



Betty Bossi

Backblech für gefüllte Blätterteigstangen

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



Step by step

DE



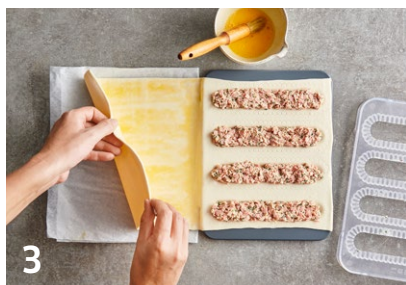
1. Einen Teig entrollen, eine Teighälfte auf ein Stangenblech legen, etwas in die Mulden drücken.



2. Ausstechschablone auf den Teig legen. Die Hälfte der Füllung mit einem Löffel in den Vertiefungen verteilen, Schablone entfernen.

3. Ei verklopfen, freie Teighälfte damit bestreichen, darüberlegen, etwas andrücken.

4. Teig bemehlen, Schablone darauflegen, fest und gleichmässig andrücken. Schablone und Teigreste entfernen. Blech auf das Ofengitter legen. Vorgang mit dem zweiten Teig und den restlichen Zutaten wiederholen. Teigstangen mit einer Gabel dicht einstechen, mit dem restlichen Ei bestreichen.



Tipp: Teigreste in Streifen schneiden, mit wenig Ei bestreichen, Teigstangen damit garnieren.



Backblech für gefüllte Blätterteigstangen – Set
(Art.-Nr. 32281)

Ausstechschablone ist spülmaschinengeeignet, Bleche von Hand waschen. 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. Dérouler une abaisse, déposer une moitié de pâte sur une plaque à bâtonnets feuilletés, l'enfoncer un peu dans les cavités.
2. Placer l'emporte-pièces sur la pâte. Répartir la moitié de la garniture dans les cavités à l'aide d'une cuillère, ôter l'emporte-pièces.
3. Battre l'œuf, en badigeonner l'autre moitié de pâte, la rabattre sur la moitié garnie, appuyer un peu.
4. Fariner la pâte, y déposer l'emporte-pièces, presser fermement et uniformément. Retirer l'emporte-pièces et les chutes de pâte, déposer la plaque sur la grille du four. Répéter l'opération avec la deuxième abaisse et le reste des ingrédients. Piquer les bâtonnets avec une fourchette, les dorer avec le reste de l'œuf.

Suggestion: couper les chutes de pâte en lanières, les dorer avec un peu d'œuf, en décorer les bâtonnets.

Plaques à four spécial bâtonnets feuilletés – kit
(n° d'art. 32281)

L'emporte-pièces passe au lave-vaisselle, laver les plaques à la main. 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.

1. Unroll first sheet of dough, place one half on one of the baking trays and press down slightly into the cavities.
2. Position the cutter template on top of the pastry. Spoon half of the filling into the cavities and remove the template.
3. Beat the egg, brush onto the other half of the pastry, place pastry over filled cavities and press down slightly.
4. Dust surface of dough with flour, place the template on top, press down firmly and evenly. Remove the template and any leftover dough, set tray aside until ready to bake. Repeat the process with the second sheet of dough and the remaining ingredients. Prick the pastry sticks all over with a fork, brush with the remaining egg.

Tip: Cut the leftover dough into strips, brush with a little egg and use to garnish the pastry sticks.

Filled pastry stick baking tray set (art. no. 32281)

Cutter template is dishwasher-safe; trays must be washed by hand. 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.

Schinkenstangen

🕒 20 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 8 Stück

320 g	Hinterschinken in Tranchen	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Schinken fein hacken, Petersilie fein schneiden, mit dem Frischkäse, Senf und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
1 Bund	glattblättrige Petersilie	
100 g	Doppelrahm- Frischkäse	
2 EL	grobkörniger Senf	
wenig	Pfeffer	
2	ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm)	Einen Teig entrollen, eine Teighälfte auf ein Stangenblech legen, etwas in die Mulden drücken. Schablone auf den Teig legen. Die Hälfte der Füllung in den Vertiefungen verteilen, Schablone entfernen. Ei verklopfen, freie Teighälfte damit bestreichen, darüberlegen, etwas andrücken. Teig bemehlen, Schablone darauflegen, fest und gleichmässig andrücken. Schablone und Teigreste entfernen. Blech auf das Ofengitter legen. Vorgang mit dem zweiten Teig und den restlichen Zutaten wiederholen. Teigstangen mit einer Gabel dicht einstechen, mit dem restlichen Ei bestreichen (siehe Step by step).
1	Ei Mehl zum Bestäuben	
		Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Schinkenstangen aus den Blechen nehmen, anrichten.

