

Betty Bossi



Backform gefüllte Würfel

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



Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Backform mit einem Pinsel mit wenig geschmolzener Butter oder Öl bestreichen, mit wenig Mehl bestäuben.



2. Teig wie im Rezept beschrieben zubereiten, in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

3. Kuchen nach dem Backen etwas abkühlen. Backpapier und Gitter auf den Kuchen legen, stürzen, auskühlen.

4. Kuchen in 16 Stücke schneiden. Würfel wie im Rezept beschrieben füllen und verzieren.

Haltbarkeit: Die gefüllten Würfel sind zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.



Backform gefüllte Würfel (Art.-Nr. 32164).

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. À l'aide d'un pinceau, enduire le moule d'un peu de beurre fondu ou d'huile, saupoudrer d'un peu de farine.

2. Préparer la pâte comme décrit dans la recette, remplir le moule préparé, lisser.

3. Après cuisson, laisser tiédir un peu le gâteau. Le recouvrir d'une feuille de papier cuisson et d'une grille, démouler en retournant, laisser refroidir.

4. Couper le gâteau en 16 parts. Fourrer et décorer les pavés comme décrit dans la recette.

Conservation: les pavés fourrés se gardent env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

1. Brush the baking mould with a little melted butter or oil, dust with flour.

2. Prepare the cake mix as described in the recipe, pour into the prepared mould and spread evenly.

3. Allow cake to cool slightly after baking. Place a sheet of baking paper and a wire rack on top, turn upside down to release the cake from the mould and leave to cool.

4. Cut the cake into 16 pieces. Fill and decorate the cubes as described in the recipe.

Storage: The filled cubes can be kept covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Moule pour pavés fourrés (n° d'art. 32164).

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.

Mini indented cube baking mould (art. no. 32164).

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.

Mandelkuchen mit Himbeeren

🕒 20 Min. + 30 Min. backen  vegetarisch

Für die Backform gefüllte Würfel, gefettet und bemehlt
Ergibt 16 Stück

180 g Butter , weich	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Ein Ei nach dem andern begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Die Hälfte der Himbeeren mit einer Gabel leicht zerdrücken, daruntermischen.
250 g Zucker	
1 Prise Salz	
4 Eier	
250 g Himbeeren	
250 g Mehl	Mehl, Backpulver, Mandeln, Zimt und Nelkenpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
1¼ TL Backpulver	
150 g gemahlene Mandeln	
1½ TL Zimt	
2 Msp. Nelkenpulver	
	Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kuchen auf ein Gitter stürzen, auskühlen (siehe Step by step).
150 g Himbeerkonfitüre	Kuchen in 16 Stücke schneiden. Konfitüre in die Vertiefungen der Würfel geben. Restliche Himbeeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben.
Puderzucker zum Bestäuben	

Tipp: Statt Himbeeren und Himbeerkonfitüre Johannisbeeren und Johannisbeergelee verwenden.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück: 307 kcal, F 16 g, Kh 35 g, E 6 g



Pavés amandes-framboises

🕒 20 min + 30 min au four 🥗 végétarien

Pour le moule pour pavés fourrés, graissé et fariné

Pour 16 parts

180 g de beurre , mou 250 g de sucre 1 pincée de sel 4 œufs 250 g de framboises	Préchauffer le four à 180°C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter les œufs un par un et travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Écraser un peu la moitié des framboises avec une fourchette et les incorporer.
250 g de farine 1¼ c. c. de poudre à lever 150 g d'amandes moulues 1½ c. c. de cannelle 2 p. de c. de clou de girofle en poudre	Mélanger farine, poudre à lever, amandes, cannelle et clou de girofle en poudre, incorporer à l'appareil. Remplir le moule préparé.
	Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler le gâteau en le retournant sur une grille, laisser refroidir (voir Step by step).
150 g de confiture de framboise sucre glace pour le décor	Couper le gâteau en 16 parts. Répartir la confiture dans les creux des pavés. Déposer le reste des framboises dessus, poudrer de sucre glace.

Suggestion: remplacer les framboises et la confiture de framboise par des groseilles et de la gelée de groseille.

