

# Mini- Rösti & Co.



**Betty Bossi**

# Backblech «Mini-Rösti»

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für das Backblech «Mini-Rösti» 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: Das Backblech «Mini-Rösti» 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*

## INHALT

Rösti nature	4
Kräuter-Käse-Rösti	4
Rösti mit Speck	4
Pizza mit Ziegenkäse	6
Chäschüechli	6
Gemüse-Frittata	8
Spiegelei	8
Ofenguck	8
Kartoffel-Apfel-Rösti	10
Glutenfreie Pancakes	10
Fotzelschnitten	12
Fruchttörtchen	12
Linzer-Chüechli	14
Öpfelchüechli	14
Ofen-Berliner	16



Backblech «Mini-Rösti» (Set / Art.-Nr. 25403). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

# Gebrauchsanleitung



## 1. Einfüllen/backen

Backblech «Mini-Rösti» gemäss Rezept vorbereiten, auf ein Backblech stellen.

Masse in die Vertiefungen verteilen, wie im Rezept beschrieben backen.



## 2. Aus dem Backblech nehmen

Wo nicht anders vermerkt, Rösti/Gebäck mit dem Spachtel aus den Vertiefungen nehmen, anrichten.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

## Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Titelbild im Uhrzeigersinn: Rösti mit Speck (S. 4), Spiegelei (S. 8) auf Kartoffel-Apfel-Rösti (S. 10), Kräuter-Käse-Rösti (S. 4), Rösti nature (S. 4).

## Rösti nature

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 40 Min.

---

**800 g Gschweltli** (fest kochende Sorte)  
vom Vortag, geschält  
**40 g Butter**, flüssig  
**1¼ TL Salz**

---

1. Gschweltli an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben und Butter begeben, salzen. Sorgfältig mischen.
2. Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen, in die Vertiefungen des Backblechs verteilen, etwas andrücken.
3. **Backen:** ca. 40 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Rösti herausnehmen, stürzen.

**Portion:** 204 kcal, F 9 g, Kh 25 g, E 3 g

## Kräuter-Käse-Rösti

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 40 Min.

---

**800 g Gschweltli** (fest kochende Sorte)  
vom Vortag, geschält  
**je 2 EL Thymian, Rosmarin, Schnittlauch**,  
fein geschnitten  
**40 g Butter**, flüssig  
**1¼ TL Salz**

---

**200 g Raclettekäse**, in Würfeli

---

1. Gschweltli an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Kräuter und Butter begeben, salzen. Sorgfältig mischen.
2. Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen, in die Vertiefungen des Backblechs verteilen, etwas andrücken.
3. **Backen:** ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Käse darauf verteilen, ca. 5 Min. fertig backen. Rösti herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen.

**Portion:** 403 kcal, F 25 g, Kh 26 g, E 17 g

## Rösti mit Speck

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 40 Min.

---

**800 g Gschweltli** (fest kochende Sorte)  
vom Vortag, geschält  
**30 g Butter**, flüssig  
**1¼ TL Salz**

---

**16 Tranchen Bratspeck**

---

1. Gschweltli an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben und Butter begeben, salzen. Sorgfältig mischen.
2. Je 2 Tranchen Speck übers Kreuz in je eine Vertiefung des Backblechs legen, Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen, auf dem Speck in den Vertiefungen des vorbereiteten Backblechs verteilen, etwas andrücken. Speckenden über die Rösti legen.
3. **Backen:** ca. 40 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Rösti herausnehmen, stürzen.

**Dazu passt:** Bratwurst mit Zwiebelsauce.

**Portion:** 344 kcal, F 23 g, Kh 25 g, E 9 g

---

Bild: Rösti mit Speck



## Pizza mit Ziegenkäse

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 12 Min.

---

**1 ausgewallter Pizzateig**  
(rechteckig, ca. 25 × 38 cm)

---

**½ Glas Tomatensauce**  
(z. B. Salsa Pizzaiola, ca. 110 g)

**100 g Ziegenkäse**  
(z. B. Chavroux Tendre Bûche),  
in 8 Scheiben

**wenig Pfeffer**

---

**100 g Parmaschinken in Tranchen**

**½ Bund Basilikum, zerzupft**

---

1. Pizzateig etwas dünner auswallen (3 mm). 8 Rondellen mit dem Ausstecher aus dem Teig ausstechen, in die Vertiefungen des Backblechs legen.
  2. Tomatensauce und Ziegenkäse darauf verteilen, würzen.
  3. **Backen:** ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Pizza herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen. Parmaschinken und Basilikum darauf verteilen.
- Portion:** 319 kcal, F 14 g, Kh 32 g, E 15 g

## Chäschüechli

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 25 Min.

