1 pizca	de sal
3 dl	de leche
300 g	de harina
1 c. c.	de levadura
10 g	de trocitos de frambuesa

250 g de frambuesas
azúcar en polvo
para espolvorear por encima

Precalentar el horno a 180 °C. Derretir la mantequilla en una cacerola, dejar enfriar ligeramente. Batir en una fuente los huevos, el azúcar y la sal con la batidora manual, hasta que la masa esté más clara. Añadir la mantequilla, verter la leche, remover.

Mezclar la harina, la levadura y los trocitos de frambuesa con la masa. Rellenar con la masa los moldes ya listos, colocar en una bandeja de horno.

Horneado: unos 35 min en la parte inferior del horno. Sacar, dejar enfriar ligeramente. Volcar los pastelillos sobre una rejilla, dejar enfriar.

Repartir las frambuesas sobre los pastelillos, espolvorear por encima el azúcar en polvo.

Ideal con: helado de vainilla

Unidad: 319 kcal, grasas 15 g, hidratos de carbono 39 g, proteínas 6 g

Fiori ai lamponi

🕒 20 min. + 35 min. di cottura

Per 12 stampini a forma di fiore in silicone, precedentemente unti e infarinati

180 g	di burro
3	uova
220 g	di zucchero
1 pizzico	di sale
3 dl	di latte
300 g	di farina
1 c. no	di lievito in polvere
10 g	di pepite di lampone
250 g	di lamponi zucchero a velo per spolverizzare

Preriscaldare il forno a 180 °C. Sciogliere il burro in una casseruola e lasciarlo intiepidire. In una ciotola montare con le fruste elettriche le uova, lo zucchero e il sale fino a ottenere un composto chiaro. Aggiungere il burro, unire il latte e mescolare.

Mescolare la farina, il lievito in polvere e le pepite di lampone, amalgamare al composto. Versare l'impasto negli stampini preparati in precedenza. Sistemare su una teglia da forno.

Cottura: ca. 35 min. nella metà inferiore del forno. Sfnare e lasciare intiepidire. Capovolgere su una griglia e lasciare raffreddare completamente.

Distribuire i lamponi sui dolcetti e spolverizzare con lo zucchero a velo.

Servire con: gelato alla vaniglia

Pezzo: 319 kcal, grassi 15 g, carboidrati 39 g, proteine 6 g

Haselnuss-Blumenküchlein

🕒 25 Min. + 35 Min. backen

Für die 12 Backförmchen Blume, Silikon, gefettet und bemehlt

180 g Butter	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne
3 Eier	schmelzen, etwas abkühlen. Eier, Zucker und Salz in eine
220 g Zucker	Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handrühr-
1 Prise Salz	gerätes rühren, bis die Masse heller ist. Butter und Milch
3 dl Milch	darunterrühren.
200 g Mehl	Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen, unter die
1 TL Backpulver	Masse mischen. Teig in die vorbereiteten Formen füllen,
100 g gemahlene Haselnüsse	auf ein Backblech stellen.
Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Blumenküchlein auf ein Gitter stürzen, auskühlen.	
40 g geschälte Haselnüsse	Nüsse grob hacken, in einer Bratpfanne bei mittlerer
2½ dl Vollrahm	Hitze ohne Fett rösten. Rahm mit dem Schokoladepulver
4 EL Schokoladepulver	steif schlagen. Schlagrahm in einen Spritzsack mit
	gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) füllen, in die Mulden spritzen. Nüsse darüberstreuen.

Stück: 447 kcal, F 30 g, Kh 37 g, E 7 g



Petites fleurs aux noisettes

🕒 25 min + 35 min au four

Pour les 12 petits moules en silicone fleur, graissés et farinés

180 g de beurre
3 œufs
220 g de sucre
1 pincée de sel
3 dl de lait

200 g de farine
1 c. c. de poudre à lever
100 g de noisettes moulues

40 g de noisettes émondées
2½ dl de crème entière
4 c. s. de poudre de chocolat

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Travailler les œufs, le sucre et le sel dans un bol avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer le beurre et le lait.

Mélanger la farine, la poudre à lever et les noisettes, incorporer à l'appareil. Mettre la pâte dans les moules graissés et farinés, poser sur une plaque de cuisson.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Sortir du four, laisser tiédir un peu. Démouler les petits gâteaux sur une grille, laisser refroidir.

