

Betty Bossi

CHÜECHLI BÜECHLI



Erstaunlich:
Öpfel-Chüechli, Donuts & Bagels neu erfunden!

Text français au verso

«Chüechle» neu erfunden!

Wer liebt ihn nicht, den Duft frisch gebackener Öpfel-Chüechli mit Zimt und Vanillesauce? Wenn nur das aufwändige Frittieren nicht wäre! Mit dieser Problematik hat sich Betty Bossi auseinandergesetzt, getüftelt und getestet, bis das neue Öpfel-Chüechli erfunden war. Die Chüechli werden nämlich neu nicht mehr frittiert, sondern im beschichteten Chüechli-Blech mit einem speziellen Ausbackteig goldbraun gebacken. Doch damit nicht genug: Im Blech können weit mehr als nur Öpfel-Chüechli gebacken werden! Betty Bossi liefert viele originelle Ideen für süsse und pikante Chüechli – eines jeden Geschmacks wird mit Sicherheit getroffen und vielleicht gar übertroffen. Betty Bossi wünscht Ihnen beim Ausprobieren viel Vergnügen und beim Geniessen der gluschtigen Chüechli en Guete!

Herzlich

Betty Bossi



Hinweis zum Chüechli-Blech

Das Chüechli-Blech besteht aus hochwertig beschichtetem Aluminium mit 8 ringförmigen Vertiefungen. Der Spachtel ist aus Kunststoff und speziell auf die Vertiefungen ausgerichtet. Das Chüechli-Blech ist nicht kratzfest und nicht spülmaschinengeeignet.

INHALT

Süsse Chüechli

Ananas-Chüechli	5
Öpfel-Chüechli	5

Beeren-Chüechli	7
Kaffee-Chüechli	7

Praliné-Chüechli	9
Frucht-Chüechli	9

Biberli-Chüechli	11
Bananen-Chüechli	11

Pikante Chüechli

Peperoni-Chüechli	13
Tomaten-Chüechli	13

Gougère-Chüechli	15
Basilikum-Chüechli	15

Party-Chüechli	16
----------------	----

Titelbild:

Öpfel-Chüechli	5
----------------	---

Erstaunlich einfach zubereitet! Tipps & Tricks.



1. Z. B. Apfelinge in die gefetteten Vertiefungen legen, vorbereiteten Teig darübergiessen.



2. Gebackene Chüechli mit dem Spachtel herausheben.

Wichtig

Chüechli-Blech vor Gebrauch einfetten, kühl stellen.

Donuts, Teig siehe Seite 7

Verzieren mit Puderzucker Glasur: 100 g Puderzucker und 1 EL Wasser verrühren. Für farbige Puderzucker Glasur 2–3 Tropfen gewünschte Lebensmittelfarbe darunter rühren.

Bagels, Teig siehe Seite 16

Ofenküchlein, siehe Seite 9

Statt Pralinéfüllung 2 1/2 dl Schlagrahm mit 1 EL Puderzucker mischen, Ofenküchlein füllen, Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

Variante zum Öpfel-Chüechli, siehe Seite 5

Statt Apfelingli getrocknete Apfelingli verwenden, diese vor Gebrauch ca. 1 Std. in Apfelsaft, saurem Most oder Calvados einlegen.

Variante zum Frucht-Chüechli, siehe Seite 9

Gebackene, ausgekühlte Chüechli quer halbieren, mit Quittengelee bestreichen, Fruchtschnitzchen darauf legen, mit Zucker bestreuen. Ca. 5 Min. im 220 Grad vorgeheizten Ofen caramelisieren.