Conservation: env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

Part: 307 kcal, lipides 16 g, glucides 35 g, protéines 6 g

Almond Cake with Raspberries

🕒 20 mins. + 30 mins. to bake  **vegetarian**

For the mini indented cube baking mould, greased and floured

Makes 16 pieces

180 g butter, softened 250 g sugar 1 pinch salt 4 eggs 250 g raspberries	Preheat oven to 180 °C. Place the butter in a bowl, cream with the sugar and salt using the whisk attachment of a hand mixer. Add one egg at a time and continue beating until the mixture is lighter in colour. Mash half of the raspberries with a fork and stir into mixture.
250 g flour 1¼ tsp baking powder 150 g ground almonds 1½ tsp cinnamon 2 pinches ground cloves	Combine the flour, baking powder, almonds, cinnamon and ground cloves, fold into the wet ingredients. Pour mixture into the prepared mould.
	Bake: approx. 30 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, cool slightly. Turn out onto a wire rack and leave to cool (see Step by step).
150 g raspberry jam powdered sugar for dusting	Cut the cake into 16 pieces. Spread jam in the indentations of the individual cubes. Place remaining raspberries on top, dust with powdered sugar.

Tip: Instead of raspberries and raspberry jam, use red currants and red currant jelly.

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Piece: 307 kcal, fat 16 g, carbohydrates 35 g, protein 6 g

Brownies mit Schokoladerahm

🕒 20 Min. + 15 Min. backen  **vegetarisch**

Für die Backform gefüllte Würfel, gefettet und bemehlt
Ergibt 16 Stück

300 g	dunkle Schokolade (49 % Kakao)	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schokolade fein hacken, mit der Butter in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade und Butter schmelzen, glatt rühren.
100 g	Butter , weich	
130 g	Zucker	Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren, Schokolademasse darunterrühren.
4	Eier	
1 Päckli	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
150 g	Pekan-Nüsse	Nüsse grob hacken, mit dem Mehl mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
100 g	Mehl	
		Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens, der Brownie darf innen noch feucht sein. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kuchen auf ein Gitter stürzen, auskühlen (siehe Step by step).
1½ dl	Vollrahm	Kuchen in 16 Stücke schneiden. Rahm mit dem Schokoladepulver steif schlagen. Schlagrahm in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, in die Vertiefungen der Würfel spritzen. Schokoladespäne darüberstreuen.
2 EL	Schokoladepulver	
3 EL	Schokoladespäne	

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück: 343 kcal, F 24 g, Kh 25 g, E 5 g



Brownies et chantilly au chocolat

🕒 20 min + 15 min au four 🥕 végétarien

Pour le moule pour pavés fourrés, graissé et fariné

Pour 16 parts

300 g	de chocolat noir (49 % de cacao)	Préchauffer le four à 180°C. Hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces avec le beurre, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat et le beurre, lisser.
100 g	de beurre, mou	
130 g	de sucre	Mélanger au fouet dans un grand bol sucre, œufs, sucre vanillé et sel, incorporer le chocolat fondu.
4	œufs	
1 sachet	de sucre vanillé	
1 pincée	de sel	
150 g	de noix de pécan	Hacher grossièrement les noix de pécan, les mélanger avec la farine, incorporer à l'appareil. Remplir le moule préparé.
100 g	de farine	
		Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four, le gâteau doit être encore humide à cœur. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler le gâteau en le retournant sur une grille, laisser refroidir (voir Step by step).
1½ dl	de crème entière	Couper le gâteau en 16 parts. Fouetter la crème en chantilly avec le chocolat en poudre. Remplir une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm), dresser la chantilly dans les creux des pavés. Parsemer de copeaux de chocolat.
2 c. s.	de chocolat en poudre	
3 c. s.	de copeaux de chocolat	

Conservation: env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

Part: 343 kcal, lipides 24 g, glucides 25 g, protéines 5 g

Brownies with Chocolate Cream

🕒 20 mins. + 15 mins. to bake 🌱 vegetarian

For the mini indented cube baking mould, greased and floured

Makes 16 pieces

300 g	dark chocolate (49 % cocoa)	Preheat oven to 180 °C. Finely chop the chocolate, place in a thin-walled bowl with the butter over a gently simmering water bath, without the bowl touching the water. Melt the chocolate and butter, stir until smooth.
100 g	butter , softened	
130 g	sugar	Whisk together the sugar, eggs, vanilla sugar and salt in a bowl, stir in chocolate mixture.
4	eggs	
1 sachet	vanilla sugar	
1 pinch	salt	
150 g	pecan nuts	Coarsely chop the nuts, toss with the flour and fold into the wet ingredients. Pour mixture into the prepared mould.
100 g	flour	
		Bake: approx. 15 mins. in the lower half of the oven. The brownie may still be moist on the inside. Remove from oven, cool slightly. Turn out onto a wire rack and leave to cool (see Step by step).
1½ dl	double cream	Cut the cake into 16 pieces. Whip the cream with the chocolate powder until stiff. Place the whipped cream in a piping bag with a serrated nozzle (approx. 10 mm Ø) and pipe into the indentations of the individual cubes. Sprinkle with chocolate shavings.
2 tbsp	chocolate powder	
3 tbsp	chocolate shavings	

