

Betty Bossi



Backform Mini-Rösti

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes

Instrucciones y recetas

Istruzioni e ricette



Der einfachste Weg zum Genuss



Backform Mini-Rösti – 2 Stk.

12 Röstitaler aufs Mal

12 galettes de pommes de terre d'un coup

Bake 12 hash browns in one go

12 tortitas de rösti de una sola horneada

12 mini rösti in una sola infornata

DE

Backform Mini-Rösti – 2 Stk.

12 knusprige Röstitaler aufs Mal im Ofen backen. Dank Top-Antihaftbeschichtung lösen sich die Mini-Rösti mühelos aus den Vertiefungen und präsentieren sich auf dem Teller als ansprechend portionierte Beilage. Nebst verschiedener Rösti eignen sich diese Backformen auch für Mini-Pizzas, Käseküchlein oder Fruchttörtchen aller Art.

Moule à mini-röstis – 2 pièces

Faites dorer 12 mini-röstis d'un coup au four. Grâce au revêtement antiadhésif haut de gamme, les galettes se démoulent sans effort et sont une garniture parfaite. Outre différents röstis, ces plaques servent aussi à préparer des petites pizzas, ramequins au fromage, tartelettes aux fruits et autres délices en mini-format.

Hash Brown Tin – 2 pcs

Bake 12 crispy hash browns in the oven in one go. Thanks to the superior non-stick coating, the mini hash browns can be effortlessly removed from the moulds, ready to be presented on a plate as a perfectly portioned side dish. Alongside a variety of hash browns, this tin is ideal for mini pizzas, quiches and fruit tarts of all kinds.

Molde para minitortitas de röstis, 2 unidades

Para hornear a la vez 12 tortitas de röstis crujientes. Gracias al revestimiento antiadherente de la superficie, es muy fácil extraer las minitortitas de röstis del molde y presentarlas en un plato como una atractiva guarnición. Además de para tortitas de röstis, estos moldes son ideales para preparar minipizzas, pastelitos de queso o tartitas de frutas de todo tipo.

Stampo per mini röstis – 2 pz.

Per preparare 12 piccoli röstis croccanti in una sola infornata. Grazie al rivestimento antiaderente, i mini röstis si staccano facilmente dagli incavi e si presentano sul piatto in maniera perfetta come contorno. Oltre ai diversi röstis, questo stampo è ideale anche per mini pizze, tortini al formaggio o tartelette alla frutta di tutti i tipi.

Step by step

DE



1. Einfüllen/backen

Backform Mini-Rösti gemäss Rezept vorbereiten, auf ein Gitter stellen. Masse in die Vertiefungen verteilen (Bild 1), wie im Rezept beschrieben backen.

2. Aus der Backform nehmen

Wo nicht anders vermerkt, Rösti oder Gebäck mit Hilfe eines Holz- oder Kunststoffspachtels aus den Vertiefungen nehmen (Bild 2), anrichten.



Reinigung

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

Step by step

FR

1. Garnissage et cuisson

Préparer le moule à mini-röstis selon la recette et le placer sur une grille. Répartir la masse dans les cavités (ill. 1) et cuire au four selon les instructions de la recette.

2. Démoulage

Sauf indication contraire, démouler les röstis ou les autres préparations à l'aide d'une spatule en bois ou en matière synthétique (ill. 2) et dresser.

Nettoyage

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

EN

1. Fill/bake

Prepare Hash Brown Tin according to recipe, place on wire rack. Distribute mixture in the moulds (image 1), bake as described in the recipe.

2. Remove from tin

Unless otherwise indicated, remove hash browns, tarts etc. from the moulds using a wooden or plastic spatula (image 2), arrange to serve.

Cleaning

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

1. Rellenar/hornear

Preparar el molde para minitortitas de rösti siguiendo la receta y colocar sobre una rejilla. Distribuir la masa por las hendiduras (foto 1), hornear como se describe en la receta.

2. Sacar del molde

Si no se especifica otra cosa, sacar de las hendiduras las tortitas de rösti o los pastelitos con ayuda de una espátula de madera o de plástico (foto 2), servir.

