

CHNUSPER CHÜECHLI



Betty Bossi

BACKBLECH «CHNUSPER-CHÜECHLI»

Einfach zum Reinbeissen! Beim Anblick der wunderschönen, super knusprigen Chüechli läuft allen das Wasser im Mund zusammen. Niemand kann diesem feinen Gebäck widerstehen.

Mit dem Backblech «Chnusper-Chüechli» ist es kinderleicht, dieses beliebte Gebäck wie ein Profi herzustellen. Mithilfe des mitgelieferten Ausstechers/Einstossers geben Sie den Chüechli die perfekte Form.

In diesem Büchlein finden Sie bestimmt für jeden Geschmack und jede Gelegenheit das passende Rezept. Dank den zahlreichen süssen und pikanten Rezeptideen werden Sie bei Ihrer Familie, bei Freunden und Gästen mit den Chnusper Chüechli kulinarisch auftrumpfen. Auch optisch sind die kleinen Chüechli ein absoluter Hingucker und werden Ihnen sicherlich viele Komplimente einbringen.

Kurz und gut – Sie werden dieses Blech lieben und nie mehr hergeben wollen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi



INHALT

Mürbeteig-Bödeli	4
Himbeer-Traum	4
Beeren-Chüechli	4
Erdbeer-Törtli	4
Mandel-Bödeli	6
Kaffee-Chüechli	6
Johannisbeer-Törtli	6
Blaubeer-Caramel	6
Schokolade-Bödeli	8
Nidel-Chüechli	8
Trauben-Nuss	8
Trübeli-Chüechli	8
Madeleines	10
Carac	10
Aprikosen-Chüechli	12
Zwetschgen-Chüechli	12
Apfel-Chüechli	12
Kuchenteig	14
Spinat-Chüechli	14
Qimiq-Schinkenmousse	14
Chäs-Chüechli	14
Mango-Chüechli	16
Vermicelles-Törtli	16

Das Backblech «Chnusper-Chüechli» (Art.-Nr. 24935) ist aus Stahlblech mit einer hochwertigen Antihaf-Beschichtung. Vor dem ersten Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Das Backblech muss nicht eingefettet werden. Es ist nicht schnitt- und kratzfest und nicht spülmaschinengeeignet. Der Ausstecher mit Einstosser ist aus Kunststoff und ist spülmaschinengeeignet.

ANWENDUNG



1

Teig ausstechen

Aus dem ausgewallten Teig mit dem Ausstecher 12 Rondellen ausstechen und diese in die Vertiefungen des Blechs legen.

Tipp: Ausstecher vor der Anwendung kurz in wenig Mehl tunken, falls der Teig etwas klebt.



2

Bödeli formen

Mit dem Einstosser die Teiggründellen in die Vertiefungen des Blechs drücken. Teigbödeli mit einer Gabel dicht einstechen.



3

Blindbacken

Backpapier oder kleine Papier-Backförmchen auf den Teigboden legen, mit Blindback-Perlen (z. B. Keramikperlen) oder getrockneten Hülsenfrüchten dicht belegen.



4

Bödeli bestreichen

Chnuser Chüechli Bödeli mit einem Pinsel oder dem Schoggi-Profi mit flüssiger weisser, heller oder dunkler Schokolade ausstreichen.

Wichtiger Hinweis zur Teigmenge

Die Menge der selbst hergestellten Teige im Rezeptbüchlein reicht für jeweils 24 Bödeli. Die Füllmengen entsprechen 12 Chüechli.

Tipps zur Verwendung des restlichen Teigs

- In Folie einpacken.
Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 3 Tage.
- In Folie einpacken, tiefkühlen.
Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

- 12 weitere Bödeli backen.

Haltbarkeit: in Dose gut verschlossen ca. 1 Woche, gut verpackt und tiefgekühlt ca. 2 Monate.

Fertigteige

Für das Backblech «Chnuser-Chüechli» eignen sich auch rund ausgewallte Fertigteige (Blätter-, Kuchen- und Mürbeteige). Aus diesen können 12 Rondellen ausgestochen werden.

BEEREN-CHÜECHLI

MÜRBETEIG-BÖDELI

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Blindbacken: ca. 10 Min.

200 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Butter, kalt, in Stücken

1 Ei, verknüpft

1. Teig: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammensetzen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Formen: Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen, 12 Rondellen ausstechen, in die Vertiefungen legen. Teigbödeli mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Weiterverwenden des restlichen Teigs siehe Seite 3.