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Piece: 343 kcal, fat 24 g, carbohydrates 25 g, protein 5 g

Zitronenkuchen mit Lemon Curd

🕒 20 Min. + 30 Min. backen  **vegetarisch**

Für die Backform gefüllte Würfel, gefettet und bemehlt

Ergibt 16 Stück

250 g Butter , weich	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Ein Ei nach dem andern begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von einer Zitrone Schale dazureiben, Milch dazugießen.
250 g Zucker	
1 Prise Salz	
3 Eier	
2 Bio-Zitronen	
1 dl Milch	
250 g Mehl	Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
1 TL Backpulver	
100 g Puderzucker	Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kuchen auf ein Gitter stürzen (siehe Step by step). Kuchen mit einem Holzspiesschen dicht einstechen. Beide Zitronen auspressen (ergibt ca. 1 dl Saft), Puderzucker darunterrühren, über den Kuchen gießen, auskühlen.
1 Bio-Zitrone	Zitrone längs vierteln, in feine Scheiben schneiden. Zucker in eine beschichtete Bratpfanne streuen, schmelzen. Zitronenscheiben darauflegen, beidseitig je ca. 1 Min. caramolisieren. Kuchen in 16 Stücke schneiden. Lemon Curd in die Vertiefungen der Würfel geben. Pfefferminzblätter abzupfen, mit den Zitronenscheiben darauf verteilen.
1 EL Zucker	
150 g Lemon Curd	
3 Zweiglein Pfefferminze	

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück: 311 kcal, F 15 g, Kh 40 g, E 4 g



Pavés au citron et lemon curd

🕒 20 min + 30 min au four 🥕 végétarien

Pour le moule pour pavés fourrés, graissé et fariné

Pour 16 parts

250 g de beurre , mou 250 g de sucre 1 pincée de sel 3 œufs 2 citrons bio 1 dl de lait	Préchauffer le four à 180° C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter les œufs un par un et travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Y râper le zeste d'un citron, ajouter le lait.
250 g de farine 1 c. c. de poudre à lever	Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à l'appareil. Remplir le moule préparé.
100 g de sucre glace	Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler le gâteau en le retournant sur une grille (voir Step by step). Le piquer avec une brochette en bois. Presser les deux citrons (soit env. 1 dl de jus), incorporer le sucre glace, verser sur le gâteau, laisser refroidir.
1 citron bio 1 c. s. de sucre 150 g de lemon curd 3 brins de menthe	Couper le citron en quatre dans la longueur, puis en fines tranches. Répartir le sucre dans une poêle antiadhésive, faire fondre. Poser les tranches de citron dessus, caraméliser env. 1 min sur chaque face. Couper le gâteau en 16 parts. Répartir le lemon curd dans les creux des pavés. Effeuer la menthe, la répartir dessus avec les tranches de citron.

Conservation: env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

Part: 311kcal, lipides 15g, glucides 40g, protéines 4g

Lemon Cake with Lemon Curd

🕒 20 mins. + 30 mins. to bake 🥕 vegetarian

For the mini indented cube baking mould, greased and floured

Makes 16 pieces

250 g butter, softened 250 g sugar 1 pinch salt 3 eggs 2 organic lemons 1 dl milk	Preheat oven to 180 °C. Place the butter in a bowl, cream with the sugar and salt using the whisk attachment of a hand mixer. Add one egg at a time and continue beating until the mixture is lighter in colour. Add grated zest of one lemon, followed by the milk.
250 g flour 1 tsp baking powder	Combine the flour and baking powder, fold into the wet ingredients. Pour mixture into the prepared mould.
100 g powdered sugar	Bake: approx. 30 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, cool slightly. Turn out onto a wire rack (see Step by step). Prick top surface of cake all over with a wooden skewer. Squeeze both lemons (yields approx. 1 dl juice), stir in powdered sugar, pour over the cake, leave to cool.
1 organic lemon 1 tbsp sugar 150 g lemon curd 3 sprigs peppermint	Quarter the lemon lengthways and cut into thin slices. Place sugar in a non-stick frying pan, disperse evenly and allow it to melt. Add the lemon slices, caramelise for approx. 1 min. on each side. Cut the cake into 16 pieces. Spread the lemon curd in the indentations of the individual cubes. Garnish with peppermint leaves and lemon slices.