Limpieza

No apto para lavavajillas. Antes de usarlo por primera vez, limpiar con agua caliente y líquido lavavajillas. No utilizar ningún producto abrasivo, ni productos de limpieza fuertes o estropajo de aluminio.

1. Riempire/cuocere

Preparare lo stampo per mini rösti secondo la ricetta, posizionarlo su una griglia. Distribuire il composto negli incavi (fig. 1), cuocere in forno come descritto nella ricetta.

2. Estrarre dallo stampo

Dove non indicato diversamente, estrarre i rösti o i tortini dagli incavi con l'ausilio di una spatola in legno o in plastica (fig. 2), impiattare.

Pulizia

Non lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo lavare con acqua calda e detersivo per i piatti. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o pagliette.

Rösti mit Speck

🕒 20 Min. + 30 Min. backen  glutenfrei

1,2 kg Gschwellti
(fest kochende Sorte)
vom Vortag, geschält

40 g Butter, flüssig
1½ TL Salz

Gschwellti an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Butter begeben, salzen. Sorgfältig mischen.

24 Tranchen Bratspeck

Je 2 Tranchen Speck übers Kreuz in je eine Vertiefung der Backformen legen, Kartoffelmasse in 12 Portionen teilen, auf dem Speck in den Vertiefungen verteilen, etwas andrücken. Speckenden über die Rösti legen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Rösti herausnehmen, stürzen.

Dazu passt: Bratwurst mit Zwiebelsauce.

Portion (¼): 506 kcal, F 32 g, Kh 39 g, E 14 g

Tipp

Für nature Rösti Specktranchen einfach weglassen.



Röstis au lard

🕒 20 min + 30 min au four

🚫 sans gluten

1,2 kg de pommes de terre cuites la veille (variété à chair ferme) et pelées

40 g de beurre fondu

1½ c. c. de sel

24 tranches de bacon

Râper les pommes de terre dans un grand bol, ajouter le beurre et saler. Mélanger délicatement.

Placez deux tranches de lard en croix dans chaque cavité, diviser la masse de pommes de terre en 12 portions, répartir sur les tranches de lard, presser légèrement. Rabattre les extrémités des tranches de lard sur les röstis.

Cuisson: env. 30 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Sortir les röstis et les servir renversés.

Servir avec: une saucisse blanche en sauce à l'oignon.

Astuce: pour des röstis nature, renoncer au lard.

Portion (¼):
506 kcal, lipides 32 g, glucides 39 g, protéines 14 g

Hash Browns with Bacon

🕒 20 mins. + 30 mins. to bake

🚫 gluten-free

1,2 kg steamed potatoes (waxy variety) refrigerated overnight, peeled

40 g butter, melted

1½ tsp salt

24 bacon slices

Grate potatoes in bowl with coarse grater and add butter, salt. Mix carefully.

Place 2 slices of bacon crosswise in each mould of the baking tins. Divide the potato mixture into 12 portions, spread over the bacon in the moulds, press down slightly. Wrap bacon ends over each hash brown.

Bake: approx. 30 mins. in the middle of the oven, preheated to 220°C. Remove baking tins, turn out hash browns.

Goes with: grilled sausages and onion sauce.

Tip: for plain hash browns, simply omit the bacon slices.

Portion (¼):
506 kcal, fat 32 g, carbohydrates 39 g, protein 14 g

Rösti con bacon

🕒 20 min + 30 min de horneado

🚫 sin gluten

1,2 kg de patatas hervidas
(variedad consistente)
de la víspera, peladas

40 g de mantequilla, líquida
1½ c. c. de sal

24 lonchitas de bacon

Rallar en una fuente las patatas hervidas con el rallador de rösti y añadir mantequilla y sal. Mezclar cuidadosamente.

Poner 2 lonchitas de bacon sobre la cruz en cada una de las hendiduras de los moldes, dividir la masa de patatas en 12 porciones, repartir sobre el bacon en las hendiduras, apretar un poco. Poner los bordes del bacon sobre las tortitas de rösti.

Horneado: unos 30 min en la mitad del horno precalentado a 220 °C. Sacar las tortitas de rösti y volcarlas.