Zöpfli-Chüechli

250 g Zopfmehl, 1/4 TL Salz, 1/4 Würfel Hefe (ca. 10g), zerbröckelt, 1/2 TL Zucker, 30 g weiche Butter, in Stücken, und 1 1/2–2 dl lauwarme Milch. Alle Zutaten zu einem weichen, glatten Teig kneten, ca. 1 1/2 Std. aufgehen lassen. Teig in 8 Portionen teilen, Zöpfli flechten, zu Ringli formen, in die vorbereitete Form legen, ca. 20 Min. aufgehen lassen, mit verklopftem Ei bestreichen. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Chüechli-Blech

Der Inhalt der 8 Vertiefungen entspricht der Hälfte eines Betty Bossi Cakerezeptes für Cakes von 28–30 cm, z. B. Meraner Cake, Zitronen-Cake.



erstaunlich

ANANAS-CHÜECHLI

Teig

- 1 dl Milch
- 1 EL Kirsch
- 1 EL Butter, flüssig, etwas abgekühlt
- 1 Eigelb
- 60 g Mehl
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Eiweiss, steif geschlagen

1. Milch, Kirsch, Butter und Eigelb gut verrühren.
2. Mehl bis und mit Backpulver mischen, begeben, mit einer Kelle zu einem Teig verrühren. Ca. 20 Min. ruhen lassen.
3. Eischnee kurz vor dem Gebrauch darunterziehen.

Caramelisieren

- 4 EL Rohzucker
- einige Butterflöckli, kalt
- 8 Scheiben Ananas (ca. 7 1/2 cm Ø), aus der Dose

1. Zucker in der vorbereiteten Form verteilen. Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens caramelisieren, bis der Zucker flüssig ist.
2. Butter darauf verteilen. Ananas-scheiben darauflegen, vorbereiteten Teig darübergiessen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Chüechli herausnehmen und warm servieren.

Dazu passt: Kokos- oder Vanilleglace.

ÖPFEL-CHÜECHLI

Teig

- 1 3/4 dl Milch
- 2 EL Butter, flüssig, etwas abgekühlt
- 1 Eigelb
- 70 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- 2 Äpfel (je ca. 140 g, z. B. Braeburn)
- 3 EL Zimt-Zucker, zum Wenden

1. Milch, Butter und Eigelb gut verrühren.
2. Mehl bis und mit Backpulver mischen, dazugeben, mit einer Kelle zu einem Teig verrühren. Ca. 20 Min. ruhen lassen.
3. Eischnee darunterziehen.
4. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 8 ca. 8 mm dicke Ringe schneiden, in die vorbereitete Form legen, Teig darübergiessen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Chüechli herausnehmen, im Zimt-Zucker wenden.

Dazu passt: Vanillesauce.

fruchtig





erstaunlich

BEEREN-CHÜECHLI

Teig

- 200 g Weissmehl
- 1 ½ TL Trockenhefe
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- wenig unbehandelte Zitronenschale
- 1 EL Butter, kalt, in Stücken
- ½ dl Buttermilch nature
- 1 Ei, verknüpft

1. Mehl bis und mit Butter mischen. 2. Buttermilch und Ei gut verrühren, beigegeben, zu einem glatten Teig kneten. 3. Teig in 8 Portionen teilen, Kugeln formen, etwas flach drücken. 4. Mit Hilfe eines Kellenstiels je ein Loch in die Mitte drücken, sodass Ringli entstehen, diese in die vorbereitete Form geben, zugedeckt ca. 45 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Füllung

- 360 g Doppelrahm
- 4 EL Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- ca. 500 g Beeren

1. Rahm, Puderzucker und Zitronensaft schaumig schlagen. 2. Chüechli quer halbieren, Rahm darauf verteilen, Beeren darauflegen.

KAFFEE-CHÜECHLI

Teig

- 200 g Weissmehl
- 1 ½ TL Trockenhefe
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Butter, kalt, in Stücken
- ½ dl Buttermilch nature
- 1 EL sofort lösliches Kaffeepulver
- 1 Ei, verknüpft

1. Mehl bis und mit Butter mischen. 2. Buttermilch, Kaffeepulver und Ei gut verrühren, beigegeben, zu einem glatten Teig kneten. 3. Weiteres Vorgehen und Backen siehe Beeren-Chüechli links.