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Piece: 311 kcal, fat 15 g, carbohydrates 40 g, protein 4 g

Blondies mit Heidelbeeren

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

Für die Backform gefüllte Würfel, gefettet und bemehlt

Ergibt 16 Stück

250 g	weisse Schokolade	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schokolade fein hacken, mit der Butter in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade und Butter schmelzen, glatt rühren.
125 g	Butter, weich	
170 g	Zucker	Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren, Schokolademasse darunterrühren.
4	Eier	
1 Päckli	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
150 g	Mehl	Mehl, Natron und Mandeln mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
¼ TL	Natron	
100 g	Mandelstifte	
		Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kuchen auf ein Gitter stürzen, auskühlen (siehe Step by step).
1½ dl	Vollrahm	Kuchen in 16 Stücke schneiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rahm mit dem Puderzucker steif schlagen. Schlagrahm in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, in die Vertiefungen der Würfel spritzen. Heidelbeeren halbieren, mit den Mandeln darüberstreuen.
1 EL	Puderzucker	
100 g	Heidelbeeren	
20 g	Mandelstifte	

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück: 318 kcal, F 20 g, Kh 30 g, E 6 g



Blondies aux myrtilles

🕒 20 min + 25 min au four 🥕 végétarien

Pour le moule pour pavés fourrés, graissé et fariné

Pour 16 parts

250 g de chocolat blanc	Préchauffer le four à 180° C. Hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces avec le beurre, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Éloigner la casserole du feu. Faire fondre le chocolat et le beurre, lisser.
125 g de beurre, mou	
170 g de sucre	Mélanger au fouet dans un grand bol sucre, œufs, sucre vanillé et sel, incorporer le chocolat fondu.
4 œufs	
1 sachet de sucre vanillé	
1 pincée de sel	
150 g de farine	Mélanger farine, bicarbonate de soude et bâtonnets d'amandes, incorporer à l'appareil. Remplir le moule préparé.
¼ de c. c. de bicarbonate de soude	
100 g de bâtonnets d'amandes	
Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler le gâteau en le retournant sur une grille, laisser refroidir (voir Step by step).	
1½ dl de crème entière	Couper le gâteau en 16 parts. Faire griller les amandes à sec dans une poêle. Fouetter la crème en chantilly avec le sucre glace. Remplir une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm), dresser la chantilly dans les creux des pavés. Couper les myrtilles en deux, répartir sur la chantilly avec les amandes.
1 c. s. de sucre glace	
100 g de myrtilles	
20 g de bâtonnets d'amandes	

Conservation: env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

Part: 318 kcal, lipides 20 g, glucides 30 g, protéines 6 g

Blondies with Blueberries

🕒 20 mins. + 25 mins. to bake 🌱 vegetarian

For the mini indented cube baking mould, greased and floured

Makes 16 pieces

250 g white chocolate 125 g butter , softened	Preheat oven to 180 °C. Finely chop the chocolate, place in a thin-walled bowl with the butter over a gently simmering water bath, without the bowl touching the water. Remove pan from the hob. Melt the chocolate and butter, stir until smooth.
170 g sugar 4 eggs 1 sachet vanilla sugar 1 pinch salt	Whisk together the sugar, eggs, vanilla sugar and salt in a bowl, stir in chocolate mixture.
150 g flour ¼ tsp baking soda 100 g slivered almonds	Combine the flour, baking soda and almonds, fold into the wet ingredients. Pour mixture into the prepared mould.
	Bake: approx. 25 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, cool slightly. Turn out onto a wire rack and leave to cool (see Step by step).
1½ dl double cream 1 tbsp powdered sugar 100 g blueberries 20 g slivered almonds	Cut the cake into 16 pieces. Toast the almonds in a dry frying pan. Whip the cream with the powdered sugar until stiff. Place the whipped cream in a piping bag with a serrated nozzle (approx. 10 mm Ø) and pipe into the indentations of the individual cubes. Cut blueberries in half, sprinkle on top of the cream along with the almonds.