Ideal con: salchichas con salsa de cebolla.

Consejo: para un rösti natural, prescindir de las lonchas de bacon.

Porción (¼): 506 kcal, grasas 32 g, hidratos de carbono 39 g, proteínas 14 g

Rösti con bacon

🕒 20 min. + 30 min. di cottura

🚫 senza glutine

1,2 kg di patate bollite
(qualità resistente alla cottura)
del giorno prima, sbucciate

40 g di burro, fuso
1½ c. no di sale

24 fette di bacon

Grattugiare le patate bollite in una ciotola con la grattugia da rösti, aggiungere il burro e il sale. Mescolare con cura.

Disporre in ciascun incavo due fette di bacon incrociandole, suddividere il composto di patate in 12 porzioni, distribuirlo negli incavi ricoprendo il bacon, premere leggermente. Unire le estremità delle fette di bacon sopra i rösti.

Cottura: ca. 30 min. a metà forno preriscaldato a 220 °C. Sfnare i rösti, rovesciarli.

Servire con: salsiccia tedesca con salsa alle cipolle.

Suggerimento: per un rösti semplice basta non aggiungere il bacon.

Porzione (¼): 506 kcal, grassi 32 g, carboidrati 39 g, proteine 14 g

Chäschüechli

🕒 25 Min. + 25 Min. backen  **vegetarisch**

1½ ausgewallte Blätterteige (rechteckig, je ca. 25 × 42 cm) 12 Rondellen mit dem Ausstecher (ca. 11 cm Ø) aus dem Teig ausstechen, in die Vertiefungen der Backformen legen, mit einer Gabel dicht einstechen.

1½ dl Rahm
2 dl Milch
2 Eier
1½ EL Mehl
½ TL Salz
wenig Pfeffer
wenig Muskat
350 g Gruyère, an der Bircherraffel gerieben

Rahm mit allen Zutaten bis und mit Muskat in einer Schüssel gut verrühren. Käse begeben, mischen, auf den Teigböden verteilen.


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 (¼): 996 kcal, F 75g, Kh 45g, E 35g



Ramequins au fromage

 25 min + 25 min au four

 végétarien

1½ **pâte feuilletée abaissée**
(2 pâtes rectangulaires,
env. 25 × 42 cm chacune)

1½ dl **de crème**

2 dl **de lait**

2 **œufs**

1½ c. s. **de farine**

½ c. c. **de sel**

un peu de poivre

un peu de muscade

350 g **de gruyère, râpé avec**
une râpe moyenne

Découper 12 rondelles de pâte à l'emporte-pièces (env. 11 cm Ø), les placer dans les cavités des moules et les piquer à la fourchette.


Batte la crème avec tous les ingrédients, muscade comprise. Ajouter le fromage, mélanger et répartir la masse obtenue sur les fonds de pâte.

Cuisson: env. 25 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220°C. Sortir les ramequins et les démouler à l'aide d'une spatule.

Servir avec: une salade.

Portion (¼):
996 kcal, lipides 75 g, glucides 45 g, protéines 35 g

Cheese Quiches

 25 mins. + 25 mins. to bake

 vegetarian

1½ **rolled-out puff pastry sheets**
(rectangular,
each approx. 25 × 42 cm)

1½ dl **cream**

2 dl **milk**

2 **eggs**

1½ tbsps **flour**

½ tsp **salt**

pinch pepper

pinch nutmeg

350 g **gruyère, grated with**
medium grater

Cut out 12 rounds from the dough with cutter (approx. 11 cm Ø), place in the moulds of the baking tins, prick entire surface with a fork.

Thoroughly mix the cream in a bowl with all ingredients up to and including nutmeg. Add cheese, mix and distribute on the pastry bases.

Bake: approx. 25 mins. in the lower half of the oven, preheated to 220°C. Remove baking tins from oven, lift cheese quiches from tins with a spatula.

Goes with: green salad.