Glasur

- 75 g Puderzucker
- 1 TL Kakaopulver
- ½ EL starker Kaffee
- Schokolade-Kaffeebohnen, zum Verzieren

1. Puderzucker und Kakaopulver mischen, mit Kaffee zu einer dicken Glasur verrühren. 2. Ausgekühlte Chüechli bestreichen und verzieren.





erstaunlich

PRALINÉ-CHÜECHLI

Teig

- 1,2 dl Wasser
- 35 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zucker
- 90 g Mehl
- 1–2 Eier, verknüpft

1. Wasser bis und mit Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. 2. Mehl auf einmal beigegeben, mit einer Kelle rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Teig etwas abkühlen. 3. Eier portionenweise darunterrühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, in die vorbereitete Form spritzen.

- 1 Ei, verknüpft
- 2 EL Mandelblättchen

Chüechli mit Ei bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen.

Backen/trocknen: siehe rechts

Füllung

- 150 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
- 4 dl Rahm
- 1 EL Cognac
- 1½ EL Puderzucker

1. Schokolade und Rahm in einer Pfanne schmelzen, zugedeckt mind. 4 Std. kühl stellen.
2. Schokoladerahm mit Cognac steif schlagen, in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die Böden der Chüechli spritzen, Deckel darauflegen und mit Puderzucker bestäuben.

FRUCHT-CHÜECHLI

Teig

- 1 Portion Praliné-Chüechli-Teig, siehe links, zusätzlich
- 1 TL Zimt beigegeben

Formen: siehe links. Gezackte statt glatte Tülle (ca. 10 mm Ø) verwenden.

Backen/trocknen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen. Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

Glasur

- 50 g Puderzucker
- 1 EL Wasser

Puderzucker und Wasser verrühren, Deckel der Chüechli damit bestreichen.

Füllung

- 250 g Rahmquark
- 2 EL Zimt
- 2 EL Puderzucker
- einige Saisonfrüchte (z. B. Pflaumen), in feinen Schnitzen

1. Quark, Zimt und Puderzucker verrühren.
2. Quark auf den Böden verteilen, Früchte und Deckel darauflegen.



luftig



erstaunlich

BIBERLI-CHÜECHLI

Teig

- 200 g Ruchmehl
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kakaopulver
- 70 g Akazienhonig
- 2 dl Milch
- 150 g Backmarzipan, in 8 Rollen je ca. 15 cm lang

1. Mehl bis und mit Kakaopulver mischen.
2. Honig und Milch begeben, zu einem Teig verrühren.
3. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form spritzen, je eine Marzipanrolle hineinlegen, leicht andrücken, restlichen Teig darauf spritzen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Verzierung

- 1 EL frisches Eiweiss, verknüpft
- 50 g Puderzucker

Eiweiss und Puderzucker gut verrühren, in einen Spritzsack ohne Tülle füllen, Spitze wegschneiden. Biberli-Chüechli verzieren.

BANANEN-CHÜECHLI

Teig

- 125 g Mehl
- 3 EL Kokosraspel
- 60 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, verknüpft
- 2 dl Kokosmilch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Banane, in Würfeli

1. Mehl bis und mit Salz mischen.
2. Ei bis und mit Öl gut vermischen, Bananwürfeli begeben.
3. Alles mit dem Mehl mischen, in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, in die vorbereitete Form spritzen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Chüechli auskühlen, quer halbieren.

- 4 EL Quittengelee
- 2 Bananen, in Scheiben
- 3 EL gehackte Pistazien

1. Böden mit Gelee bestreichen, mit Bananen belegen.
2. Deckel mit Gelee bestreichen, mit Pistazien bestreuen, aufsetzen.

gluschtig





erstaunlich

PEPERONI-CHÜECHLI

Teig

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 $\frac{1}{2}$ dl Mineralwasser
- 2 TL Sambal Oelek
- 30 g Butter, flüssig
- 2 Eier, verknüpft
- 1 rote Peperoni, in 8 ca. 3 mm dicken Ringen

1. Mehl bis und mit Petersilie mischen. 2. Mineralwasser, Sambal Oelek, Butter und Eier verrühren, dazugießen, mit einer Kelle zu einem Teig rühren. 3. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, ein Drittel des Teiges in die vorbereitete Form spritzen, Peperoni-Ringe darauflegen, restlichen Teig darauf spritzen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm servieren.