Hacher grossièrement les noisettes, les rôtir dans une poêle sans matière grasse sur feu moyen. Fouetter la crème avec la poudre de chocolat. Mettre la crème fouettée dans une poche à douille cannelée (env. 12 mm Ø), dresser dans les creux. Parsemer de noisettes hachées.

Pièce:

447 kcal, lipides 30 g, glucides 37 g, protéines 7 g

Hazelnut Flower Cakes

🕒 25 mins. + 35 mins. to bake

For the 12 silicone flower baking moulds, greased and floured

180 g butter
3 eggs
220 g sugar
1 pinch salt
3 dl milk

200 g flour
1 tsp baking powder
100 g ground hazelnuts

40 g peeled hazelnuts
2½ dl double cream
4 tbsps chocolate powder

Preheat oven to 180°C. Melt the butter in a pan, cool slightly. Put the eggs, sugar and salt in a bowl, whisk with a hand mixer until mixture is lighter in colour. Add the butter, pour in the milk and blend.

Mix flour, baking powder and ground hazelnuts, stir into the mixture. Divide dough into the prepared moulds and place on a baking tray.

Bake: approx. 35 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Turn out the flowers onto a wire rack and let cool.

Coarsely chop nuts, toast in a dry frying pan over medium heat. Whip the cream with the chocolate powder until stiff. Place the whipped cream into a piping bag with a serrated tip (approx. 12 mm Ø), pipe into the tops of each flower. Sprinkle with nuts.

Piece:

447 kcal, fat 30 g, carbohydrates 37 g, protein 7 g

Pastelillos de avellana

⌚ 25 min + 35 min de horneado

Para los 12 moldecitos de silicona en forma de flor, engrasados y enharinados

180 g de mantequilla
3 huevos
220 g de azúcar
1 pizca de sal
3 dl de leche

200 g de harina
1 c. c. de levadura
100 g de avellanas molidas

40 g de avellanas peladas
2½ dl de nata entera
4 c. s. de chocolate en polvo

Precalear el horno a 180 °C. Derretir la mantequilla en una cacerola, dejar enfriar ligeramente. Batir en una fuente los huevos, el azúcar y la sal con una batidora manual hasta que la masa esté más clara. Añadir la mantequilla y la leche.

Mezclar la harina, la levadura y las avellanas con la masa. Rellenar con la masa los moldes ya listos, colocar en una bandeja de horno.

Horneado: unos 35 min en la parte inferior del horno. Sacar, dejar enfriar ligeramente. Volcar los pastelillos sobre una rejilla, dejar enfriar.

Picar las avellanas en trozos gruesos y tostarlas en una sartén a medio fuego y sin grasa. Batir a punto de nieve la nata con el chocolate en polvo. Poner la nata montada en una manga pastelera con boquilla dentada (de unos 12 mm Ø), rellenar los huecos de los pastelillos. Esparcir avellanas por encima.

Unidad: 447 kcal, grasas 30 g, hidratos de carbono 37 g, proteínas 7 g

Fiori alle nocciole

⌚ 25 min. + 35 min. di cottura

Per 12 stampini a forma di fiore in silicone, precedentemente unti e infarinati

180 g di burro
3 uova
220 g di zucchero
1 pizzico di sale
3 dl di latte

200 g di farina
1 c. no di lievito in polvere
100 g di nocciole macinate

40 g di nocciole pelate
2½ dl di panna intera
4 c. di cioccolato in polvere

Preriscaldare il forno a 180 °C. Sciogliere il burro in una casseruola e lasciarlo intiepidire. In una ciotola montare con le fruste elettriche le uova, lo zucchero e il sale fino a ottenere un composto chiaro. Incorporare il burro e il latte.

Mescolare la farina, il lievito in polvere e le nocciole, amalgamare al composto. Versare l'impasto negli stampini preparati in precedenza. Sistemare su una teglia da forno.

Cottura: ca. 35 min. nella metà inferiore del forno. Sforzare e lasciare intiepidire. Capovolgere su una griglia e lasciare raffreddare completamente.

Tritare grossolanamente le nocciole e tostarle in una padella a fuoco moderato senza grassi. Montare a neve ferma la panna con il cioccolato in polvere. Trasferire la panna montata in un sac à poche con bocchetta a stella (ca. 12 mm Ø) e riempire gli incaui. Cospargere di nocciole tritate.

Pezzo:
447 kcal, grassi 30 g, carboidrati 37 g, proteine 7 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
International: www.bettybossi.org