Dazu passt: Tomatensalat.

Stück: 329 kcal, F 22 g, Kh 19 g, E 13 g



Bâtonnets au jambon

🕒 20 min + 25 min au four

Pour 8 pièces

320 g de jambon arrière en tranches 1 bouquet de persil plat 100 g de fromage frais double crème 2 c. s. de moutarde à l'ancienne un peu de poivre	Préchauffer le four à 220°C. Hacher finement le jambon, ciseler le persil, mélanger les deux dans un grand bol avec fromage frais, moutarde et poivre.
2 abaisses de pâte feuilletée (d'env. 25 x 42 cm) 1 œuf farine pour saupoudrer	Dérouler une abaisse, déposer une moitié de pâte sur une plaque à bâtonnets feuilletés, l'enfoncer un peu dans les cavités. Placer l'emporte-pièces sur la pâte. Répartir la moitié de la garniture dans les cavités, ôter l'emporte-pièces. Battre l'œuf, en badigeonner l'autre moitié de pâte, la rabattre sur la moitié garnie, appuyer un peu. Fariner la pâte, y déposer l'emporte-pièces, presser fermement et uniformément. Retirer l'emporte-pièces et les chutes de pâte, déposer la plaque sur la grille du four. Répéter l'opération avec la deuxième abaisse et le reste des ingrédients. Piquer les bâtonnets avec une fourchette, les dorer avec le reste de l'œuf (voir Step by step).
	Cuisson: env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les bâtonnets au jambon, servir.

Servir avec: salade de tomates.

Pièce: 329 kcal, lipides 22 g, glucides 19 g, protéines 13 g

Ham Sticks

🕒 20 mins. + 25 mins. to bake

Makes 8

320 g sliced ham 1 bunch flat-leaf parsley 100 g cream cheese 2 tbsp coarse-grained mustard pinch pepper	Preheat oven to 220 °C. Finely chop the ham and parsley and mix together with the cream cheese, mustard and pepper in a bowl.
2 sheets of puff pastry (each approx. 25 × 42 cm) 1 egg flour for dusting	Unroll first sheet of dough, place one half on one of the baking trays and press down slightly into the cavities. Position the template on top of the pastry. Spoon half of the filling into the cavities and remove the template. Beat the egg, brush onto the other half of the pastry, place pastry over filled cavities and press down slightly. Dust surface of dough with flour, place the template on top, press down firmly and evenly. Remove the template and any leftover dough, set tray aside until ready to bake. Repeat the process with the second sheet of dough and the remaining ingredients. Prick the pastry sticks all over with a fork, brush with the remaining egg (see Step by step).
Bake: approx. 25 mins. on the lowest rack of the oven. Remove from oven, leave to cool slightly. Remove ham sticks from the trays, arrange for serving.	

Goes with: tomato salad.

Per stick: 329 kcal, fat 22 g, carbohydrates 19 g, protein 13 g

Spinatstangen

🕒 20 Min. + 25 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 8 Stück

1 Zwiebel 300 g Jungspinat 1 EL Butter ½ TL Salz wenig Pfeffer 130 g geriebener Gruyère	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zwiebel schälen, fein hacken, Spinat grob schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Spinat begeben, zusammenfallen lassen, würzen. Spinat in ein Sieb geben, abtropfen, gut ausdrücken, in eine Schüssel geben, auskühlen. Käse daruntermischen.
2 ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 x 42 cm) 1 Ei Mehl zum Bestäuben 2 TL schwarzer Sesam	Einen Teig entrollen, eine Teighälfte auf ein Stangenblech legen, etwas in die Mulden drücken. Schablone auf den Teig legen. Die Hälfte der Füllung in den Vertiefungen verteilen, Schablone entfernen. Ei verklopfen, freie Teighälfte damit bestreichen, darüberlegen, etwas andrücken. Teig bemehlen, Schablone darauflegen, fest und gleichmässig andrücken. Schablone und Teigreste entfernen. Blech auf das Ofengitter legen. Vorgang mit dem zweiten Teig und den restlichen Zutaten wiederholen. Teigstangen mit einer Gabel dicht einstechen, mit dem restlichen Ei bestreichen (siehe Step by step). Sesam darauf verteilen.
Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Spinatstangen aus den Blechen nehmen, anrichten.	

