

Betty Bossi

Gipfeli-Party



50

Rezepte und Ideen

Gipfeli-Party

Es darf auf keinem Apero-Buffer fehlen, ist klein und knusprig, überrascht mit einer feinen Füllung und verlangt sofort nach mehr... das beliebte Schinken-Gipfeli! Dank «Gipfeler» ist die Zubereitung des kompliziert und aufwändig wirkenden Gebäcks plötzlich ganz einfach geworden: Im Nu sind eine Menge Gipfeli gefüllt, geformt und gebacken.

Und weil bei Betty Bossi die Vielfalt gross geschrieben wird, findet sich das Schinken-Gipfeli in diesem Rezeptbüchlein nun in bunter Gesellschaft wieder.

Probieren Sie die 50 Ideen nach Lust und Laune aus, Sie werden viel Spass dabei haben und wer weiss, vielleicht wird das eine oder andere Gipfeli der neuen Generation zu Ihrem Liebling von morgen?

Herzlich, Ihre



Inhalt

| | | | | | |
|---------------------------------|---|------------------------------|----|---------------------------------|----|
| Gebrauchsanleitung | 3 | Im Grandhotel | 10 | Unter Palmen | 16 |
| In der Alphütte | 4 | Crevetten-Gipfeli | | Poulet-Honig-Gipfeli | |
| Glarner-Gipfeli | | Artischocken-Gipfeli | | Teufelshorn-Gipfeli | |
| Bündner-Gipfeli | | Basilikum-Gipfeli | | Dattel-Gipfeli | |
| Geissenkäse-Gipfeli | | Pfirsich-Gipfeli | | 16 schnelle Ideen | 18 |
| Schokolade-Gipfeli | | In Grosis Stube | 12 | für pikante und | |
| Beim Picknick | 6 | Schinken-Gipfeli | | süsse Gipfeli | |
| Speck-Gipfeli | | Spinat-Gipfeli | | Tipps & Tricks | 20 |
| Cervelat-Gipfeli | | Zwetschgen-Gipfeli | | Zum Backen, Garnieren | |
| Waldbeeren-Gipfeli | | Apfel-Gipfeli | | und Verzieren | |
| Im Bistro | 8 | Im Palazzo | 14 | | |
| Forellen-Gipfeli | | Cornetti con olive | | | |
| Roquefort-Gipfeli | | Cornetti di Parma | | | |
| Bananen-Gipfeli | | Cornetti con mozzarella | | | |
| | | Cornetti alla mandorla | | | |

Gebrauchsanleitung

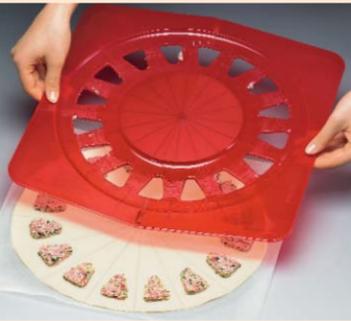


1. Gipfeler auf rund ausgewallten, **kalten** Fertigteig legen, gleichmässig in den Teig drücken.

Wichtig: Mitte vor allem gut andrücken. Evtl. mit dem Wallholz darüber fahren.



2. Mit dem Streich-Spatzel die vorbereitete Füllung in die Vertiefungen streichen. Die Rezepte sind für 16 Gipfeli berechnet. Die Füllung muss frisch verwendet werden. Sobald sie längere Zeit steht, wird sie fest und kann nur schlecht verstrichen werden.



3. Gipfeler rechts und links etwas anheben, leicht schütteln, wegheben.



4. Gipfeli zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken. **Weiteres Vorgehen und Backen** siehe Seite 20.

Der Gipfeler besteht aus zwei roten Kunststoffteilen, die mittels Scharnieren fix miteinander verbunden sind. Dazu gehört ein passender Streich-Spatzel. Beide Teile sind spülmaschinengeeignet. Der Gipfeler ist in einem festen, abwaschbaren Kunststoff-Etui verpackt, damit er praktisch, sauber und Platz sparend versorgt werden kann.

Teige

- Der Gipfeler eignet sich für alle rund ausgewallten Fertigteige von ca. 32 cm Ø: Blätterteig, Kuchenteig, süsser Mürbeteig.
- Der rund ausgewallte Fertig-Pizzateig hat ca. 21 cm Ø und kann zusätzlich auf die gewünschte Grösse von ca. 32 cm Ø ausgewallt werden.



... in der Alphütte

Backen, Garnieren und Verzieren siehe Seite 20

Glarner-Gipfeli

Pizzateig

2 Esslöffel **Schabziger** gerieben

6 Esslöffel **Ricotta**
mit der Gabel zerdrückt

3 Teelöffel **Paniermehl**

1½ Teelöffel **Schnittlauch**
fein geschnitten

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, geriebener Schabziger darüberstreuen.

