



Spitzbuben-Ausstecher Santa - 3er-Set

Santa cookie cutter - set of 3

Emporte-pièces miroirs Santa - jeu de 3



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 clever
products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de



Anwendung:

1. Spitzbuben-Teig herstellen (Rezept unten) oder Fertig-Spitzbuben-Teig verwenden.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2-3 mm dick auswallen. Wichtig: Teig kühl verarbeiten.
3. Ausstecher und Prägeeinsatz in Mehl wenden, ausklopfen. Mit der Hälfte des Teigs Guetlibödeli ausstechen, mit dem restlichen Teig Deckeli. Für die Deckeli den Ausstecher in den Teig drücken und anschliessend den Prägeeinsatz durch den Ausstecher in den Teig drücken. Ausstecher und Prägeeinsatz sorgfältig entfernen, Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Herzausstecher das Loch aus dem geprägten Deckeli heben.
4. Wie im Rezept beschrieben backen und füllen.
5. Guetzli können nach dem Backen nach Belieben verziert werden z.B. mit Dekostreusel oder mit Zuckerguss.

Spitzbuben

🕒 Vor- und Zubereiten: 60 min

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 6 Min.

Ergibt: ca. 40 Stück

250 g Butter, weich
125 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 frisches Eiweiss
350 g Mehl

Butter in einer Schüssel verrühren. Puderzucker, Vanillezucker und Salz begeben, rühren, bis die Masse heller ist.

Eiweiss verklopfen, darunterrühren. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. Guetzli wie im Anwendungsschritt 3 beschrieben ausstechen und prägen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Herzausstecher das Loch aus dem geprägten Deckeli heben.

Backen: je ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

ca. 200 g Gelee (Johannisbeeren /Quitten) oder Konfitüre (Aprikosen)

Gelee in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, glattrühren, auf die flache Seite der Guetlibödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.

wenig Puderzucker

Haltbarkeit in einer Dose gut verschlossen: ca. 1 Woche

Reinigung

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

Conseils d'utilisation:

1. Préparer la pâte selon la recette ci-dessous ou utiliser une pâte prête à l'emploi.
2. Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en plusieurs fois sur 2-3 mm d'épaisseur. Important: travailler la pâte lorsqu'elle est froide.
3. Passer l'emporte-pièce et l'empreinte dans la farine, faire tomber l'excédent. Utiliser la moitié de la pâte pour découper les fonds, l'autre pour les couvercles. Pour ces derniers, enfoncer l'emporte-pièce dans la pâte, puis placer l'empreinte à l'intérieur et appuyer pour réaliser le motif. Retirer délicatement l'emporte-pièce et l'empreinte, puis poser les biscuits sur une plaque chemisée de papier cuisson. À l'aide de l'emporte-pièce en forme de cœur, découper un trou dans chaque couvercle.
4. Faire cuire (voir recette ci-dessous) puis badigeonner les fonds de confiture.
5. Facultatif: décorer les biscuits une fois cuits avec des vermicelles en sucre ou un glaçage.

Miroirs

🕒 Mise en place et préparation: 60 min

Mise au frais: env. 2 h

Cuisson au four: 6 min.

Pour env. 12 pièces

250 g de beurre ramolli
125 g de sucre glace
2 cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 blanc d'œuf frais
350 g de farine

Malaxer le beurre dans un saladier. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le sel, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Battre le blanc d'œuf puis l'incorporer. Ajouter la farine. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte, l'aplatir un peu, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 h.

Préchauffer le four à 200 °C.
 Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en plusieurs fois sur 2-3 mm d'épaisseur. Découper les biscuits comme décrit à l'étape 3 ci-dessus.
 Poser les biscuits sur une plaque chemisée de papier cuisson. À l'aide de l'emporte-pièce en forme de cœur, découper un trou dans chaque couvercle.

Cuisson: 6 min au milieu du four. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille.

Env. 200 g de gelée (raisinets/coings) ou de confiture (abricots)

Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, la lisser et en badigeonner le côté plat des fonds. Saupoudrer les couvercles de sucre glace, les poser sur les fonds.

Un peu de sucre glace

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte bien fermée

Nettoyage

Lavable au lave-vaisselle. Laver à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle avant la première utilisation. N'utiliser ni produit à récurer, ni détergent trop puissant, ni éponge métallique.

Application:

1. Make the dough for the jam-filled cookies (see recipe below) or use ready-made cookie dough.
2. On a lightly floured surface, roll out the dough in batches to approx. 2-3 mm thick. Important: Work with chilled dough.
3. Dust the cutter and embosser with flour, then tap off any excess. Cut out the cookie bases using half of the dough, use the remainder of the dough to make the tops. For the tops, press the cutter into the dough, then press the embosser through the cutter and into the dough. Carefully remove the cutter and embosser, place the cookies on a baking tray lined with baking paper. Use the heart cutter to remove the hole from the embossed top.
4. Bake and fill as described in the recipe.
5. Once baked, you can decorate the cookies however you like, for example with sprinkles or icing.

Jam-filled cookies

🕒 Preparation time: 60 mins.

Refrigeration time: approx. 2 hrs.

Baking time: approx. 6 mins.

Makes approx. 40 cookies

250 g butter, soft
125 g icing sugar
2 tsp vanilla sugar
pinch of salt
1 fresh egg white
350 g flour

Beat the butter in a bowl. Add the icing sugar, vanilla sugar and salt, continue to beat until the mixture becomes lighter in colour.

Beat the egg white, mix in. Add the flour, combine to form a dough, flatten a little, cover and chill for min. 2 hrs.

Preheat the oven to 200 °C.
 On a lightly floured surface, roll out the dough in batches to 2-3 mm thick. Cut out and emboss the cookies as described in step 3.
 Place the cookies on a baking tray lined with baking paper. Use the heart cutter to remove the hole from the embossed top.

Bake: approx. 6 mins. in the centre of the oven. Remove from the oven, leave the cookies to cool on a rack.

approx. 200 g jelly
 (redcurrant/quince) or
 jam (apricot)

Heat the jelly in a small pan, stir until smooth, spread over the flat side of the cookie bases. Dust the tops with icing sugar, place on top.

A little icing sugar

Store in an airtight container for approx. 1 week

Cleaning

Dishwasher-safe Clean with warm water and washing-up liquid before first use. Do not use abrasive or strong cleaning agents or steel wool.