Dazu passt: Salat.

Stück: 323 kcal, F 23 g, Kh 19 g, E 9 g



Bâtonnets aux épinards

 20 min + 25 min au four  végétarien

Pour 8 pièces

1 oignon
300 g de pousses
d'épinards
1 c. s. de beurre
1 c. c. de sel
un peu de poivre
130 g de gruyère râpé

Préchauffer le four à 220° C. Peler l'oignon et le hacher finement, couper grossièrement les épinards. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir l'oignon, ajouter les épinards et les laisser tomber, saler, poivrer. Égoutter les épinards dans une passoire, bien les essorer, les mettre dans un grand bol, laisser refroidir. Incorporer le gruyère.

2 abaisses de
pâte feuilletée
(d'env. 25 x 42 cm)
1 œuf
farine
pour saupoudrer
2 c. c. de graines de
sésame noir

Dérouler une abaisse, déposer une moitié de pâte sur une plaque à bâtonnets feuilletés, l'enfoncer un peu dans les cavités. Placer l'emporte-pièces sur la pâte. Répartir la moitié de la garniture dans les cavités, ôter l'emporte-pièces. Battre l'œuf, en badigeonner l'autre moitié de pâte, la rabattre sur la moitié garnie, appuyer un peu. Fariner la pâte, y déposer l'emporte-pièces, presser fermement et uniformément. Retirer l'emporte-pièces et les chutes de pâte, déposer la plaque sur la grille du four. Répéter l'opération avec la deuxième abaisse et le reste des ingrédients. Piquer les bâtonnets avec une fourchette, les dorer avec le reste de l'œuf (voir Step by step). Parsemer de graines de sésame.

Cuisson: env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les bâtonnets aux épinards, servir.

Servir avec: salade.

Pièce: 323 kcal, lipides 23 g, glucides 19 g, protéines 9 g

Spinach Sticks

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

Makes 8

1 onion
300 g baby spinach
1 tbsp butter
½ tsp salt
pinch pepper
130 g grated gruyère

Preheat oven to 220 °C. Peel and finely chop the onion. Roughly chop the spinach. Heat the butter in a pan. Sauté the onion, add spinach and cook until wilted. Season to taste. Transfer spinach mixture to a sieve, drain well and press out any excess water. Place in a bowl and leave to cool. Stir in the cheese.

2 sheets of puff pastry
 (each approx.
 25 × 42 cm)
1 egg
flour for dusting
2 tsp black sesame seeds

Unroll first sheet of dough, place one half on one of the baking trays and press down slightly into the cavities. Position the template on top of the pastry. Spoon half of the filling into the cavities and remove the template. Beat the egg, brush onto the other half of the pastry, place pastry over filled cavities and press down slightly. Dust surface of dough with flour, place the template on top, press down firmly and evenly. Remove the template and any leftover dough, set tray aside until ready to bake. Repeat the process with the second sheet of dough and the remaining ingredients. Prick the pastry sticks all over with a fork, brush with the remaining egg (see Step by step). Sprinkle with sesame seeds.

Bake: approx. 25 mins. on the lowest rack of the oven. Remove from oven, leave to cool slightly. Remove spinach sticks from the trays, arrange for serving.

Goes with: salad.

