Betty Bossi



Spitzbuben-Ausstecher Engeli - 3er-Set

Emporte-pièces miroirs, Angelots - jeu de 3

Angel linzer cookie cutters - Set of 3

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 roducts & discover delicious recipes:

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

PRC

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 Prägeeinssatz in Mehl wenden, ausklopfen. Mit der Hälfte des Teigs Guetzlibödeli ausstechen, mit dem restli chen Teig Deckeli. Für die Deckeli den Ausstecher in den Teig drücken und anschliessend den Prägeeinsatz durch den Aus stecher in den Teig drücken. Ausstecher und Prägeeinsatz sorg fältig 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 : 2 Std.
Backen: ca. 6 Min.
Ergibt ca. 35 Stück

250 g	**Butter, weich**	Butter in einer Schüssel verrühren. Puderzucker, Vanillezucker und Salz beigeben, rühren, bis die Masse heller ist.
125 g	**Puderzucker**	
2 TL	**Vanillezucker**	
1 Prise	**Salz**	
1	**frisches Eiweiss**	Eiweiss verklopfen, darunterrühren. Mehl beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
350 g	**Mehl**	
		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 (Johannis beeren /Quitten) oder Konfitüre (Aprikosen) wenig Puderzucker		Gelee in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, glattrühren, auf die flache Seite der Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.

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.

Nr. 32405

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

FR

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'emp reinte à l'intérieur et appuyer pour réaliser le motif. Retirer délicatement l'emporte-pièce et l'empreinte, puis poser les biscuits sur uneplaque chemisée de papier cuisson. À l'aide de l'emporte-pièce en forme de coeur, dé couper 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. 35 pièces

250 g	**de beurre ramolli**	Malaxer le beurre dans un saladier. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le sel, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
125 g	**de sucre glace**	
2 cc	**de sucre vanillé**	
1	**pincée de sel**	
1	**blanc d'oeuf**	Battre le blanc d'oeuf 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.
350 g	**de farine**	
		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 coeur, découper un trou dans chaque couvercle.
		Cuisson: 6 min au milieu du four Sortir les biscuits du four et les laisser re roidir 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.

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte bien fermée

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.

EN

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 cookie cutter and inner cutter with flour, then tap off any excess. Cut out the cookie bases using half of the dough. For the tops, press the cookie cutter into the dough, then press the inner cutter through the cookie cutter and into the dough. Carefully remove the cookie cutter and inner cutter, place the cookies on a baking tray lined with baking paper.
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 cookie

Preparation time: 60 mins.

Refrigeration time: approx. 2 hrs.

Baking time: approx. 6 mins.

Makes approx. 35 cookies

250 g	**butter, soft**	Beat the butter in a bowl. Add the icing sugar, vanilla sugar and salt, continue to beat until the mixture be-comes lighter in colour.
125 g	**icing sugar**	
2 tsp	**vanilla sugar**	
1	**pinch of salt**	
1	**fresh egg white**	Beat the egg white, mix in. Add the flour, combine to form a dough, flatten a little, cover and chill for min. 2 hrs.
350 g	**flour**	
		Preheat the oven to 200 °C. On a light-ly floured surface, roll out the dough in batches to 2-3 mm thick. Cut out the cookies as described in step 3. Place the cookies on a baking tray lined with baking paper.
		Bake: approx. 6 mins. in the centre of the oven. Remove from the oven, lea-ve the cookies to cool on a rack.
approx. 200 g jelly (redcrrant/quice) 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.

Nr. 32405

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29