

Betty Bossi



Teigtaschen-Form, Weihnachten – 3er-Set

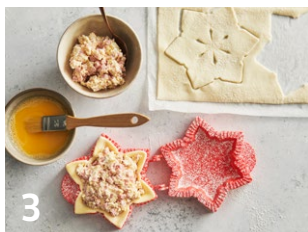
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes



Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Teige entrollen, mit wenig Mehl bestäuben. Mit der Teigtaschen-Form je 6 Deckel (mit Prägung) und 6 Böden (ohne Prägung) ausstechen.

2. Formboden und -deckel mit wenig Mehl bestäuben. Einen Teigboden in den Formenboden legen. Teigrand mit wenig Ei bestreichen.

3. Füllung sechsteln, in die Vertiefung geben. Einen Teigdeckel darauflegen.

4. Form schliessen und gut andrücken. Teigtasche auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Vorgang wiederholen. Teigtaschen mit dem restlichen Ei bestreichen.

Tipp: Restlichen Teig in Stücke schneiden, mit wenig Ei bestreichen. Zimt-Zucker oder Sesam darüberstreuen, bei 220 Grad ca. 15 Min. backen.

Teigtaschen-Form, Weihnachten – 3er-Set (Art.-Nr. 32247)

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

Ofentemperaturen: Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Hinweise des Backofenherstellers beachten.

1. Dérouler les abaisses de pâte, les saupoudrer d'un peu de farine. Découper 6 couvercles (avec gaufrage) et 6 fonds (sans gaufrage) avec le moule à rissoles.

2. Saupoudrer le fond et le couvercle du moule d'un peu de farine. Déposer un fond de pâte dans le fond du moule. Dorer le bord avec un peu d'œuf.

3. Diviser la farce en six portions, en déposer une dans la cavité. Placer un couvercle de pâte dessus.

4. Fermer le moule et bien appuyer. Déposer la rissole sur une plaque chemisée de papier cuisson. Répéter l'opération. Dorer les rissoles avec le reste de l'œuf.

Suggestion: couper les chutes de pâte en jolis morceaux, les dorer avec un peu d'œuf. Parsemer de sucre à la cannelle ou de graines de sésame, faire cuire env. 15 min au four à 220°C.

Moules à rissoles, Noël – jeu de 3
(n° d'art. 32247)

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.

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

1. Unroll the dough and dust with a little flour. Using the pie moulds, cut out 6 pieces for the top (with embossing) and 6 pieces for the base (without embossing).

2. Dust the base and top moulds with a little flour. Line base mould with pastry (without embossing). Brush edges of pastry with a little egg.

3. Divide the filling into six equal portions, add filling to pastry-lined base mould. Cover with pastry (with embossing).

4. Close the mould and press down firmly to seal. Place the pie on a baking tray lined with baking paper. Repeat the process. Brush the pies with the remaining egg.

Tip: Cut the remaining dough into pieces, brush with a little egg. Sprinkle with cinnamon sugar or sesame seeds, bake at 220°C for approx. 15 mins.

Christmas one-press pie moulds – 3-piece set (art. no. 32247)

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

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.

Schinken-Teigtaschen

🕒 15 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 6 Stück

200 g	Schinkenwürfeli	Schinkenwürfeli, Frischkäse, Käse und Senf in einer Schüssel mischen, würzen.
150 g	Frischkäse mit Kräutern (z. B. Cantadou)	
60 g	geriebener Sbrinz	
1 EL	Senf	
wenig	Pfeffer	
2	ausgewallte Kuchenteige (je ca. 25 × 42 cm)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teige entrollen, mit wenig Mehl bestäuben, ausstechen. Ei verklopfen. Teigtaschen formen, füllen und verschliessen (siehe Step by step). Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen.
	Mehl zum Bestäuben	
1	Ei	
		Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Teigtaschen ca. ½ Tag im Voraus füllen und formen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passt: Blattsalat.