Bündner-Gipfeli

Pizzateig

60 g **Salsiz** geschält, in Würfeli

1 **Cherrytomate** in Würfeli

1 Teelöffel **Tomatenpüree**

1 Teelöffel **Paniermehl**

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Salsizwürfeli darüberstreuen.



Geissenkäse-Gipfeli

Kuchenteig

80 g **Ziegen-Frischkäse**
(z. B. Le petit Chevrier),
mit der Gabel zerdrückt

1 Esslöffel **Rahmquark**

½ Teelöffel **Aceto balsamico**

½ Teelöffel **Paniermehl**

¼ Teelöffel **Thymianblättchen**

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Thymianzweiglein darauflegen.

Schokolade-Gipfeli

Kuchenteig

50 g **Schokoladewürfeli**

3 Esslöffel **Baumnüsse** fein gehackt

1 Esslöffel **Rahm**

1 Esslöffel **Zucker**

1 Teelöffel **Vanillezucker**

Alle Zutaten mischen

Verzieren: Nach dem Backen mit Puderzuckerglasur bestreichen, Schokoladestreusel darüberstreuen.





... beim Picknick

Backen, Garnieren und Verzieren siehe Seite 20

Speck-Gipfeli

Pizzateig

- 70 g **Speckwürfeli** fein gehackt
- 4 **Dörripflaumen**
entsteint, fein gehackt
- Salz** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, zerdrückte, schwarze Pfefferkörner darüberstreuen.

Cervelat-Gipfeli

Kuchenteig

- 100 g **Cervelat**
 $\frac{2}{3}$ in Würfeli, $\frac{1}{3}$ in Streifchen
für Garnitur beiseite legen
- 40 g **Essiggurken** in Würfeli
- 1 Esslöffel **Rahmquark**
- 1 Teelöffel **Senf**
- Salz und Pfeffer** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Cervelatstreifen darauflegen.

Waldbeeren-Gipfeli

Mürbeteig

- 50 g **tiefgekühlte Waldbeeren**
aufgetaut, mit der Gabel
zerdrückt
- 3 Esslöffel **gemahlene Mandeln**
- 3 Teelöffel **gezuckerte Kondensmilch**
wenig **Zitronensaft**

Alle Zutaten mischen

Verzieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.



... im Bistro

Backen, Garnieren und Verzieren siehe Seite 20

Forellen-Gipfeli

Blätterteig

60 g **Frischkäse**
(z. B. Meerrettich Cantadou),
mit der Gabel zerdrückt

50 g **geräuchertes Forellenfilet**
fein gehackt

¼ Teelöffel **Dill** fein gehackt
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit
Ei bestreichen, ein kleines Dillzweiglein
darauflegen.

Roquefort-Gipfeli

Kuchenteig

50 g **Roquefort**
mit der Gabel zerdrückt

2 Esslöffel **Baumnüsse** fein gehackt

40 g **fein geriebene Birne**

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit
Ei bestreichen, gehackte Baumnüsse
darüberstreuen.

Bananen-Gipfeli

Kuchenteig

100 g **reife Banane**
mit der Gabel zerdrückt

1 Teelöffel **Honig**

2 Esslöffel **Schokoladestreusel**

Alle Zutaten mischen

Verzieren: Nach dem Backen mit Puder-
zuckerglasur bestreichen, Nonpareilles
darüberstreuen.







... im Grandhotel

Backen, Garnieren und Verzieren siehe Seite 20

Crevetten-Gipfeli

Blätterteig

- 100 g **gekochte, kleine Crevetten**
fein gehackt
- 2 Teelöffel **Ketchup**
- 1 Esslöffel **Rahmquark**
- 1 Teelöffel **Dill** fein gehackt
- Pfeffer** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, grobes Meersalz darüberstreuen.

Basilikum-Gipfeli

Pizzateig

- 4 Esslöffel **Basilikum** fein gehackt
- 5 Esslöffel **Frischkäse**
(z. B. Philadelphia),
mit der Gabel zerdrückt
- 1 Esslöffel **Tomatenpüree**
- wenig **scharfer Paprika**
- Salz und Pfeffer** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit wenig Mehl bestäuben.



Artischocken-Gipfeli

Kuchenteig

- 80 g **Artischockenherzen in Öl**
abgetropft, fein gehackt
- 4 **Sardellenfilets**
kalt abgespült, abgetropft,
fein gehackt
- wenig **Sambal Oelek**
- Salz und Pfeffer** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, längs halbierte Sardellenfilets darauflegen.