Per stick: 323 kcal, fat 23 g, carbohydrates 19 g, protein 9 g

Artischocken-Pilz-Stangen

🕒 20 Min. + 25 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 8 Stück

1 Dose	Artischockenböden (ca. 400 g)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Artischocken abtropfen, fein hacken. Pilze fein hacken. Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Pilze ca. 5 Min. andämpfen. Knoblauch dazupressen, Tomatenpüree und Artischocken daruntermischen, würzen, auskühlen. Basilikum fein schneiden, daruntermischen.
250 g	Champignons	
1 EL	Olivenöl	
1	Knoblauchzehe	
3 EL	Tomatenpüree	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
1 Bund	Basilikum	
2	ausgewählte Kuchenteige (je ca. 25 × 42 cm)	Einen Teig entrollen, eine Teighälfte auf ein Stangenblech legen, etwas in die Mulden drücken. Schablone auf den Teig legen. Die Hälfte der Füllung in den Vertiefungen verteilen, Schablone entfernen. Ei verklopfen, freie Teighälfte damit bestreichen, darüberlegen, etwas andrücken. Teig bemehlen, Schablone darauflegen, fest und gleichmässig andrücken. Schablone und Teigreste entfernen. Blech auf das Ofengitter legen. Vorgang mit dem zweiten Teig und den restlichen Zutaten wiederholen. Teigstangen mit einer Gabel dicht einstechen, mit dem restlichen Ei bestreichen (siehe Step by step).
1	Ei Mehl zum Bestäuben	

Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Artischocken-Pilz-Stangen aus den Blechen nehmen, anrichten.

Dazu passt: Blattsalat.

Stück: 255 kcal, F 15 g, Kh 24 g, E 6 g



Bâtonnets artichauts-champignons

🕒 20 min + 25 min au four 🥕 végétarien

Pour 8 pièces

1 boîte 250 g 1 c. s. 1 3 c. s. ½ c. c. un peu 1 bouquet	fonds d'artichauts (d'env. 400 g) de champignons de Paris d'huile d'olive gousse d'ail de concentré de tomate de sel de poivre de basilic	Préchauffer le four à 220°C. Égoutter les artichauts, les hacher finement. Hacher finement les champignons. Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Faire revenir les champignons env. 5 minutes. Ajouter l'ail pressé, incorporer le concentré de tomate et les artichauts, saler, poivrer, laisser refroidir. Ciseler le basilic, incorporer.
2 pâte à gâteau (d'env. 25 x 42 cm) 1 œuf farine pour saupoudrer		Dérouler une abaisse, déposer une moitié de pâte sur une plaque à bâtonnets feuilletés, l'enfoncer un peu dans les cavités. Placer l'emporte-pièces sur la pâte. Répartir la moitié de la garniture dans les cavités, ôter l'emporte-pièces. Battre l'œuf, en badigeonner l'autre moitié de pâte, la rabattre sur la moitié garnie, appuyer un peu. Fariner la pâte, y déposer l'emporte-pièces, presser fermement et uniformément. Retirer l'emporte-pièces et les chutes de pâte, déposer la plaque sur la grille du four. Répéter l'opération avec la deuxième abaisse et le reste des ingrédients. Piquer les bâtonnets avec une fourchette, les dorer avec le reste de l'œuf (voir Step by step).
Cuisson: env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les bâtonnets artichauts-champignons, servir.		

Servir avec: salade verte.

Pièce: 255 kcal, lipides 15 g, glucides 24 g, protéines 6 g

Artichoke-Mushroom Sticks

 20 mins. + 25 mins. to bake  vegetarian

Makes 8

1 tin artichoke bottoms (approx. 400 g) 250 g button mushrooms 1 tbsp olive oil 1 garlic clove 3 tbsp tomato puree ½ tsp salt pinch pepper 1 bunch basil	Preheat oven to 220 °C. Drain and finely chop the artichokes and mushrooms. Heat the oil in a non-stick frying pan. Sauté mushrooms for approx. 5 mins. Crush garlic, add to pan. Stir in the tomato puree and artichokes, season, leave to cool. Finely chop the basil and add to mixture.
2 sheets of pie dough (each approx. 25 × 42 cm) 1 egg flour for dusting	Unroll first sheet of dough, place one half on one of the baking trays and press down slightly into the cavities. Position the template on top of the pastry. Spoon half of the filling into the cavities and remove the template. Beat the egg, brush onto the other half of the pastry, place pastry over filled cavities and press down slightly. Dust surface of dough with flour, place the template on top, press down firmly and evenly. Remove the template and any leftover dough, set tray aside until ready to bake. Repeat the process with the second sheet of dough and the remaining ingredients. Prick the pastry sticks all over with a fork, brush with the remaining egg (see Step by step).
Bake: approx. 25 mins. on the lowest rack of the oven. Remove from oven, leave to cool slightly. Remove artichoke-mushroom sticks from the trays, arrange for serving.	

