



Guetzli-Ausstecher Weihnachten, 4er-Set

Emporte-pièces Noël, jeu de 4

Christmas cookie cutters - set of 4

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 clever
products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org



Lebkuchen

⌚ Vor- und zubereiten: 25 Min.

Kühl stellen : 8 Std.

🕒 Backen: ca. 15 Min.

Ergibt ca. 60 Stück

400 g	Ruchmehl	Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz
1 EL	Kakaopulver	und Zucker in einer Schüssel mischen.
1 EL	Lebkuchen-	
	gewürz	
50 g	Zucker	

2 TL	Treibsalz	Treibsalz mit der Milch auflösen. Honig darunterrühren, zum Mehl geben, mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig flach drücken, in bemehltem Plastikbeutel verpackt ca. 8 Std. kühl stellen.
1.5 dl	Milch oder Kafferahm flüssiger	
200 g	Honig	

Milch zum Bestreichen	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig ca. 5mm dick auswallen, Formen ausstechen (10-15cm Ø). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Lebkuchen mit wenig Milch bestreichen.
------------------------------	--

1 EL	Gummi-arabikum-Pulver	Backen: ca.15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen. Gummi-arabikum mit dem heissen Wasser anrühren. Lebkuchen noch heiss damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.
2 EL	Wasser heiss	

ca. 2 EL	frisches Eiweiss	Eiweiss verklopfen, Puderzucker darunterrühren, bis eine sehr dicke, nur leicht fließende Glasur entsteht. Glasur in 3 Portionen teilen.
150 g	Puderzucker	

je ca, 3 Tropfen	grüne und rote Lebensmittel-farbe Zuckerperlen oder Nonpareilles	Lebensmittelfarbe unter je 1 Portion Glasur mischen, in kleine Einweg-Spritzsäcke füllen, je eine kleine Ecke abschneiden. Glasur auf die Lebkuchen spritzen, mit Zuckerperlen oder Nonpareilles verzieren, trocknen lassen.
------------------	--	--

Haltbarkeit: ungebackener Teig lässt sich in einem Plastikbeutel gut verpackt, im Kühlschrank ca. 4 Tage aufbewahren. Gebackener Lebkuchen kühl und trocken 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.

Nr. 32471

Pains d'épices

🕒 Mise en place et préparation 25 min.

Mise au frais : 8 h

🕒 Cuisson au four: ca. 15 min.

Pour env. 60 pièces

400 g	de farine bise	Mélanger dans un grand bol farine, cacao en poudre, condiment pour pain d'épice et sucre.
1 c.s.	de cacao en poudre	
1 c.s.	de condiment pour pain d'épice	
50 g	de sucre	
2 c.c.	de carbonate d'ammonium	Délayer le carbonate d'ammonium dans le lait. Incorporer le miel, ajouter à la farine, mélanger, pétrir en pâte souple. Aplatir la pâte, réserver env. 8 h au frais dans un sachet en plastique fariné.
1.5 dl	de lait	
200 g	de miel liquide	
	lait	Préchauffer le four à 180° C. Abaisser la pâte sur env. 5 mm d'épaisseur, découper des formes à l'emporte-pièce (Ø 10 à 15 cm). Disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, badigeonner les pains d'épices avec une peu de lait.
1 c.s.	de gomme arabique en poudre	Cuisson: env. 15 min au milieu du four. Retirer. Délayer la gomme arabique dans l'eau très chaude. En badigeonner les pains d'épices encore très chauds, laisser refroidir sur une grille.
2 c.s.	d'eau chaude	
env. 2 c.s.	de blanc d'œuf frais	Battre le blanc d'œuf, incorporer le sucre glace jusqu'à obtention d'une glaçage très épais, légèrement coulant. Diviser le glaçage en trois portions.
150 g	de sucre glace	
3 gouttes	de colorant alimentaire rouge perles de sucre	Mélanger chaque colorant à 1 portion de glaçage, remplir des petites poches à dresser jetables, couper une petite pointe sur chacune. Dresser le glaçage sur les pains d'épices, décorer de perles en sucre ou de nonpareilles, laisser sécher.
		Conservation: bien emballée dans un sachet en plastique, la pâte se conserve env. 4 jours au réfrigérateur. Les pains d'épices se gardent env. 1 semaine dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec.

Nettoyage

Lave-vaisselle autorisé. 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.

Gingerbread

🕒 Preparation time: 25 mins.

Refrigeration time: approx. 8 hrs.

🕒 Baking time: approx. 15 mins.

Makes approx. 60 cookies

400 g	wholemeal	Mix the flour, cocoa powder, gingerbread spice mix and sugar in a bowl.
1 tbsp	cocoa powder	
1 tbsp	gingerbread spice	
50 g	sugar	
2 tsp	baking powder	Dissolve the ammonium carbonate in the milk. Stir in the honey, add to the flour, mix and knead into a smooth dough. Flatten the dough, place in a floured plastic bag and chill for approx. 8 hrs.
1.5 dl	milk	
200 g	runny honey	
	Milk for glazing	Preheat the oven to 180 °C. Roll out the dough to approx. 5 mm thick, cut out shapes (10–15 cm Ø). Place on a baking tray lined with baking paper, brush the gingerbread with a little milk.
1 tbsp	gum arabic powder	Bake for approx. 15 mins in the centre of the oven. Remove from the oven. Mix the gum arabic with the hot water. Brush the gingerbread with it while still hot, leave to cool on a rack.
2 tsp	hot water	
approx. 2 tbsp	fresh egg white	Beat the egg white, stir in the icing sugar until a very thick, only slightly flowing icing forms. Divide the icing into 3 portions.
150 g	icing sugar	
approx. 3 drops	each of green and red food colouring	Mix food colouring into each portion of icing, fill into small disposable piping bags, cut off a small corner of each. Pipe the icing onto the gingerbread, decorate with sugar pearls or nonpareils, leave to dry.
	Sugar pearls or nonpareils	
		Shelf life: unbaked dough can be stored well wrapped in a plastic bag in the refrigerator for approx. 4 days. Baked gingerbread keeps for approx. 1 week in a well-sealed container in a cool, dry place.

Cleaning

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