

Betty Bossi

Pie Maker



Der einfachste Weg zum Genuss

Pie Maker

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Pie Maker entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Der Pie Maker wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi

Chäschüechli	4
Gedeckte Wienerli-Krautstiel-Pies	6
Gedeckte Erbsli-Hackfleisch-Pies	8
Gedeckte Peperoni-Mais-Pies	10
Osterchüechli	12
Erdbeer-Rhabarber-Pies	14
Gedeckte Apfel-Pies	16



Anwendung



1. Bereiten Sie die Füllung gemäss Rezept vor. Entrollen Sie den gut gekühlten Teig, stechen Sie mit dem dazugehörigen Ausstecher 6 grosse Rondellen aus (Bild 1). Für gedeckte Pies stechen Sie 6 weitere kleine Rondellen aus.

2. Legen Sie die grossen Rondellen in die Mulden des Geräts, und drücken Sie diese mithilfe des Prägers vorsichtig herunter (Bild 2).

3. Verteilen Sie die Füllung in die Mulden (Bild 3). Decken Sie bei der Zubereitung von gedeckten Pies diese mit den kleinen Rondellen zu. Schalten Sie das Gerät ein, schliessen Sie den Deckel, und backen Sie die Pies gemäss Rezeptangabe.

4. Öffnen Sie danach das Gerät. Pies herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Pie Maker (Art.-Nr. 25970). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Titelbild: Gedeckte Peperoni-Mais-Pies (S. 10)

Chäschüechli

🕒 20 Min. + 10 Min. backen 🌱 vegetarisch

Ergibt 6 Stück

80 g Freiburger Vacherin	Käse grob in eine Schüssel reiben, Mehl daruntermischen. Rahm und Ei darunterühren, würzen.
80 g rezenten Gruyère	
½ EL Mehl	
1 dl Rahm	
1 Ei	
1 Msp. Muskat	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 25 × 42 cm)	Gekühlten Teig entrollen, mit dem Ausstecher 6 grosse Rondellen ausstechen, mit der Füllung belegen (siehe Anwendung).
20 g Micro Greens	Backen: ca. 10 Min. Gerät öffnen, Pies herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, Micro Greens darauf verteilen, lauwarm servieren.

Stück: 265 kcal, F 20 g, Kh 10 g, E 10 g



Gedekte Wienerli-Krautstiel-Pies

🕒 30 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 6 Stück

1 kleine Zwiebel
150 g Krautstiel
½ EL Butter
150 g Wienerli
100 g Philadelphia geriebener Parmesan
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Zwiebel schälen, fein hacken. Krautstiel in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Krautstiel ca. 5 Min. mitdämpfen, in eine Schüssel geben. Wienerli längs halbieren, in Scheiben schneiden, mit Philadelphia und Parmesan begeben, mischen, würzen.

1 ausgewallter Pizzateig
(ca. 25 × 38 cm)

Gekühlten Teig entrollen, ca. 5 cm breiter auswallen. Mit dem Ausstecher 6 grosse und 6 kleine Rondellen ausstechen, mit der Füllung belegen (siehe Anwendung). Die kleinen Rondellen mit einem Messer mehrmals längs einschneiden. Rondellen auf die Füllung legen, Rand gut andrücken.

2 EL Olivenöl
1 TL italienische Kräutermischung

Backen: ca. 10–15 Min. Gerät öffnen, Pies herausnehmen. Öl und Kräuter verrühren, Pies damit bestreichen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Dazu passt: Salat.

Stück: 335 kcal, F 17g, Kh 33g, E 11g



Gedekte Erbsli-Hackfleisch-Pies

🕒 30 Min. + 15 Min. backen

Ergibt 6 Stück

1 kleine Zwiebel	Zwiebel, Rüeblli und Tomate in Würfeli schneiden.
1 Rüeblli	Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen.
1 kleine Tomate	Hackfleisch ca. 4 Min. anbraten. Zwiebel, Rüeblli und Tomate daruntertermischen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln. Erbsli und Tomatenmark daruntertermischen, würzen, auskühlen.
1 EL Olivenöl	
150 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)	
100 g Erbsli	
2 EL Tomatenpüree	
1 TL Salz	
¼ TL Cayennepfeffer	
½ Bund Schnittlauch	Schnittlauch fein schneiden. Wasser mit der Butter aufkochen. Kartoffelstockflocken auf einmal beigeben, mit einer Kelle ohne Rühren eindrücken, bis alle Flocken mit der Flüssigkeit bedeckt sind.
2 dl Wasser	
10 g Butter	
½ Beutel Kartoffelstockflocken mit Milch (ca. 40 g, Stockli)	Zugedeckt ca. 1 Min. stehen lassen, kurz rühren, Käse und Schnittlauch daruntertermischen.
20 g geriebener Parmesan	
2 ausgewählte Kuchenteige (je ca. 25 × 42 cm)	Gekühlte Teige entrollen. Mit dem Ausstecher 6 grosse und 6 kleine Rondellen ausstechen, mit der Hackfleischfüllung und der Kartoffelstockmasse belegen (siehe Anwendung). Die kleinen Rondellen mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Rondellen auf die Füllung legen, Rand gut andrücken.
	Backen: ca. 15–20 Min. Gerät öffnen, Pies herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Dazu passt: Salat.