3. Blindbacken: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Bödeli herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 82 kcal, F 4 g, Kh 9 g, E 1 g

HIMBEER-TRAUM

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

150 g Crème fraîche

1½ EL Puderzucker

1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft

12 Mürbeteig-Bödeli, mit weisser Schokolade ausgestrichen (siehe Seite 3)

ca. **250 g Himbeeren**

Crème fraîche, Puderzucker, Zitronenschale und -saft verrühren, in die Bödeli verteilen. Himbeeren auf die Creme verteilen.

Stück: 141 kcal, F 8 g, Kh 13 g, E 2 g

BEEREN-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

100 g dunkle Schokolade (z. B. Toblerone), geschmolzen

1½ dl Vollrahm, steif geschlagen

12 Mürbeteig-Bödeli

250 g gemischte Beeren

Schokolade sorgfältig unter den Schlagrahm ziehen, in die Bödeli verteilen, ca. 10 Min. kühl stellen. Beeren darauf verteilen.

Stück: 172 kcal, F 11 g, Kh 15 g, E 2 g

ERDBEER-TÖRTLI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

1 dl Milch

1 dl Vollrahm

2 EL Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

2 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

12 Mürbeteig-Bödeli, mit dunkler Schokolade ausgestrichen (siehe Seite 3)
ca. **125 g Erdbeeren**, in Vierteln
Schokoladespäne zum Verzieren

1. Milch, Rahm, Zucker und Vanillestängel in einer Pfanne unter ständigem Rühren erwärmen. Pfanne von der Platte nehmen, Gelatine darunterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme geben, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Creme glatt rühren, in die Bödeli verteilen, Erdbeeren daraufgeben, Schokoladespäne darüberstreuen.

Stück: 140 kcal, F 8 g, Kh 14 g, E 2 g

hinten: Beeren-Chüechli
vorne: Erdbeer-Törtli



BEEREN-CHÜECHLI

MANDEL-BÖDELI

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Blindbacken: ca. 10 Min.

- 160 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 Ei, verknüpft

1. Teig: Mehl, Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Formen und Blindbacken siehe Mürbeteig Seite 4.

Stück: 92 kcal, F 6 g, Kh 8 g, E 2 g

KAFFEE-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

- 1½ EL Espresso, kalt
 - 2 EL Puderzucker
 - 160 g Mascarpone
 - 12 **Mandel-Bödeli**, mit dunkler Schokolade ausgestrichen (siehe Seite 3)
- ca. 125 g Brombeeren, halbiert

Espresso und Puderzucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mascarpone glatt rühren, Espresso darunterrühren, ca. 10 Min. kühl stellen. Creme in die Bödeli verteilen, Beeren darauf verteilen.

Stück: 175 kcal, F 13 g, Kh 12 g, E 3 g

JOHANNISBEER-TÖRTLTI

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 10 Min.

- 1 frisches Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 100 g Johannisbeeren
- 12 **Mandel-Bödeli**

1. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Johannisbeeren daruntermischen, Masse in die Bödeli verteilen, mit einer Gabel Spitzchen formen.

2. Backen: ca. 10 Min. in der oberen Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 112 kcal, F 6 g, Kh 13 g, E 3 g

BLAUBEER-CARAMEL

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

- 100 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 1½ dl Vollrahm
- 1 Prise Salz
- 12 **Mandel-Bödeli**
- 125 g Blaubeeren

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Rahm dazugiessen, bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Caramel salzen, etwas abkühlen, in die Bödeli verteilen, Blaubeeren darauf verteilen.

Stück: 167 kcal, F 10 g, Kh 18 g, E 2 g

hinten: Johannisbeer-Törtli
vorne: Kaffee-Chüechli



BEEREN-CHÜECHLI

SCHOKOLADE-BÖDELI

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Blindbacken: ca. 10 Min.

180 g Mehl

30 g Kakaopulver

80 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Butter, kalt, in Stücken

1 Ei, verklöpft

1. Teig: Mehl, Kakaopulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Formen und Blindbacken siehe Mürbeteig Seite 4.

Stück: 83 kcal, F 5g, Kh 9g, E 1g

NIDEL-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 10 Min.

1 Portion **Schokoladeteig** (siehe oben)

1½ dl Vollrahm

1 Eigelb

2 EL Zucker

ca. 125 g Erdbeeren, in Würfeli

1. Teig formen siehe Seite 4.

2. Rahm, Eigelb und die Hälfte des Zuckers verrühren, in die Teigbödeli verteilen, restlichen Zucker darüberstreuen.

3. Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Erdbeeren darauf verteilen.

Stück: 145 kcal, F 10g, Kh 13g, E 2g

TRAUBEN-NUSS

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

50 g gemahlene Haselnüsse

3 EL flüssiger Honig

150 g Rahmquark

12 Schokolade-Bödeli, mit weisser

Schokolade ausgestrichen (siehe Seite 3)

ca. 250 g Trauben

flüssiger Honig zum Verzieren

1. Nüsse in einer weiten Pfanne rösten, Honig begeben, mischen, Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen.

2. Nüsse und Quark verrühren, ca. 15 Min. kühl stellen. Creme in die Bödeli verteilen, Trauben daraufgeben, Honig fadenartig darübergeben.

Stück: 180 kcal, F 10g, Kh 19g, E 3g

TRÜBELI-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

3 EL Zucker

3 EL Wasser

150 g Johannisbeeren

12 Schokolade-Bödeli, mit dunkler

Schokolade ausgestrichen (siehe Seite 3)

50 g Bio-Frischkäse nature

1 Päckli Vanillezucker

1. Zucker und Wasser aufkochen. Beeren begeben, Pfanne von der Platte nehmen, mischen, auskühlen, in die Bödeli verteilen.

2. Frischkäse und Vanillezucker verrühren, auf den Beeren verteilen.

Stück: 122 kcal, F 7g, Kh 15g, E 2g

hinten: Nidel-Chüechli
vorne: Trübeli-Chüechli



KLASSIKER

MADELEINES

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: ca. 15 Min.

80 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene
Schale und 1 EL Saft

100 g Mehl

¼ TL Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

1. Rührteig: Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem andern darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft darunterühren.

2. Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig mischen, ins Blech verteilen.

3. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Madeleines herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 131 kcal, F 7 g, Kh 14 g, E 3 g

CARAC

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Trocknen: ca. 1 Std.

1 dl Vollrahm

150 g dunkle Schokolade, fein gehackt

1½ EL Cognac oder Vollrahm

12 Mürbeteig-Bödeli (siehe Seite 4)

50 g Puderzucker

1 EL Wasser

einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

1. Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beigegeben, glatt rühren, Cognac darunterühren. 2 Esslöffel Masse zugedeckt beiseite stellen. Restliche Masse auf den Bödeli verteilen, ca. 30 Min. kühl stellen, bis die Masse fest ist.

2. Puderzucker, Wasser und Lebensmittelfarbe mischen, auf der Tarte verteilen, ca. 1 Std. trocknen lassen. Beiseite gestellte Schokolade in einen Spritzsack ohne Tülle geben, je einen Punkt in die Mitte der Chüechli spritzen.

Stück: 196 kcal, F 11 g, Kh 20 g, E 2 g

Mitte: Carac
vorne: Madeleines



FRUCHT-CHÜECHLI

APRIKOSEN-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 25 Min.

-
- ½ dl Halbrahm
 - 2 EL Crème fraîche
 - 2 EL Zucker
 - 1 Ei
-

1 ausgewallter Kuchenteig

(ca. 32 cm Ø)

6 Aprikosen, in Schnitzen

Puderzucker zum Bestäuben

1. Rahm, Crème fraîche, Zucker und Ei verrühren.

2. Aus dem Teig mit dem Ausstecher 12 Rondellen ausstechen, in die Vertiefungen legen, dicht einstechen. Aprikosen darauf verteilen.

3. **Backen:** ca. 5 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Guss auf die Aprikosen verteilen, ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 121 kcal, F 7 g, Kh 12 g, E 2 g

ZWETSCHGEN-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 20 Min.

1 ausgewallter Kuchenteig

(ca. 32 cm Ø)

ca. 250 g Zwetschgen, in Schnitzen

- 30 g Butter, weich
 - 20 g Zucker
 - 30 g gemahlene Mandeln
 - ½ TL Zimt
-

1. Aus dem Teig mit dem Ausstecher 12 Rondellen ausstechen, in die Vertiefungen legen, dicht einstechen. Zwetschgen darauf verteilen.

2. Butter, Zucker, Mandeln und Zimt mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, auf den Zwetschgen verteilen.

3. **Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Stück: 121 kcal, F 7 g, Kh 12 g, E 2 g

APFEL-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 15 Min.

-
- 1 grosser Apfel, grob gerieben
 - 3 EL Sultaninen
 - 2 EL Zucker
 - ½ EL Zitronensaft
-

1 ausgewallter Blätterteig

(ca. 32 cm Ø)

2 EL Mandelstifte

1. Apfel, Sultaninen, Zucker und Zitronensaft mischen. Aus dem Teig mit dem Ausstecher 12 Rondellen ausstechen, in die Vertiefungen legen, dicht einstechen. Masse auf die Teigbödeli verteilen, Mandeln darüberstreuen.

2. **Backen:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 105 kcal, F 5 g, Kh 13 g, E 1 g

hinten: Zwetschgen-Chüechli
vorne: Aprikosen-Chüechli



PIKANTE CHÜECHLI

KUCHENTEIG

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 10 Min.

100 g Mehl

¼ TL Salz

40 g Butter, in Stücken, kalt

½ dl Wasser

1. Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammensetzen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Formen und Blindbacken siehe Mürbeteig Seite 4.

Stück: 53 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

SPINAT-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 15 Min.

1 ausgewallter Kuchenteig

(ca. 32 cm Ø)

250 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut

1 Zwiebel, fein gehackt

80 g Masgonzola, in Stücken

1 EL Olivenöl

¼ TL Salz

2 EL Pinienkerne

1. Aus dem Teig mit dem Ausstecher 12 Ronden ausstechen, in die Vertiefungen legen, dicht einstecken.

2. Spinat, Zwiebel, Käse und Öl mischen, salzen, in die Teigbödeli verteilen. Pinienkerne darauf verteilen.

3. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 130 kcal, F 9 g, Kh 9 g, E 3 g

QIMIQ-SCHINKENMOUSSE

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

125 g QimiQ Classic Nature

100 g Hinterschinken in Tranchen, fein geschnitten

½ EL Senf

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

¼ TL Salz

12 Kuchenteig-Bödeli

Schnittlauch für die Garnitur

QimiQ glatt rühren, Schinken, Senf und Schlagrahm daruntermischen, würzen, ca. 1 Std. kühl stellen. Schinkenmousse in die Bödeli verteilen, garnieren.

Stück: 120 kcal, F 9 g, Kh 7 g, E 3 g

CHÄS-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: ca. 15 Min.

1 Portion Kuchenteig (siehe oben links)

1½ dl Halbrahm

1 Ei

100 g geriebener Gruyère

¼ TL Salz

1. Teig formen siehe Seite 4.

2. Rahm, Ei und Käse verrühren, salzen. Masse in die Teigbödeli verteilen.

3. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 139 kcal, F 11 g, Kh 7 g, E 4 g

Mitte: Chäs-Chüechli
vorne: QimiQ-Schinkenmousse



MANGO-CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- 125 g QimiQ Classic Nature
- 150 g griechisches Joghurt nature
- 1½ EL Puderzucker
- 12 Mürbeteig-Bödeli, mit dunkler Schokolade ausgestrichen (siehe Seite 3)
- 1 Mango, in Würfeli

QimiQ glatt rühren, Joghurt und Puderzucker darunterühren, in die Bödeli verteilen, ca. 15 Min. kühl stellen. Mango darauf verteilen.

Stück: 146 kcal, F 8 g, Kh 16 g, E 2 g

VERMICELLES-TÖRTLI

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

- 125 g QimiQ Classic Nature
- 80 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
- 1 dl Vollrahm, knapp steif geschlagen
- ca. 12 Mini-Meringues, zerdrückt
- 12 Schokolade-Bödeli (siehe Seite 8)
- 100 g Johannisbeeren

1. QimiQ glatt rühren, Marroni-Püree daruntermischen, Schlagrahm sorgfältig darunterühren, ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Die Hälfte der Meringues in die Bödeli verteilen. Mousse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) füllen, auf die Meringues spritzen. Restliche Meringues auf die Mousse verteilen, Johannisbeeren darauf verteilen.

Stück: 152 kcal, F 10 g, Kh 15 g, E 2 g



- QimiQ - 100 % natürlich und ohne Konservierungsstoffe
- QimiQ finden Sie im ungekühlten Bereich bei den UHT Produkten.