Pfirsich-Gipfeli

Mürbeteig

- 1 kleiner **Pfirsich** in Würfeli (ca. 100 g)
- 1 Teelöffel **getrocknete Cranberries**
fein gehackt
- 1 Esslöffel **Mascarpone**
- 2 Teelöffel **Kokosraspel**
- 2 Teelöffel **Zucker**
- ½ **Vanillestängel**
nur ausgekatzte Samen
- wenig **Zitronensaft**

Alle Zutaten mischen

Verzieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, nach dem Erkalten die Spitzen der Gipfeli in Kuchenglasur tauchen, trocknen.

... in Grosis Stube

Backen, Garnieren und Verzieren siehe Seite 20

Schinken-Gipfeli

Blätterteig

- 2½ Esslöffel **Rahmquark**
80 g **Schinkentranchen**
fein gehackt
1 Esslöffel **Petersilie** fein gehackt
wenig **Knoblauchpulver**
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen.

Spinat-Gipfeli

Blätterteig

- 60 g **tiefgekühlter Blattspinat**
aufgetaut, gut ausgedrückt,
grob gehackt
60 g **Doppelrahm-Frischkäse**
(z. B. Gala), mit der Gabel
zerdrückt
2 Teelöffel **Paniermehl**
wenig **Muskat**
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Frühstücksspeck-Streifen darauflegen.



Zwetschgen-Gipfeli

Mürbeteig

- 2 Esslöffel **Zwetschgenkonfitüre**
6 Esslöffel **gemahlene Haselnüsse**
wenig **Zimt**
wenig **Zitronensaft oder**
Zwetschgenwasser

Alle Zutaten mischen

Verzieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Haselnuss Scheibchen darauflegen.

Apfel-Gipfeli

Blätterteig

- 80 g **grob geriebener Apfel**
3 Esslöffel **gemahlene Mandeln**
1 Esslöffel **Sultaninen** grob gehackt
1 Teelöffel **Zucker**
wenig **Zimt**
wenig **Zitronensaft**

Alle Zutaten mischen

Verzieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, nach dem Erkalten mit Schokoladefäden überziehen, trocknen.





... im Palazzo

Backen, Garnieren und Verzieren siehe Seite 20

Cornetti con olive

Pizzateig

- 2 Teelöffel **grüne Tapenade**
(Olivenpaste)
- 2 Esslöffel **Ricotta**
mit der Gabel zerdrückt
- 5 **getrocknete Tomaten in Öl**
abgetropft, fein geschnitten
(ca. 25 g)
- Salz und Pfeffer** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Olivenscheibchen darauflegen.

Cornetti di Parma

Pizzateig

- 60 g **Rohschinken**
z. B. Parmaschinken,
fein gehackt
- 30 g **Peperoni in Öl** fein gehackt
- ½ Teelöffel **Oreganoblättchen**
fein gehackt
- 1 Teelöffel **Senf**
- Salz und Pfeffer** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, italienische Kräutermischung darüberstreuen.

Cornetti con mozzarella

Pizzateig

- 60 g **Mozzarella**
fein geschnitten
- 40 g **fein geriebene Zucchini**
gut ausgedrückt
- 1 Esslöffel **Kürbiskerne** fein gehackt
- 2 Teelöffel **Olivenöl**
- Salz und Pfeffer** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Milch bestreichen, Kürbiskerne darauflegen.

Cornetti alla mandorla

Blätterteig

- 3 Esslöffel **Aprikosenkonfitüre**
- 1 Teelöffel **Mascarpone**
- 6 Esslöffel **geschälte, gemahlene Mandeln**
- 2 Tropfen **Bittermandelaroma**

Alle Zutaten mischen

Verzieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Mandelscheibchen darauflegen.



... unter Palmen

Backen, Garnieren und Verzieren siehe Seite 20

Poulet-Honig-Gipfeli

Blätterteig

- 90 g **Pouletfilet** sehr fein gehackt, evtl. im Cutter
- 2 Teelöffel **Honig**
- 2 Stück **getrocknete Mango** ca. 15 Min eingeweicht, abgetropft, in Würfel
- 1 Teelöffel **Sesam**
- wenig **Ingwerpulver**
- Salz und Pfeffer** nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Sesam darüberstreuen.

Teufelshorn-Gipfeli

Kuchenteig

- 70 g **Cornetti rossi** (mit Frischkäse gefüllte Peperoncini), fein gehackt
- 1 Scheibe **Ananas aus der Dose** abgetropft, in Würfel
- 2 Esslöffel **Paniermehl oder Kokosraspel**
- 1 Teelöffel **Sojasauce**
- ½ Esslöffel **Weissweinessig**

Alle Zutaten mischen

Dekorieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Chilispitzen darauflegen.