Goes with: green salad.

Per stick: 255 kcal, fat 15 g, carbohydrates 24 g, protein 6 g

Wienerli im Teig

🕒 10 Min. + 25 Min. backen

Ergibt 8 Stück

8 Wienerli 16 Tranchen Rohessspeck	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Wienerli halbieren, mit je einer Specktranche umwickeln.
2 ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 x 42 cm) 1 Ei Mehl zum Bestäuben	Einen Teig entrollen, eine Teighälfte auf ein Stangenblech legen, etwas in die Mulden drücken. Je 2 Wienerli-Hälften in die Vertiefungen legen. Ei verklopfen, freie Teighälfte damit bestreichen, darüberlegen, etwas andrücken. Teig bemehlen, Schablone darauflegen, fest und gleichmäßig andrücken. Schablone und Teigreste entfernen. Blech auf das Ofengitter legen. Vorgang mit dem zweiten Teig und den restlichen Zutaten wiederholen. Teigstangen mit einer Gabel dicht einstechen, mit dem restlichen Ei bestreichen (siehe Step by step).
Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Wienerli im Teig aus den Blechen nehmen, anrichten.	

Dazu passt: Blattsalat, Senf.

Stück: 402 kcal, F 30 g, Kh 18 g, E 14 g



Saucisses de Vienne en cage

🕒 10 min + 25 min au four

Pour 8 pièces

8 saucisses de Vienne 16 tranches de lard à manger cru	Préchauffer le four à 220° C. Couper les saucisses de Vienne en deux, envelopper chaque moitié dans une tranche de lard.
2 abaisses de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm) 1 œuf farine pour saupoudrer	Dérouler une abaisse, déposer une moitié de pâte sur une plaque à bâtonnets feuilletés, l'enfoncer un peu dans les cavités. Déposer 2 demi-saucisses de Vienne dans chaque cavité. Battre l'œuf, en badigeonner l'autre moitié de pâte, la rabattre sur la moitié garnie, appuyer un peu. Fariner la pâte, y déposer l'emporte-pièces, presser fermement et uniformément. Retirer l'emporte-pièces et les chutes de pâte, déposer la plaque sur la grille du four. Répéter l'opération avec la deuxième abaisse et le reste des ingrédients. Piquer les bâtonnets avec une fourchette, les dorer avec le reste de l'œuf (voir Step by step).
Cuisson: env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les saucisses de Vienne en cage, servir.	

Servir avec: salade verte, moutarde.

Pièce: 402 kcal, lipides 30 g, glucides 18 g, protéines 14 g

Frankfurters in Puff Pastry

🕒 10 mins. + 25 mins. to bake

Makes 8

8 frankfurter sausages	Preheat oven to 220 °C. Cut the frankfurter sausages in half and wrap each with a slice of bacon.
16 strips of cured bacon	
2 sheets of puff pastry (each approx. 25 x 42 cm)	Unroll first sheet of dough, place one half on one of the baking trays and press down slightly into the cavities. Place 2 sausage halves in each cavity. Beat the egg, brush onto the other half of the pastry, place pastry over filled cavities and press down slightly. Dust surface of dough with flour, place the template on top, press down firmly and evenly. Remove the template and any left-over dough, set tray aside until ready to bake. Repeat the process with the second sheet of dough and the remaining ingredients. Prick the pastry sticks all over with a fork, brush with the remaining egg (see Step by step).
1 egg	
flour for dusting	
Bake: approx. 25 mins. on the lowest rack of the oven. Remove from oven, leave to cool slightly. Remove frankfurters in puff pastry from the trays, arrange for serving.	

Goes with: green salad, mustard.