Portion (¼):
996 kcal, fat 75 g, carbohydrates 45 g, protein 35 g

Pastelitos de queso

🕒 25 min + 25 min de horneado

🥕 vegetariano

1½ **rollos de masa de hojaldre aplanada** (rectangular, cada uno de unos 25 x 42 cm)

1½ dl **de nata**
 2 dl **de leche**
 2 **huevos**
 1½ c. s. **de harina**
 ½ c. c. **de sal**
poca pimienta
poca nuez moscada
 350 g **de queso gruyère,**
 rallado con el rallador Bircher

Con un cortador de galletas, formar con la pasta 12 medallones (de unos 11 cm Ø), repartir por las hendiduras de los moldes de horno y pinchar bien con un tenedor.

Mezclar bien en una fuente la nata con todos los ingredientes, incluida la nuez moscada. Añadir el queso, mezclar, repartir por el fondo de la masa.

Horneado: unos 25 min en la mitad inferior del horno precalentado a 220°C. Sacar los pastelitos de queso del horno y con ayuda de una espátula extraerlos de los moldes.

Ideal con: ensalada.

Porción (¼): 996 kcal, grasas 75 g, hidratos de carbono 45 g, proteínas 35 g

Tortini al formaggio

🕒 25 min. + 25 min. di cottura

🥕 vegetariano

1½ **confezione di pasta sfoglia spianata** (rettangolare, ca. 25 x 42 cm ciascuna)

1½ dl **di panna**
 2 dl **di latte**
 2 **uova**
 1½ c. **di farina**
 ½ c. no **di sale**
un pizzico di pepe
un pizzico di noce moscata
 350 g **di Gruyère,** grattugiato con la grattugia per bircher

Con uno stampino (ca. 11 cm Ø), ricavare dalla pasta 12 tondi, disporli negli incavi, bucherellare fittamente con una forchetta.

Amalgamare bene la panna con tutti gli ingredienti fino alla noce moscata inclusa. Aggiungere il formaggio, mescolare, distribuire sui fondi di pasta.

Cottura: ca. 25 min. sul ripiano più basso del forno preriscaldato a 220°C. Sforzare i tortini di formaggio, estrarli dallo stampo utilizzando una spatola.

Servire con: insalata.

Porzione (¼): 996 kcal, grassi 75 g, carboidrati 45 g, proteine 35 g

Gemüse-Frittata

 15 Min. + 20 Min. backen



vegetarisch



schlank



glutenfrei



laktosefrei

Backformen, gefettet

9 Eier
300 g tiefgekühlte Erbsli,
angetaut

3 Bundzwiebeln
mit dem Grün,
in feinen Ringen

3 Rüebli, in ca. 2 mm
dicken Scheiben
gehobelt

1½ TL Salz
wenig Pfeffer

Eier in einer Schüssel verklopfen. Erbsli, Bundzwiebeln und Rüebl*i* daruntermischen, würzen.

Masse in die Vertiefungen der vorbereiteten Formen verteilen, etwas andrücken.

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

Dazu passt: Kräuterquark.

Portion (¼): 271kcal, F 13 g, Kh 15 g, E 20 g



Frittata aux légumes

🕒 15 min + 20 min au four

🥕 végétarien 🍷 minceur
 🚫 sans gluten 🚫 sans lactose

Moules graissées

9 œufs
300 g de petits pois surgelés,
 partiellement décongelés
3 oignons nouveaux avec le vert,
 en fines rouelles
3 carottes, en rondelles
 d'env. 2 mm d'épaisseur
1½ c. c. de sel
un peu de poivre

Battre les œufs dans un bol. Ajouter les petits pois, les oignons et les carottes, mélanger et saler.

Répartir la masse dans les cavités des moules préparés, presser légèrement.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Sortir la frittata et démouler à l'aide d'une spatule.

Servir avec: fromage blanc aux herbes.

Portion (%) :
 271 kcal, lipides 13 g, glucides 15 g, protéines 20 g

Vegetable Frittatas

🕒 15 mins. + 20 mins. to bake

🥕 vegetarian 🍷 light
 🚫 gluten-free 🚫 lactose-free

Baking tins, greased

9 eggs
300 g frozen peas, thawed
3 spring onions with the green,
 cut in thin rings
3 carrots, in approx. 2 mm
 thick slices
1½ tsp salt
pinch pepper

Beat eggs in a bowl. Mix in peas, spring onions and carrots, season.

Spread the mixture into the moulds of the prepared baking tins, press down slightly.

Bake: approx. 20 mins. in the middle of the oven, preheated to 200°C. Remove baking tins from oven, lift frittatas from tins with a spatula.

Goes with: fresh herb cheese.

Portion (%) :
 271 kcal, fat 13 g, carbohydrates 15 g, protein 20 g

Frittata de verduras

🕒 15 min + 20 min de horneado

🥕 vegetariano 🍷 ligero

🚫 sin gluten 🚫 sin lactosa

Moldes de horno engrasados

- 9 huevos
- 300 g de guisantes congelados, ligeramente descongelados
- 3 cebollinos con la parte verde, cortados en aros finos
- 3 zanahorias, ralladas en rodajas de unos 2 mm
- 1½ c. c. de sal
- poca pimienta

Batir los huevos en una fuente. Mezclar con los guisantes, los cebollinos y las zanahorias y sazonar.

Repartir la masa en las hendiduras de los moldes ya preparados, apretar un poco.

Hornear: unos 20 min en la mitad del horno precalentado a 200 °C. Extraer la frittata de los moldes de horno con ayuda de una espátula.

Ideal con: requesón con hierbas.

Porción (¼): 271 kcal, grasas 13 g, hidratos de carbono 15 g, proteínas 20 g

Frittatine alle verdure

🕒 15 min. + 20 min. di cottura

🥕 vegetariano 🍷 leggero

🚫 senza glutine 🚫 senza lattosio

Stampi, unti di burro

- 9 uova
- 300 g di piselli surgelati, parzialmente scongelati
- 3 cipollotti con la parte verde, ad anelli sottili
- 3 carote, a fettine spesse ca. 2 mm
- 1½ c. no di sale
- un pizzico di pepe

Sbattere le uova in una ciotola, incorporarvi i piselli, i cipollotti e le carote, insaporire.

Distribuire il composto negli incaui già preparati, premere leggermente.

Cottura: ca. 20 min. a metà forno preriscaldato a 200 °C. Sfnare le frittatine, estrarle dallo stampo utilizzando una spatola.

Servire con: quark alle erbe.

Porzione (¼): 271 kcal, grassi 13 g, carboidrati 15 g, proteine 20 g

Kartoffel-Apfel-Rösti

🕒 20 Min. + 35 Min. backen  vegetarisch

700 g	Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält	Gschwellti und Äpfel an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Lauch und alle restlichen Zutaten begeben, sorgfältig mischen.
2	kleine Äpfel (z. B. Cox Orange)	
300 g	Lauch , längs halbiert, quer in ca. 3 mm breiten Streifen	
120 g	Gruyère , in Würfeli	
40 g	Butter , flüssig	
1½ EL	Mehl	
1½ TL	Salz	

Masse in 12 Portionen teilen, in die Vertiefungen der Backformen verteilen, etwas andrücken.


Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Rösti herausnehmen, stürzen.

Dazu passt: Kalbsgeschnetzeltes.

Portion (¼): 359 kcal, F 18 g, Kh 33 g, E 12 g



Röstis aux pommes et pommes de terre

 20 min + 35 min au four

 végétarien

700 g de pommes de terre cuites la veille (variété à chair ferme) et pelées

2 petites pommes (p. ex. cox orange)

300 g de poireaux, coupés en deux dans la longueur, et dans la largeur en lanières d'env. 3 mm

120 g de gruyère, coupé en dés

40 g de beurre fondu

1½ c. s. de farine

1½ c. c. de sel

Râper les pommes et les pommes de terre dans un grand bol. Ajouter tous les ingrédients et mélanger délicatement.

Diviser la masse en 12 portions, répartir dans les cavités des moules, presser légèrement.


Cuisson: env. 35 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Sortir les röstis et les servir renversés.

Servir avec: un émincé de veau.