Dattel-Gipfeli

Mürbeteig

- 8 **frische Datteln** entsteint, fein geschnitten (ca. 60 g)
- 2 Esslöffel **Mascarpone**
- 1 Teelöffel **Orangensirup**
- 1 **unbehandelte Orange** wenig abgeriebene Schale
- wenig **Kardamom**

Alle Zutaten mischen

Verzieren: Vor dem Backen mit Ei bestreichen, Orangenzesten darüberstreuen.





16 schnelle Ideen pikante



Broccoliröschen



Rauchlachsrollchen



Camembert



Gerollte Sardellen



Oliven



Senfrüchte aus dem Glas



Cherrytomaten



Landjäger



für und süsse Gipfeli



Kandierte Fruchtwürfel



Toblerone



Herzkirsche



Smarties



Ananas



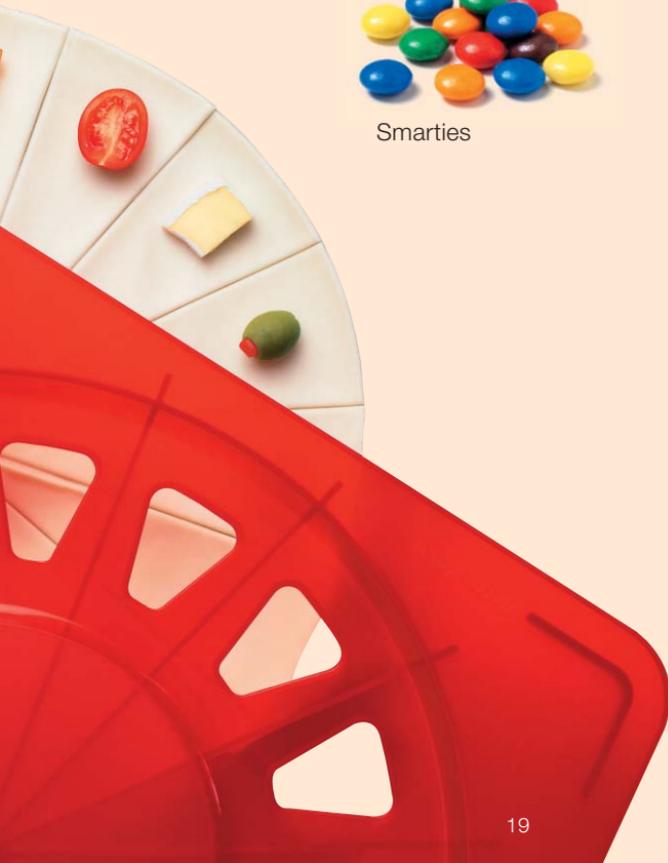
Toffifee



Marzipan



Eingelegte Sultaninen



Tipps und Tricks

Backen

- Gifpeli mit der Teigspitze nach unten mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen, mit verklopftem Ei oder Kaffeerahm bestreichen. Evtl. garnieren, siehe Bild 1.

- **Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. In Umluft- und Heissluftöfen bei 200 °C backen.**

- Pikante Gifpeli auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, lauwarm servieren.

- Bei tiefgekühlten Gifpeli verlängert sich die Backzeit um ca. 5 Min.



Garnieren vor dem Backen

Gifpeli mit verklopftem Ei oder Kaffeerahm bestreichen. Passend zur Gifpeli-Füllung garnieren, zum Beispiel mit Haselnuss-Scheibchen, Dill, Olivenscheibchen, Thymianblättchen, Sardellen, grob gemahlenem Pfeffer, Kürbiskernen, Sesam, Spitzen von Chilischoten, Cervelat-Streifchen, getrockneter Kräutermischung usw.



Verzieren nach dem Backen

Gebackene süsse Gifpeli auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Passend zur Gifpeli-Füllung verzieren, z. B.:

- mit Puderzucker bestäuben
- Smarties, Schokoladestreusel oder Nonpareilles mit Puderzuckerglasur aufkleben
- Gifpeli-Spitzen oder Gifpeli-Hälfte in flüssige Kuchenglasur tauchen, auf Backpapier trocknen lassen
- Kuchenglasur schmelzen, kleine Ecke des Beutels wegschneiden, Glasur als Schokoladefäden schnell über die Gifpeli ziehen, auf Backpapier trocknen lassen.

Zum Vorbereiten Gifpeli tiefkühlen

- Fertige Gifpeli können einzeln tiefgekühlt und anschliessend in Säckli oder Tiefkühl Dosen abgefüllt werden.
- Tiefgekühlte Gifpeli vor dem Backen mit verklopftem Ei oder Kaffeerahm bestreichen. Passend zur Gifpeli-Füllung garnieren, siehe Bild 1.
- Backen: Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. In Umluft- und Heissluftöfen bei 200 °C backen.