TOMATEN-CHÜECHLI

Teig

- 200 g Ruchmehl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 1 TL milder Paprika
- 1 TL Backpulver
- 150 g Gschwellti (mehlig kochende Sorte) vom Vortag, geschält, grob gerieben
- 1 dl Weisswein
- 2 EL Olivenöl
- 2 Eier, verknüpft
- 2 EL Tomatenpüree
- 75 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Würfeli
- 15 schwarze Oliven, entsteint, in Stücken

1. Mehl bis und mit Gschwellti mischen. 2. Wein bis und mit Tomatenpüree verrühren, dazugießen, mit einer Kelle zu einem Teig verrühren, Tomaten und Oliven begeben. 3. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, in die vorbereitete Form spritzen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm servieren.

pfiffig





erstaunlich

GOUGÈRE-CHÜECHLI

Teig

- 1,2 dl Wasser
- 35 g Butter
- wenig Cayennepfeffer
- wenig Muskat
- ¼ TL Salz
- 90 g Mehl
- 1–2 Eier, verknüpft
- 50 g Bergkäse, gerieben

1. Flüssigkeit bis und mit Salz aufkochen, Hitze reduzieren. 2. Mehl auf einmal beigegeben, mit einer Kelle rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Teig etwas abkühlen. 3. Eier portionenweise darunterrühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt. Käse daruntermischen. 4. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, in die vorbereitete Form spritzen.

3 EL Bergkäse, gerieben

Käse über die Chüechli streuen.

Backen/trocknen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

BASILIKUM-CHÜECHLI

Teig

- 1,2 dl Weisswein
- 35 g Butter
- wenig Pfeffer
- ¼ TL Salz
- 90 g Mehl
- 1–2 Eier, verknüpft

Zubereiten/backen/trocknen: siehe Gougère-Chüechli links. Käse weglassen. Zum Spritzen glatte Tülle (ca. 10 mm Ø) verwenden.

Basilikum-Mousse

- 150 g Gschwellti (mehlig kochende Sorte) vom Vortag, geschält, fein gerieben
- 3 EL Basilikum, fein geschnitten
- 100 g Mascarpone
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 1 dl Rahm, steif geschlagen

1. Gschwellti bis und mit Gewürzen verrühren, Rahm darunterziehen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen. 2. Chüechli quer halbieren und mit Mousse füllen.



leicht

PARTY-CHÜECHLI

Teig

200 g Mehl

1 ½ TL Trockenhefe

¾ TL Salz

1 EL Öl

1,2 dl Wasser

2 EL Sesam oder Mohn, zum Bestreuen

1. Mehl, Hefe und Salz mischen. 2. Öl und Wasser beigegeben, zu einem glatten Teig kneten. 3. Teig in 8 Portionen teilen, Kugeln formen, etwas flach drücken. Mit Hilfe eines Kellenstiels je ein Loch in die Mitte drücken, sodass Ringli entstehen, diese in die vorbereitete Form geben.
4. Mit Sesam oder Mohn bestreuen, leicht andrücken. Zugedeckt ca. 45 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Chüechli auskühlen und quer halbieren.

Salami-Füllung

75 g Butter, weich

1 EL Dijon-Senf

250 g Salami-Scheiben

Butter und Senf gut vermischen, Deckel und Böden damit bestreichen, mit Salami belegen. Deckel darauflegen.

Antipasti-Füllung

4 EL Frischkäse

(z. B. Boursin mit Pfeffer)

ca. 300 g Antipasti-Gemüse

Deckel und Böden mit Frischkäse bestreichen, mit Antipasti belegen. Deckel darauflegen.



erstaunlich
vielseitig