Stück: 455 kcal, F 26 g, Kh 41 g, E 13 g



Gedekte Peperoni-Mais-Pies

🕒 20 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 6 Stück

½ **Peperoni**
40 g **Butter**, weich
2 **Eier**
40 g **Mehl**
1 TL **Backpulver**
80 g **Schinkenwürfeli**
70 g **Maiskörner**
50 g **Reibkäse**
½ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

Peperoni in Würfeli schneiden, mit Butter, Eiern, Mehl, Backpulver, Schinken, Mais und Käse in einer Schüssel mischen, würzen.

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

Gekühlten Teig entrollen, ca. 5 cm breiter auswallen. Mit dem Ausstecher 6 grosse und 6 kleine Rondellen ausstechen, mit der Füllung belegen (siehe Anwendung). Die kleinen Rondellen mit einem Messer mehrmals längs einschneiden. Rondellen auf die Füllung legen, Rand gut andrücken.

Backen: ca. 10–15 Min. Gerät öffnen, Pies herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

2 EL **Pfefferminzblätter**
180 g **Joghurt nature**
2 EL **Zitronensaft**
¼ TL **Salz**

Pfefferminze fein schneiden. Joghurt mit dem Zitronensaft verrühren, Pfefferminze daruntermischen, salzen, zu den Pies servieren.

Stück: 374 kcal, F 24 g, Kh 26 g, E 12 g



Osterchüechli

🕒 30 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 6 Stück

2 dl Milch	Milch mit dem Reis und Salz aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln, etwas abkühlen.
50 g Rundkornreis (z. B. Camolino)	
1 Prise Salz	
1 ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)	Gekühlten Teig entrollen, mit dem Ausstecher 6 grosse Rondellen ausstechen (siehe Anwendung). Teigböden mit Konfitüre bestreichen.
3 EL Aprikosenkonfitüre	
40 g Butter, weich	Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Wenig Zitronenschale dazureiben, Eigelb darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mandeln, Rahm und den gekochten Reis darunter mischen.
40 g Zucker	
1 Prise Salz	
1 Bio-Zitrone	
1 frisches Eigelb	
40 g gemahlene geschälte Mandeln	
1 dl Rahm	
1 frisches Eiweiss	Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Masse in den Rondellen verteilen.
1 Prise Salz	
Puderzucker zum Bestäuben	Backen: ca. 10 Min. Gerät öffnen, Pies herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren.

Stück: 390kcal, F 24 g, Kh 37 g, E 6 g



Erdbeer-Rhabarber-Pies

🕒 30 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 6 Stück

150 g Rhabarber Rhabarber schälen, in Würfeli schneiden. Erdbeeren je nach Grösse vierteln oder achteln, beides in eine Schüssel geben. Von der Zitrone wenig Schale dazureiben, ½ EL Zitronensaft dazupressen, Gelierzucker und Vanillezucker daruntermischen, ca. 10 Min. ziehen lassen.

200 g Erdbeeren

1 Bio-Zitrone

40 g Gelierzucker (Coop)

½ Päckli

Vanillezucker

1 ausgewallter

Mürbeteig

(ca. 32 cm Ø)

20 g gemahlene geschälte Mandeln

Gekühlten Teig entrollen, mit dem Ausstecher 6 grosse Rondellen ausstechen (siehe Anwendung). Mandeln in die Teigböden verteilen, Füllung abtropfen, darauf verteilen.

30 g Mehl

30 g Zucker

½ Päckli

Vanillezucker

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist. Streusel auf den Pies verteilen.

1 Prise Salz

20 g Butter, weich

Backen: ca. 10 Min. Gerät öffnen, Pies herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Stück: 253 kcal, F 11g, Kh 34g, E 3g



Gedeckte Apfel-Pies

🕒 20 Min. + 12 Min. backen

Ergibt 6 Stück

2 Äpfel (ca. 350 g)
30 g Rohzucker
50 g dunkle Sultaninen
2 EL Calvados
¼ TL Zimt

Äpfel schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, mit Rohzucker, Sultaninen, Calvados und Zimt mischen.

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
1 EL Rohzucker

Gekühlten Teig entrollen, ca. 5 cm breiter auswallen. Mit dem Ausstecher 6 grosse und 6 kleine Rondellen ausstechen, mit der Füllung belegen (siehe Anwendung). Aus den kleinen Rondellen mit einem Ausstecher eine Form ausstechen, diese aber nicht herausnehmen. Rondellen auf die Füllung legen, Rand gut andrücken. Rohzucker auf die Teigdeckel verteilen.

Backen: ca. 12–15 Min. Gerät öffnen, Pies herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Dazu passt: Vanillesauce.

Stück: 283 kcal, F 13 g, Kh 35 g, E 3 g

Pies aux pommes

🕒 20 min + 12 min au four

Pour 6 pièces

2 pommes (env. 350 g)
30 g de sucre brut
50 g de raisins sultainés
2 c. s. de calvados
¼ de c. c. de cannelle

Peler les pommes et les passer à bol, mélanger avec sucre brut, raisins sultainés, calvados et cannelle.

1 abaisse feuilletée
1 c. s. de sucre brut

Dérouler l'abaisse réfrigérée et l'abaisser env. 5 cm plus large. Découper 6 grandes et 6 petites rondelles à l'emporte-pièce, garnir (voir mode d'emploi). Découper, mais sans la détacher, une forme à l'emporte-pièce dans les petites rondelles. Les déposer sur la garniture, bien appuyer le bord. Répartir le sucre brut sur les couvercles de pâte.

Cuisson: env. 12 à 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les pies, laisser tiédir un peu sur une grille, servir tiède.

Servir avec: sauce vanille.

Pièce: 283 kcal, lip 13 g, glu 35 g, pro 3 g