Stück: 383 kcal, F 25 g, Kh 22 g, E 16 g



Rissoles au jambon

🕒 15 min + 20 min au four

Pour 6 pièces

200 g	de dés de jambon	Mélanger dans un grand bol dés de jambon, fromage frais, sbrinz et moutarde, poivrer.
150 g	de fromage frais aux herbes (p. ex. Cantadou)	
60 g	de sbrinz râpé	
1 c. s.	de moutarde	
un peu	de poivre	
2	abaisses de pâte à gâteau (d'env. 25 × 42 cm)	Préchauffer le four à 220°C. Dérouler les abaisses de pâte, saupoudrer d'un peu de farine, découper. Battre l'œuf. Garnir et façonner les rissoles (voir Step by step). Les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer avec le reste de l'œuf.
	farine pour saupoudrer	
1	œuf	
Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four.		

Préparation à l'avance: garnir et façonner les rissoles env. ½ journée avant. Garder à couvert au réfrigérateur.

Servir avec: salade verte.

Pièce: 383 kcal, lipides 25 g, glucides 22 g, protéines 16 g

Mini Ham Turnovers

 15 mins. + 20 mins. to bake

Makes 6 servings

200 g	diced ham	Mix the diced ham, cream cheese, cheese and mustard in a bowl, season.
150 g	cream cheese with herbs (e.g. Cantadou)	
60 g	grated Sbrinz	
1 tbsp	mustard	
pinch	pepper	
2	rolled-out pie dough sheets (each approx. 25 × 42 cm)	Preheat oven to 220 °C. Unroll the dough, dust with a little flour and cut out shapes. Beat the egg. Form the pies, fill and seal (see Step by step). Place the pies on a baking tray lined with baking paper, brush with the remaining egg.
	flour for dusting	
1	egg	
		Bake: approx. 20 mins. in the lower half of the oven.

Prepare ahead of time: prepare and shape pies approx. ½ day in advance. Cover and store in the refrigerator.

Serve with: green salad.

Serving: 383 kcal, fat 25 g, carbohydrates 22 g, protein 16 g

Lachs-Spinat-Teigtaschen

🕒 20 Min. + 20 Min. backen

Ergibt 6 Stück

150 g	Frischkäse mit Meerrettich (z. B. Cantadou)	Frischkäse in eine Schüssel geben. Von der Zitrone wenig Schale dazureiben, 2 TL Saft dazupressen. Spinat grob schneiden, begeben. Lachs in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, würzen, daruntermischen.
1	Bio-Zitrone	
50 g	Jungspinat	
250 g	Lachsfilet ohne Haut	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
2	ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teige entrollen, mit wenig Mehl bestäuben, ausstechen. Ei verklopfen. Teigtaschen formen, füllen und verschliessen (siehe Step by step). Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen.
	Mehl zum Bestäuben	
1	Ei	
		Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Teigtaschen ca. ½ Tag im Voraus füllen und formen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passt: Jungsalat mit Rüebl.

Stück: 377 kcal, F 27 g, Kh 20 g, E 14 g



Rissoles saumon-épinards

🕒 20 min + 20 min au four

Pour 6 pièces

150 g	de fromage frais au raifort (p. ex. Cantadou)	Mettre le fromage frais dans un grand bol. Ajouter un peu de zeste de citron râpé et 2 c. c. de jus. Couper grossièrement les épinards, ajouter. Couper le saumon en dés d'env. 1 cm, saler, poivurer, incorporer.
1	citron bio	
50 g	de pousses d'épinards	
250 g	de filet de saumon sans la peau	
½ c. c.	de sel	
un peu	de poivre	
2	abaisses de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)	Préchauffer le four à 220° C. Dérouler les abaisses de pâte, saupoudrer d'un peu de farine, découper. Battre l'œuf. Garnir et façonner les rissoles (voir Step by step). Les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer avec le reste de l'œuf.
	farine pour saupoudrer	
1	œuf	
		Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four.

Préparation à l'avance: garnir et façonner les rissoles env. ½ journée avant. Garder à couvert au réfrigérateur.