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Piece: 318 kcal, fat 20 g, carbohydrates 30 g, protein 6 g

Apfelkuchen mit Vanillecreme

🕒 20 Min. + 30 Min. backen 🥕 **vegetarisch**

Für die Backform gefüllte Würfel, gefettet und bemehlt

Ergibt 16 Stück

250 g Butter , weich 250 g Zucker 1 Päckli Vanillezucker 1 Prise Salz 4 Eier	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgerätes darunterrühren. Ein Ei nach dem andern begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
200 g Mehl 1 TL Backpulver 2 Äpfel (ca. 300 g)	Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Äpfel schälen, entkernen, grob reiben, daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
	Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kuchen auf ein Gitter stürzen, auskühlen (siehe Step by step).
150 g Mascarpone ¾ dl Vollrahm 1 Päckli Vanillezucker 1 Apfel 2 EL Aprikosenkonfitüre 1 EL Zitronensaft	Kuchen in 16 Stücke schneiden. Mascarpone mit dem Rahm und Vanillezucker gut verrühren. Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, in die Vertiefungen der Würfel spritzen. Apfel entkernen, in feine Schnitze schneiden, in eine Schüssel geben. Konfitüre und Zitronensaft begeben, mischen. Apfelschnitze auf der Creme verteilen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück: 330 kcal, F 20 g, Kh 33 g, E 4 g



Pavés aux pommes et crème vanillée

🕒 20 min + 30 min au four 🥕 végétarien

Pour le moule pour pavés fourrés, graissé et fariné

Pour 16 parts

250 g de beurre , mou 250 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 1 pincée de sel 4 œufs	Préchauffer le four à 180°C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer sucre, sucre vanillé et sel avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter les œufs un par un et travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
200 g de farine 1 c. c. de poudre à lever 2 pommes (env. 300 g)	Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à l'appareil. Peler les pommes, retirer le cœur, râper grossièrement et ajouter. Remplir le moule préparé.
	Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler le gâteau en le retournant sur une grille, laisser refroidir (voir Step by step).
150 g de mascarpone ¾ de dl de crème entière 1 sachet de sucre vanillé 1 pomme 2 c. s. de confiture d'abricot 1 c. s. de jus de citron	Couper le gâteau en 16 parts. Bien mélanger le mascarpone avec la crème et le sucre vanillé. Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 10 mm), dresser la crème dans les creux des pavés. Retirer le cœur de la pomme, la couper en fins quartiers, mettre dans un grand bol. Ajouter la confiture et le jus de citron, mélanger. Dresser sur la crème.

Conservation: env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

Part: 330 kcal, lipides 20 g, glucides 33 g, protéines 4 g

Apple Cake with Vanilla Cream

🕒 20 mins. + 30 mins. to bake 🥕 vegetarian

For the mini indented cube baking mould, greased and floured

Makes 16 pieces

250 g butter , softened 250 g sugar 1 sachet vanilla sugar 1 pinch salt 4 eggs	Preheat oven to 180 °C. Place the butter in a bowl, cream with the sugar, vanilla sugar and salt using the whisk attachment of a hand mixer. Add one egg at a time and continue beating until the mixture is lighter in colour.
200 g flour 1 tsp baking powder 2 apples (approx. 300 g)	Combine the flour and baking powder, fold into the wet ingredients. Peel and core the apples, grate coarsely and stir into mixture. Pour mixture into the prepared mould.
	Bake: approx. 30 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, cool slightly. Turn out onto a wire rack and leave to cool (see Step by step).
150 g mascarpone ¾ dl double cream 1 sachet vanilla sugar 1 apple 2 tbsp apricot jam 1 tbsp lemon juice	Cut the cake into 16 pieces. Combine the mascarpone with the cream and vanilla sugar, mix until smooth. Place the mixture in a piping bag with a serrated nozzle (approx. 10 mm Ø) and pipe into the indentations of the individual cubes. Core the apple, cut into thin slices and place in a bowl. Add the jam and lemon juice, stir to coat. Arrange apple slices on top of the mascarpone cream.

Storage: keeps covered in the refrigerator for approx. 2 days.

Piece: 330 kcal, fat 20 g, carbohydrates 33 g, protein 4 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