---

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

---

**1 dl Rahm**

**1½ dl Milch**

**2 Eier**

**1 EL Mehl**

**½ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**wenig Muskat**

**250 g Gruyère, an der Bircherraffel gerieben**

---

1. 8 Rondellen mit dem Ausstecher aus dem Teig ausstechen, in die Vertiefungen des Backblechs legen, mit einer Gabel dicht einstechen.
  2. Rahm mit allen Zutaten bis und mit Muskat in einer Schüssel gut verrühren. Käse begeben, mischen, auf den Teigböden verteilen.
  3. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Chäschüechli herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen.
- Dazu passt:** Salat.
- Portion:** 614 kcal, F 45 g, Kh 26 g, E 25 g



## Gemüse-Frittata

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Backblech, gefettet

---

6 Eier

200 g tiefgekühlte Erbsli, angetaut

2 Bundzwiebeln mit dem Grün,  
in feinen Ringen

2 Rüeblli, in ca. 2 mm dicken Scheiben  
gehobelt

1 TL Salz

wenig Pfeffer

---

1. Eier in einer Schüssel verklopfen. Erbsli, Bundzwiebeln und Rüeblli daruntermischen, würzen.

2. Masse in die Vertiefungen des vorbereiteten Backblechs verteilen, etwas andrücken.

3. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Frittata herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen.

**Dazu passt:** Kräuterquark.

**Portion:** 181 kcal, F 9 g, Kh 10 g, E 13 g

## Spiegelei

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.

Backen: ca. 9 Min.

Backblech, gefettet

---

8 frische Eier

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

---

1. Eier einzeln aufschlagen, sorgfältig in die Vertiefungen des vorbereiteten Backblechs gleiten lassen.

2. **Backen:** ca. 9 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Spiegeleier herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen, würzen.

**Portion:** 151 kcal, F 11 g, Kh 0 g, E 13 g

## Ofenguck

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Backblech, gefettet

---

2 dl Wasser

15 g Butter

1 TL Salz

2½ dl Milch

1 Beutel Kartoffelstockflocken

(z. B. Qualität & Prix von Coop, 81 g)

---

80 g Schinkenwürfeli

80 g geriebener Greyerzer

1 Eigelb

wenig Pfeffer

1 Eiweiss

---

1. Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Milch dazugiessen. Kartoffelflocken beigegeben, mit einer Kelle einrühren, ca. 1 Min. ziehen lassen, umrühren, etwas abkühlen lassen.

2. Schinken, Käse und Eigelb daruntermischen, würzen. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig darunterziehen, in die Vertiefungen des vorbereiteten Backblechs geben, glatt streichen.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Ofenguck herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen.

**Portion:** 260 kcal, F 14 g, Kh 18 g, E 15 g





# Kartoffel-Apfel-Rösti

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 35 Min.

- 
- 450 g Gschwelkti** (fest kochende Sorte)  
vom Vortag, geschält
  - 1 kleiner Apfel** (z. B. Cox Orange)
  - 200 g Lauch**, längs halbiert, quer in ca. 3 mm  
breiten Streifen
  - 80 g Gruyère**, in Würfeli
  - 30 g Butter**, flüssig
  - 1 EL Mehl**
  - 1 TL Salz**
- 

- 1.** Gschwelkti und Apfel an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Lauch und alle restlichen Zutaten begeben, sorgfältig mischen.
- 2.** Masse in 8 Portionen teilen, in die Vertiefungen des Backblechs verteilen, etwas andrücken.
- 3. Backen:** ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Rösti herausnehmen, stürzen.

**Dazu passt:** Kalbsgeschnetzeltes.

**Portion:** 248 kcal, F 14 g, Kh 21 g, E 8 g

# Glutenfreie Pancakes



Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Backblech, gefettet

- 
- 100 g glutenfreies Mehl** (Schär Brot-Mix)
  - 2 EL grobkörniger Rohrzucker**
  - ½ TL Backpulver** (Dr. Oetker)
- 
- 2 Prisen Salz**
- 
- 1 dl Milch**
  - 120 g Halbfettquark**
  - 1 Ei**
- 

- 1.** Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
- 2.** Milch, Quark und Ei verrühren, zum Mehl gießen, Teig glatt rühren, in die Vertiefungen des vorbereiteten Backblechs geben, glatt streichen.
- 3. Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Pancakes herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen.

**Dazu passt:** Ahornsirup oder Früchtekompott.

**Portion:** 174 kcal, F 4 g, Kh 28 g, E 6 g



## Fotzelschnitten

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Backblech, gefettet

---

**200 g Zopf** oder Weissbrot, in Würfeli

**1 dl Rahm**

**2 frische Eier**

---

**25 g Haselnüsse**, grob gehackt

**20 g Butter**, in Stücken

**2 EL Zucker**

**½ TL Zimt**

---

**1.** Zopf in die Vertiefungen des vorbereiteten Backblechs verteilen. Rahm und Eier verrühren, darübergiessen, etwas andrücken.

**2.** Nüsse, Butter, Zucker und Zimt mischen, darauf verteilen.

**3. Backen:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Fotzelschnitten herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen.

**Dazu passt:** Fruchtkompott oder Vanillesauce.

**Portion:** 390 kcal, F 25 g, Kh 30 g, E 9 g

## Fruchttörtchen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 25 Min.

---

**1 ausgewallter Kuchenteig**

(rechteckig, ca. 25 × 42 cm)

**2 EL Paniermehl**

---

**300 g tiefgekühlte Beerenmischung**,

angetaut

**1 EL Mehl**

**1 EL Rohrzucker**

**1 dl Rahm**

---

**1 Päckli Vanillezucker**

**1.** 8 Rondellen mit dem Ausstecher aus dem Teig ausstechen, in die Vertiefungen des Backblechs legen, mit einer Gabel einstechen, Paniermehl darüberstreuen.

**2.** Beeren auf den Teigrondellen verteilen. Mehl mit allen Zutaten bis und mit Vanillezucker verrühren, über die Beeren giessen.

**3. Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Fruchttörtchen herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen.

**Stück:** 187 kcal, F 11 g, Kh 19 g, E 3 g



## Linzer-Chüechli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 30 Min.

---

**150 g Butter**, weich

**125 g Zucker**

**1 Prise Salz**

**1 Ei**

**1 Bio-Zitrone**, nur wenig abgeriebene Schale

---

**200 g gemahlene Mandeln**

**100 g Mehl**

**¼ TL Zimt**

**1 Msp. Nelkenpulver**

---

**200 g tiefgekühlte Himbeeren**

**1.** Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ei beigeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale darunterrühren.

**2.** Mandeln und alle Zutaten bis und mit Nelkenpulver mischen, daruntermischen.

**3.** ⅓ des Teiges beiseite legen. Restlichen Teig in 8 Portionen teilen, in die Vertiefungen des Backblechs verteilen, Teigrand von ca. 2 cm mithilfe eines Teelöffels hochziehen.

**4.** Beeren auf den Teigböden verteilen. Restlichen Teig zerzupfen, darauf verteilen, ca. 30 Min. kühl stellen.

**5. Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Linzer-Törtchen herausnehmen, mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen.

**Stück:** 427 kcal, F 31 g, Kh 27 g, E 8 g

## Öpfelchüechli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Ruhen lassen: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Backblech, gefettet

---

**1¾ dl Milch**

**2 EL Butter**, flüssig, etwas abgekühlt

**1 Eigelb**

**70 g Mehl**

**1 Prise Salz**

**1 EL Vanillezucker**

**1 Msp. Backpulver**

---

**1 Eiweiss**, steif geschlagen

**2 Äpfel** (je ca. 140 g, z. B. Braeburn)

---

**4 EL Zucker**

**1 TL Zimt**

**1.** Milch, Butter und Eigelb verrühren. Mehl, Salz, Vanillezucker und Backpulver mischen, dazugeben, mit einer Kelle zu einem Teig verrühren, ca. 20 Min. ruhen lassen.

**2.** Eischnee darunterziehen. Je 1 EL Teigmasse in die Vertiefungen des vorbereiteten Backblechs geben. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 8 ca. 8 mm dicke Ringe schneiden, in die Vertiefungen der Form legen, restlichen Teig darübergiessen.

**3. Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Chüechli mithilfe des Spachtels aus dem Backblech nehmen, etwas abkühlen, im Zimt-Zucker wenden.

**Dazu passt:** Vanillesauce.

**Stück:** 132 kcal, F 5 g, Kh 19 g, E 3 g



# Ofen-Berliner

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2¼ Std.

Backen: ca. 20 Min.

---

**200 g Zopf- oder Weissmehl**

**¼ TL Salz**

**3 EL Zucker**

**½ Würfel Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt

**30 g Butter**, in Stücken, weich

**1¼ dl Milch**, lauwarm

---

**20 g Butter**, flüssig

---

**3 EL Johannisbeer-Gelee**

**Puderzucker zum Bestäuben**

---

**1.** Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch beigegeben, mischen, zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2.** Teig in 8 gleich grosse Kugeln formen, etwas flach drücken, in die Vertiefungen des Backblechs legen, nochmals ca. 45 Min. aufgehen lassen. Teig mit der flüssigen Butter bestreichen.

**3. Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Berliner herausnehmen, etwas abkühlen.

**4.** Mithilfe eines Trinkhalms Berliner einstechen. Gelee in einen Spritzsack geben, Spitze mit Schere abschneiden, Gelee mit etwas Druck in die Berliner spritzen, mit Puderzucker bestäuben.

**Stück:** 190 kcal, F 7 g, Kh 28 g, E 4 g