Portion (¼):

359 kcal, lipides 18 g, glucides 33 g, protéines 12 g

Potato-Apple Hash Browns

 20 mins. + 35 mins. to bake

 vegetarian

700 g steamed potatoes (waxy variety) refrigerated overnight, peeled

2 small apples (e.g. Cox Orange)

300 g leeks, halved lengthwise, cut crosswise in approx. 3 mm wide strips

120 g gruyère, in cubes

40 g butter, melted

1½ tbsp flour

1½ tsp salt

Grate potatoes and apple in bowl with coarse grater. Add leeks and all other ingredients, mix carefully.

Divide the mixture into 12 portions, spread into the moulds of the baking tins, press down slightly.

Bake: approx. 35 mins. in the middle of the oven, preheated to 220 °C. Remove baking tins, turn out hash browns.

Goes with: sliced veal in cream sauce.

Portion (¼):

359 kcal, fat 18 g, carbohydrates 33 g, protein 12 g

Rösti de patatas y manzanas

 20 min + 35 min de horneado

 vegetariano

- 700 g de patatas hervidas** (variedad consistente) de la víspera, peladas
- 2 manzanas pequeñas** (p. ej. Cox Orange)
- 300 g de puerros**, cortados longitudinalmente, cortar transversalmente en lonchitas de unos 3 mm de ancho
- 120 g de queso gruyère**, en daditos
- 40 g de mantequilla**, líquida
- 1½ c. s. de harina**
- 1½ c. c. de sal**

Rallar en una fuente las patatas hervidas y las manzanas con un rallador de rösti. Añadir los puerros y el resto de los ingredientes, mezclar cuidadosamente.

Dividir la masa en 12 porciones, repartir por las hendiduras de los moldes de horno, apretar un poco.

Horneado: unos 35 min en la mitad del horno precalentado a 220 °C. Sacar las tortitas de rösti y volcarlas.

Ideal con: carne de ternera laminada.

Porción (¼): 359 kcal, grasas 18 g, hidratos de carbono 33 g, proteínas 12 g

Rösti di patate e mele

 20 min. + 35 min. di cottura

 vegetariano

- 700 g di patate bollite** (qualità resistente alla cottura) del giorno prima, sbucciate
- 2 mele piccole** (ad es. Cox Orange)
- 300 g di porro**, dimezzato per il lungo, tagliato in obliquo a striscioline larghe ca. 3 mm
- 120 g di Gruyère**, a cubetti
- 40 g di burro**, fuso
- 1½ c. di farina**
- 1½ c. no di sale**

In una ciotola, grattugiare le patate bollite e le mele con la grattugia per rösti. Aggiungere il porro e il resto degli ingredienti, mescolare con cura.

Suddividere il composto in 12 porzioni, distribuirlo negli incaui, premere leggermente.

Cottura: ca. 35 min. a metà forno preriscaldato a 220 °C. Sforzare i rösti, rovesciarli.

Servire con: sminuzzato di vitello.

Porzione (¼): 359 kcal, grassi 18 g, carboidrati 33 g, proteine 12 g

Fruchttörtchen

🕒 25 Min. + 25 Min. backen

1½	ausgewählte Kuchenteige (rechteckig, je ca. 25 × 42 cm)	12 Rondellen mit einem Ausstecher (ca. 11 cm Ø) aus dem Teig ausstechen, in die Vertiefungen der Backformen legen, mit einer Gabel einstechen, Paniermehl darüberstreuen.
3 EL	Paniermehl	
450 g	tiefgekühlte Beerenmischung , angetaut	Beeren auf den Teigrondellen verteilen. Mehl mit allen Zutaten bis und mit Vanillezucker verrühren, über die Beeren giessen.
1½ EL	Mehl	
1½ EL	Rohrzucker	
1½ dl	Rahm	
1 Päckli	Vanillezucker	
		Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Fruchttörtchen herausnehmen, mithilfe eines Spachtels aus dem Backblech nehmen.