Per stick: 402 kcal, fat 30 g, carbohydrates 18 g, protein 14 g

Mandelstangen

 15 Min. + 25 Min. backen  **vegetarisch**

Ergibt 8 Stück

200 g gemahlene Mandeln 40 g Butter 200 g Mandel-Backmasse 1 Päckli Vanillezucker 1 Bio-Zitrone	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, in eine Schüssel geben. Butter in derselben Pfanne schmelzen, begeben, etwas abkühlen. Mandel-Backmasse und Vanillezucker daruntermischen. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen.
2 ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 x 42 cm) 1 Ei Mehl zum Bestäuben 2 EL Mandelblättchen	Einen Teig entrollen, eine Teighälfte auf ein Stangenblech legen, etwas in die Mulden drücken. Schablone auf den Teig legen. Die Hälfte der Füllung in den Vertiefungen verteilen, Schablone entfernen. Ei verklopfen, freie Teighälfte damit bestreichen, darüberlegen, etwas andrücken. Teig bemehlen, Schablone darauflegen, fest und gleichmässig andrücken. Schablone und Teigreste entfernen. Blech auf das Ofengitter legen. Vorgang mit dem zweiten Teig und den restlichen Zutaten wiederholen. Teigstangen mit einer Gabel dicht einstechen, mit dem restlichen Ei bestreichen (siehe Step by step). Mandeln darauf verteilen.
Puderzucker zum Bestäuben	Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Mandelstangen aus den Blechen nehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 552 kcal, F 41 g, Kh 32 g, E 13 g



Bâtonnets aux amandes

🕒 15 min + 25 min au four 🥕 végétarien

Pour 8 pièces

200 g 40 g 200 g 1 sachet 1	d'amandes moulues de beurre de masse aux amandes de sucre vanillé citron bio	Préchauffer le four à 220° C. Faire griller les amandes moulues à sec dans une poêle, mettre dans un grand bol. Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter, laisser tiédir un peu. Incorporer la masse aux amandes et le sucre vanillé. Ajouter la moitié du zeste de citron râpé et 1 c. s. de jus.
2 1 farine pour saupoudrer 2 c. s.	abaisses de pâte feuilletée (d'env. 25 x 42 cm) œuf d'amandes effilées	Dérouler une abaisse, déposer une moitié de pâte sur une plaque à bâtonnets feuilletés, l'enfoncer un peu dans les cavités. Placer l'emporte-pièces sur la pâte. Répartir la moitié de la garniture dans les cavités, ôter l'emporte-pièces. Battre l'œuf, en badigeonner l'autre moitié de pâte, la rabattre sur la moitié garnie, appuyer un peu. Fariner la pâte, y déposer l'emporte-pièces, presser fermement et uniformément. Retirer l'emporte-pièces et les chutes de pâte, déposer la plaque sur la grille du four. Répéter l'opération avec la deuxième abaisse et le reste des ingrédients. Piquer les bâtonnets avec une fourchette, les dorer avec le reste de l'œuf (voir Step by step). Parsemer d'amandes effilées.
sucre glace pour le décor	Cuisson: env. 25 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les bâtonnets aux amandes, laisser refroidir sur une grille, poudrer de sucre glace.	

Pièce: 552 kcal, lipides 41g, glucides 32g, protéines 13g

Almond Sticks

🕒 15 mins. + 25 mins. to bake

🌱 vegetarian

Makes 8

200 g ground almonds 40 g butter 200 g almond filling 1 sachet vanilla sugar 1 organic lemon	Preheat oven to 220 °C. Toast the almonds in a dry frying pan and place in bowl. Melt butter in the same pan, add to bowl and allow to cool slightly. Mix in the almond filling and vanilla sugar. Grate half the zest from the lemon, add to mixture along with 1 tbsp of juice.
2 sheets of puff pastry (each approx. 25 × 42 cm) 1 egg flour for dusting 2 tbsp flaked almonds	Unroll first sheet of dough, place one half on one of the baking trays and press down slightly into the cavities. Position the template on top of the pastry. Spoon half of the filling into the cavities and remove the template. Beat the egg, brush onto the other half of the pastry, place pastry over filled cavities and press down slightly. Dust surface of dough with flour, place the template on top, press down firmly and evenly. Remove the template and any leftover dough, set tray aside until ready to bake. Repeat the process with the second sheet of dough and the remaining ingredients. Prick the pastry sticks all over with a fork, brush with the remaining egg (see Step by step). Sprinkle with almonds.
powdered sugar for dusting	Bake: approx. 25 mins. on the lowest rack of the oven. Remove from oven, leave to cool slightly. Remove almond sticks from the trays, cool on wire rack, dust with powdered sugar.

Per stick: 552 kcal, fat 41g, carbohydrates 32 g, protein 13 g



Betty Bossi

**Mach was
dir schmeckt**

Switzerland: bettybossi.ch
International: bettybossi.de

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland

