

Gebrauchsanleitung

Guetzli-Presser

Material: lebensmittelechter Kunststoff / rostfreier Stahl

Farbe: weiss/rot

Hitzebeständigkeit: 75°C

Reinigung:

Alle Teile spülmaschineneeignet.



Artikel-Nr.:

24906

Seite 1/2

Hilfreiche Tipps & Tricks für die Guetzli-Presser

Beachten Sie bitte auch die Gebrauchsanleitung auf Seite 3 im beigelegten Rezeptbüchlein.

Muss ich das Backblech einfetten?

- **Ja und Nein.** Es kommt darauf an, welche Art von Backblech Sie verwenden. Verwenden Sie z.B. ein antihafbeschichtetes Backblech (z.B. PerfectClean von Miele) entfällt das Einfetten. Sie können die Guetzli direkt auf das Backblech spritzen. Falls Sie ein unbeschichtetes Backblech verwenden, dann müssen Sie dieses vor dem Aufspritzen der Guetzli mit wenig kalter Butter einfetten. **Hinweis:** Verwenden Sie keine zerlassene Butter und auch keine Öle oder sonstige Back-Trennmittel.

Kann ich nicht einfach Backpapier verwenden?

- **Nein.** Es ist sehr wichtig, dass **kein Backpapier** verwendet wird. Die Guetzli werden mit der Guetzli-Presser direkt auf das Backblech aufgespritzt. Der Teig muss auf dem Backblech haften bleiben – mit Backpapier funktioniert dies nicht.

Kann ich die Guetzli-Presser auch auf heissen Backblechen anwenden?

- **Nein.** Das Backblech muss Zimmertemperatur haben, da sonst der Anteil Butter im Guetzli-Teig schmilzt, und der Teig nicht mehr auf dem Backblech kleben bleibt.

Der Teig ist viel weicher, als ich mir das von herkömmlichen Guetzli-Teigen gewohnt bin!

Ist das normal?

- **Ja.** Wir haben klassische Weihnachtsguetzli-Teige von Betty Bossi verwendet und die Konsistenz der Teige auf die spezielle Funktionsweise der Guetzli-Presser angepasst. Herkömmliche Guetzli-Teige können der festen Konsistenz wegen nicht mit der Guetzli-Presser ausgebracht werden.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter **0844 466 466**.

PDF-Name: 24906_d12_141029

Muss ich mich genau an die Rezeptmengen halten?

- **Ja.** Damit die Betty Bossi Gelinggarantie gewährleistet ist, müssen die Zutatenmengen genau eingehalten werden. Zudem machen wir Sie auf nachfolgende allgemeine Backtipps aufmerksam: **Eigrösse**; verwenden Sie für unsere Rezepte die Eigrösse 53 g+ (zu grosse Eier können einen Teig flüssiger machen). **Schokoladepulver**; bitte verwenden Sie das Schokoladepulver von Cailler.

Muss ich die Guetzli-Teige vor der Verarbeitung kühlen?

- **Nein.** Die Guetzli-Teige für die Guetzli-Pressen müssen weich sein. Kühlen Sie diese nicht ab. Verarbeiten Sie alle Zutaten rasch zu einem weichen Teig und füllen Sie diesen mit einem Esslöffel in die Guetzli-Pressen.

Kann ich die Guetzli-Teige auch vorbereiten?

- **Ja.** Lagern Sie in diesem Fall den Teig im Kühlschrank (nicht mehr als 24 Stunden). Vor der Verwendung in der Guetzli-Pressen muss der Teig bei Zimmertemperatur wieder weich werden. Wir empfehlen Ihnen die frische Zubereitung der Guetzli.

Die Guetzli werden nicht so schön, wie ich es mir erhofft hatte! Was muss ich machen?

- Überprüfen Sie die nachfolgenden Punkte:
 1. **Hat Ihr Backblech Zimmertemperatur?**
 2. **Haben Sie das Backblech mit wenig kalter Butter eingefettet** (nur bei unbeschichteten Backblechen relevant)?
 3. **Haben Sie die richtige Schablone zum passenden Teig ausgewählt?** In den Rezepten sind jeweils die passenden Schablonen symbolisch dargestellt. Nicht alle Teige können mit allen Schablonen gespritzt werden!
 4. **Haben Sie die Schablone richtig eingesetzt?** Die Schablonen sind beschriftet mit dem Wort «oben». Setzen die Schablone so in den roten Schablonenhalter ein, dass Sie das Wort «oben» nicht mehr lesen können. Der rote Schablonenhalter muss sich komplett auf das Gewinde am Teigrohr aufschrauben lassen.
 5. **Drücken Sie die Guetzli-Pressen genügend fest und vor allem gerade auf das Backblech auf?** Zwischen dem Backblech und dem roten Schablonenhalter darf kein Abstand vorhanden sein!
 6. **Drücken Sie den Handgriff voll durch?** Damit genügend Teig aus dem Teigrohr gepresst werden kann, muss der Handgriff bis zum Anschlag durchgedrückt werden. Verharren Sie in dieser Position für 1-2 Sekunden, bevor Sie die Guetzli-Pressen vom Backblech abheben.
 7. **Halten Sie die Guetzli-Pressen richtig?** Falls Sie den Handgriff zu weit unten halten, kann es sein, dass Sie beim Drücken den silbernen Einstellknopf für die gezackte Metallstange gleich mitdrücken. Dies hat zur Folge, dass die ausgebrachte Teigmenge nicht mehr optimal stimmt. Es müssen pro Pressvorgang zwei deutliche «KLICKS» zu hören sein.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter **0844 466 466**.

PDF-Name: 24906_d22_141029