Portion (¼): 704 kcal, F 42 g, Kh 69 g, E 11 g



Tartelettes aux fruits

⌚ 25 min + 25 min au four

1½ **pâte brisée abaissée**
(2 pâtes rectangulaires,
env. 25 × 42 cm chacune)

3 c. s. **de chapelure**

450 g **mélange de fruits
rouges surgelé**,
partiellement décongelé

1½ c. s. **de farine**

1½ c. s. **de sucre brut**

1½ dl **de crème**

1 sachet **de sucre vanillé**

Découper 12 rondelles de pâte à l'emporte-pièces (env. 11 cm Ø), les placer dans les cavités des moules, piquer à la fourchette et saupoudrer de chapelure.

Répartir les fruits sur les rondelles de pâte. Mélanger la farine avec tous les autres ingrédients, sucre vanillé compris, et verser la masse obtenue sur les fruits.

Cuisson: env. 25 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220°C. Sortir les tartelettes aux fruits et les démouler à l'aide d'une spatule.

Portion (¼):

704 kcal, lipides 42 g, glucides 69 g, protéines 11 g

Fruit Tarts

⌚ 25 mins. + 25 mins. to bake

1½ **rolled-out pie dough sheets**
(rectangular,
each approx. 25 × 42 cm)

3 tbsps **breadcrumbs**

450 g **mixed frozen berries**, thawed

1½ tbsps **flour**

1½ tbsps **golden cane sugar**

1½ dl **cream**

1 sachet **vanilla sugar**

Cut out 12 rounds from the dough with cutter (approx. 11 cm Ø), place in the moulds of the tins, prick with a fork, sprinkle with breadcrumbs.

Distribute berries on the pastry rounds. Mix the flour with all ingredients up to and including the vanilla sugar, pour over the berries.

Bake: approx. 25 mins. in the lower half of the oven, preheated to 220 °C. Remove baking tins, lift fruit tarts from tins with a spatula.

Portion (¼):

704 kcal, fat 42 g, carbohydrates 69 g, protein 11 g

Tartitas de frutas

⌚ 25 min + 25 min de horneado

1½ **rollos de masa para pastel aplanada** (rectangulares, cada uno de unos 25 × 42 cm)

3 c. s. **de pan rallado**

450 g **de bayas mixtas congeladas**, ligeramente descongeladas

1½ c. s. **de harina**

1½ c. s. **de azúcar no refinada**

1½ dl **de nata**

1 **sobrecito de vainilla**

Con un cortador de galletas, formar con la masa 12 medallones (de unos 11 cm Ø), poner en las hendiduras de los moldes de horno y pinchar bien con un tenedor. Esparcir pan rallado por encima.

Distribuir las bayas sobre los medallones de pasta. Mezclar la harina con todos los ingredientes, incluida el azúcar de vainilla, y echar sobre las bayas.

Horneado: unos 25 min en las mitad inferior del horno precalentado a 220 °C. Sacar las tortitas de frutas del horno y con ayuda de una espátula extraerlas de los moldes.

Porción (¼): 704 kcal, grasas 42 g, hidratos de carbono 69 g, proteínas 11 g

Tartellette alla frutta

⌚ 25 min. + 25 min. di cottura

1½ **confezione di pasta per torte spianata** (rettangolare, ca. 25 × 42 cm ciascuna)

3 c. **di pangrattato**

450 g **di frutti di bosco misti surgelati**, parzialmente scongelati

1½ c. **di farina**

1½ c. **di zucchero grezzo**

1½ dl **di panna**

1 **bustina di zucchero vanigliato**

Con uno stampino (ca. 11 cm Ø), ricavare dalla pasta 12 tondi. Disporli negli incavi, bucherellare con una forchetta, cospargerli di pangrattato.

Distribuire i frutti di bosco sui tondi di pasta. Mescolare la farina e tutti gli ingredienti fino allo zucchero vanigliato incluso, versare il composto sui frutti di bosco.

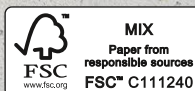
Cottura: ca. 25 min. sul ripiano più basso del forno preriscaldato a 220 °C. Sforzare le tartellette alla frutta, estrarle dallo stampo utilizzando una spatola.

Porzione (¼): 704 kcal, grassi 42 g, carboidrati 69 g, proteine 11 g



Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie 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