Servir avec: salade de jeunes pousses aux carottes.

Pièce: 377 kcal, lipides 27 g, glucides 20 g, protéines 14 g

Mini Salmon and Spinach Pies

🕒 20 mins. + 20 mins. to bake

Makes 6 pieces

150 g	cream cheese with horseradish (e.g. Cantadou)	Place the cream cheese in a bowl. Add a little grated lemon zest and 2 tsp of lemon juice. Coarsely chop the spinach, stir to combine. Dice the salmon into approx. 1cm cubes, season and fold into cream cheese mixture.
1	organic lemon	
50 g	baby spinach	
250 g	skinless salmon fillet	
½ tsp	salt	
pinch	pepper	

2	rolled-out puff pastry sheets (each approx. 25 × 42 cm)	Preheat oven to 220 °C. Unroll the dough, dust with a little flour and cut out shapes. Beat the egg. Form the pies, fill and seal (see Step by step). Place the pies on a baking tray lined with baking paper, brush with the remaining egg.
	flour for dusting	
1	egg	

Bake: approx. 20 mins. in the lower half of the oven.

Prepare ahead of time: prepare and shape pies approx. ½ day in advance. Cover and store in the refrigerator.

Serve with: baby leaf salad with carrots.

Piece: 377 kcal, fat 27 g, carbohydrates 20 g, protein 14 g

Pilz-Rüebli-Teigtaschen



25 Min. + 20 Min. backen



vegetarisch

Ergibt 6 Stück

30 g	getrocknete Steinpilze	Pilze in eine kleine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken, ca. 15 Min. einweichen. Pilze abspülen, abtropfen, trocken tupfen, fein schneiden.
1	kleine Zwiebel	Zwiebel schälen, fein hacken. Rüebli schälen, grob reiben, Champignons grob hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Rüebli, Champignons und Steinpilze ca. 5 Min. mitdämpfen, würzen. Gemüse in eine Schüssel geben, auskühlen. Thymianblättchen abzupfen, mit dem Frischkäse und der Crema di Balsamico daruntermischen.
150 g	Rüebli	
100 g	Champignons	
1 EL	Butter	
¼ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
2	Zweiglein Thymian	
200 g	Doppelrahm-Frischkäse	
2 TL	Crema di Balsamico	
2	ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teige entrollen, mit wenig Mehl bestäuben, ausstechen. Ei verklopfen. Teigtaschen formen, füllen und verschliessen (siehe Step by step). Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen.
	Mehl zum Bestäuben	
1	Ei	
		Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Teigtaschen ca. ½ Tag im Voraus füllen und formen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passt: Jungsalat.

Stück: 399 kcal, F 30 g, Kh 24 g, E 9 g



Rissoles champignons-carottes



25 min + 20 min au four



végétarien

Pour 6 pièces

30 g	de bolets séchés	Mettre les bolets dans un petit bol, recouvrir d'eau froide, laisser tremper env. 15 minutes. Rincer les bolets, les égoutter, éponger et couper finement.
1	petit oignon	Peler l'oignon et le hacher finement.
150 g	de carottes	Peler les carottes et les râper grossièrement,
100 g	de champignons de Paris	hacher grossièrement les champignons de Paris. Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire revenir l'oignon, ajouter carottes, champignons de Paris et bolets, faire revenir env. 5 min, saler, poivrer.
1 c. s.	de beurre	Verser dans un grand bol, laisser refroidir.
¼ de c. c.	de sel	Effeuille le thym et l'incorporer avec le fromage frais et la crema di balsamico.
un peu	de poivre	
2 brins	de thym	
200 g	de fromage frais double crème	
2 c. c.	de crema di balsamico	
2	abaisses de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)	Préchauffer le four à 220° C. Dérouler les abaisses de pâte, saupoudrer d'un peu de farine, découper. Battre l'œuf. Garnir et façonner les rissoles (voir Step by step).
	farine	Les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer avec le reste de l'œuf.
	pour saupoudrer	
1	œuf	
		Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four.

Préparation à l'avance: garnir et façonner les rissoles env. ½ journée avant. Garder à couvert au réfrigérateur.

Servir avec: salade de jeunes pousses.

Pièce: 399 kcal, lipides 30 g, glucides 24 g, protéines 9 g

Mushroom and Carrot Pockets

 25 mins. + 20 mins. to bake  vegetarian

Makes 6 servings

30 g	dried porcini mushrooms	Place the dried mushrooms in a small bowl, cover with cold water, soak for approx. 15 mins. Rinse the mushrooms, drain, pat dry and finely chop.
1	small onion	Peel and finely chop the onion. Peel and coarsely grate the carrots, coarsely chop the mushrooms. Heat the butter in a pan. Sauté the onion, carrots, mushrooms and porcini for approx. 5 mins. and season. Transfer the vegetables to a bowl, leave to cool. Pluck the thyme leaves and add to vegetables, along with the cream cheese and cream of balsamic vinegar. Stir to combine.
150 g	carrots	
100 g	mushrooms	
1 tbsp	butter	
¼ tsp	salt	
pinch	pepper	
2 sprigs	thyme	
200 g	cream cheese	
2 tsp	cream of balsamic vinegar	
2	rolled-out puff pastry sheets (each approx. 25 × 42 cm)	Preheat oven to 220 °C. Unroll the dough, dust with a little flour and cut out shapes. Beat the egg. Form the pies, fill and seal (see Step by step). Place the pies on a baking tray lined with baking paper, brush with the remaining egg.
	flour for dusting	
1	egg	
		Bake: approx. 20 mins. in the lower half of the oven.

Prepare ahead of time: prepare and shape pies approx. ½ day in advance. Cover and store in the refrigerator.

Serve with: baby leaf salad.

Serving: 399 kcal, fat 30 g, carbohydrates 24 g, protein 9 g

Zwetschgen-Teigtaschen

 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 6 Stück

250 g	tiefgekühlte Zwetschgen, aufgetaut	Zwetschgen gut abtropfen, in Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben. Mandeln, Zucker und Zimt daruntermischen.
80 g	gemahlene geschälte Mandeln	
2 EL	Zucker	
1 TL	Zimt	

2	ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm) Mehl zum Bestäuben	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teige entrollen, mit wenig Mehl bestäuben, ausstechen. Ei verklopfen. Teigtaschen formen, füllen und verschliessen (siehe Step by step). Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen.
1	Ei	

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Statt tiefgekühlte Zwetschgen frische Zwetschgen, Aprikosen oder Beeren verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Teigtaschen ca. ½ Tag im Voraus füllen und formen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passt: Vanilleglace.

Stück: 353 kcal, F 23 g, Kh 27 g, E 7 g



Rissoles aux pruneaux

 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour 6 pièces

250 g de pruneaux surgelés,
décongelés

Bien égoutter les pruneaux, les tailler en petits dés, mettre dans un grand bol. Incorporer amandes, sucre et cannelle.

80 g d'amandes mondées moulues

2 c. s. de sucre

1 c. c. de cannelle

2 abaisses de pâte feuilletée
(d'env. 25 × 42 cm)
farine
pour saupoudrer

Préchauffer le four à 220°C. Dérouler les abaisses de pâte, saupoudrer d'un peu de farine, découper. Battre l'œuf. Garnir et façonner les rissoles (voir Step by step). Les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer avec le reste de l'œuf.

1 œuf

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu.

Suggestion: remplacer les pruneaux surgelés par des pruneaux frais, des abricots ou des baies.

Préparation à l'avance: garnir et façonner les rissoles env. ½ journée avant. Garder à couvert au réfrigérateur.

Servir avec: glace vanille.

Pièce: 353 kcal, lipides 23 g, glucides 27 g, protéines 7 g

Plum Pastry Puffs

 15 mins. + 20 mins. to bake  vegetarian

Makes 6 servings

250 g	frozen damson plums , thawed	Drain plums thoroughly, dice into cubes and place in a bowl. Toss with the almonds, sugar and cinnamon.
80 g	ground peeled almonds	
2 tbsp	sugar	
1 tsp	cinnamon	
2	rolled-out puff pastry sheets (each approx. 25 × 42 cm)	Preheat oven to 220 °C. Unroll the dough, dust with a little flour and cut out shapes. Beat the egg. Form the pies, fill and seal (see Step by step). Place the pies on a baking tray lined with baking paper, brush with the remaining egg.
	flour for dusting	
1	egg	
		Bake: approx. 20 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, leave to cool slightly.

Tip: use fresh damson plums, apricots or berries instead of frozen plums.

Prepare ahead of time: prepare and shape pies approx. ½ day in advance. Cover and store in the refrigerator.

Serve with: vanilla ice cream.

Serving: 353 kcal, fat 23 g, carbohydrates 27 g, protein 7 g

Linzer-Teigtaschen

 15 Min. + 20 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 6 Stück

150 g	gemahlene Haselnüsse	Nüsse, Zimt und Kardamompulver in einer Schüssel mischen. Konfitüre und Himbeeren daruntermischen.
½ TL	Zimt	
¼ TL	Kardamompulver	
100 g	Himbeerkonfitüre	
100 g	tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut	
2	ausgewallte Kuchenteige (je ca. 25 × 42 cm)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teige entrollen, mit wenig Mehl bestäuben, ausstechen. Ei verklopfen. Teigtaschen formen, füllen und verschliessen (siehe Step by step). Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen.
	Mehl zum Bestäuben	
1	Ei	
	Puderzucker zum Bestäuben	Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Teigtaschen mit Puderzucker bestäuben.

Lässt sich vorbereiten: Teigtaschen ca. ½ Tag im Voraus füllen und formen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Stück: 446 kcal, F 29 g, Kh 36 g, E 8 g



Rissoles de Linz

 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour 6 pièces

150 g	de noisettes moulues	Mélanger dans un grand bol noisettes, cannelle et cardamome en poudre. Incorporer la confiture et les framboises.
½ c. c.	de cannelle	
¼ de c. c.	de cardamome en poudre	
100 g	de confiture de framboise	
100 g	de framboises surgelées, décongelées	
2	abaisses de pâte à gâteau (d'env. 25 × 42 cm)	Préchauffer le four à 220° C. Dérouler les abaisses de pâte, saupoudrer d'un peu de farine, découper. Battre l'œuf. Garnir et façonner les rissoles (voir Step by step). Les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer avec le reste de l'œuf.
	farine pour saupoudrer	
1	œuf	
	sucre glace pour le décor	Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille. Poudrer les rissoles de sucre glace.

Préparation à l'avance: garnir et façonner les rissoles env. ½ journée avant. Garder à couvert au réfrigérateur.

Pièce: 446 kcal, lipides 29 g, glucides 36 g, protéines 8 g

Linzer Pastries

 15 mins. + 20 mins. to bake  vegetarian

Makes 6 servings

150 g ground hazelnuts Combine the nuts, cinnamon and cardamom in a bowl. Mix in the jam and raspberries.

½ tsp cinnamon

¼ tsp ground cardamom

100 g raspberry jam

100 g frozen raspberries, thawed

2 rolled-out pie dough sheets (each approx. 25 × 42 cm) **flour** for dusting Preheat oven to 220 °C. Unroll the dough, dust with a little flour and cut out shapes. Beat the egg. Form the pies, fill and seal (see Step by step). Place the pies on a baking tray lined with baking paper, brush with the remaining egg.

1 egg

powdered sugar for dusting **Bake:** approx. 20 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, leave to cool on a wire rack. Dust with powdered sugar.

Prepare ahead of time: prepare and shape pies approx. ½ day in advance. Cover and store in the refrigerator.

Serving: 446 kcal, fat 29 g, carbohydrates 36 g, protein 8 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.de