

## Gebrauchsanleitung

**Brownies- und Blechkuchenform  
«Lupf-Rutsch» (Set)**

**Material:** Metall antihafbeschichtet /  
Spachtel aus Kunststoff (nicht hitzebeständig)

**Farbe:** grau/schwarz

**Temperaturbeständigkeit :** 230°C

**Masse (LxBxH) schwarzes Blech:**

37.5 cm x 35.5 cm x 4,7 cm

**Masse (LxBxH) Lupfrutsch-Einsatz klein:**

21 cm x 30.5 cm x 4.7cm

**Masse (LxBxH) Lupfrutsch-Einsatz gross:**

36cm x 30.5cm x 6.5 cm



**Artikel-Nr.:**

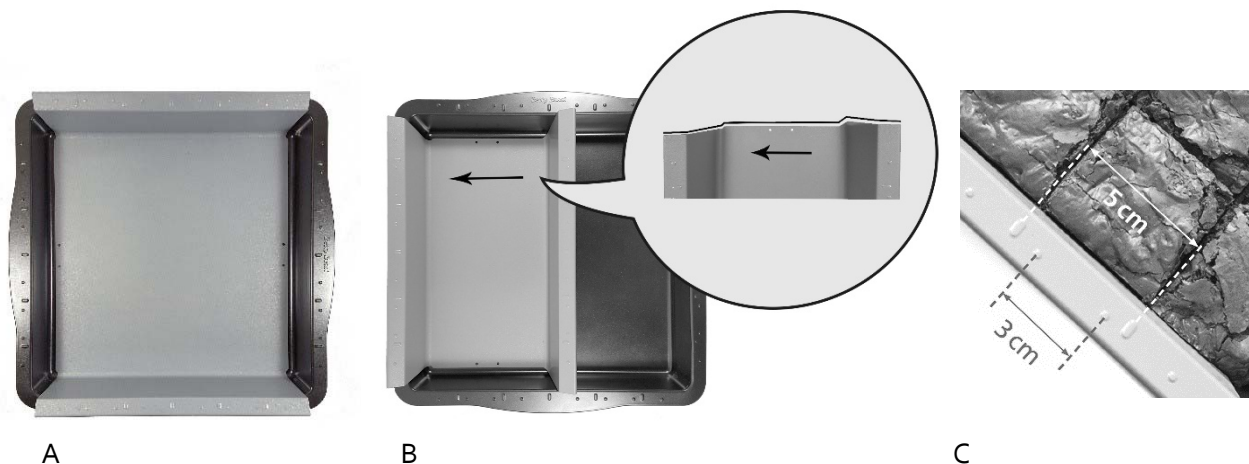
25145

**Vor dem ersten Gebrauch:**

- Alle Verpackungsteile entfernen.
- Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

**Anwendung:**

1. Gewünschten Lupfrutsch-Einsatz wie in der nachfolgenden Abbildungen **A** und **B** gezeigt einsetzen und mit wenig Speiseöl einfetten.



2. Teig-Masse gemäss Rezept zubereiten und in den vorbereiteten Lupfrutsch-Einsatz füllen.
3. Brownies- und Blechkuchenform «Lupf-Rutsch» in den vorgeheizten Ofen schieben und gemäss Zeitvorgaben backen. Zum Herausnehmen der Form aus dem Ofen hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden (Achtung Verbrennungsgefahr!).
4. Gebäck 5-10 Minuten abkühlen lassen. Danach mit dem Kunststoffspachtel das Gebäck mit Hilfe der Schneideskala (siehe Abbildung **C**) in gleichmässige Stücke trennen.

PDF-Name: 25145\_d13\_160215

**Hinweis:**

- Die Brownies- und Blechkuchenform «Lupf-Rutsch» ist nicht schnittfest. Zum Schneiden der Backwaren den beiliegenden Kunststoffspachtel verwenden.
- Zum Herausheben der Backwaren keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände verwenden.

**Reinigung:**

- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Reinigung von Hand: mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

---

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

PDF-Name: 25145\_d23\_160215

## Brownies- und Blechkuchenform «Lupf-Rutsch»

### Cranberry-Himbeer-Kuchen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 45 Min.

Grosser Einsatz, gefettet

Ergibt 36 Stück

150 g gemahlene geschälte Mandeln  
80 g grobkörniger Rohrzucker  
4 EL Rosmarin, fein geschnitten  
80 g Butter, kalt, in Stücken

250 g Butter, weich  
200 g grobkörniger Rohrzucker  
1 Päckli Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
80 g Kakaopulver  
100 g dunkle Schokolade, in Würfeli  
200 g Cranberrys  
2 EL Kirsch  
200 g Himbeeren

1. Mandeln, Zucker und Rosmarin mischen. Butter begeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, Streusel zuge- deckt kühl stellen.

2. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Va- nillezucker und Salz begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem andern daruntertrühren, weitertrühren, bis die Masse heller ist.

3. Mehl und alle Zutaten bis und mit Schoko- lade mischen, unter den Teig mischen, in die vorbereitete Form verteilen. Cranberrys und Kirsch mischen, mit den Himbeeren und den Streuseln darauf verteilen.

4. **Backen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in grosse Stücke schneiden, aus der Form heben, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 191 kcal, F 12 g, Kh 17 g, E 3 g



### Pistazien-Whities

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Kleiner Einsatz, gefettet

Ergibt 50 Stück

100 g ungesalzene geschälte  
Pistazien  
100 g Kürbiskerne  
50 g Zucker

200 g weisse Schokolade, fein gehackt  
150 g Butter, weich  
200 g Zucker  
¼ TL Salz  
4 Eier

250 g Mehl  
1 TL Backpulver

1. Pistazien, Kürbiskerne und Zucker mischen, in einer Bratpfanne so lange warm werden lassen, bis der Zucker schmilzt und sich um die Kerne legt, auf einem Backpapier ver- teilen, auskühlen.

2. Schokolade und Butter in eine dünn- wandige Schüssel geben, über das nur leicht siedenden Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren, Schokolade schmel- zen, glatt rühren, etwas abkühlen. Zucker, Salz und Eier daruntertrühren, weitertrühren, bis die Masse heller ist. Caramelisierte Kerne daruntermischen.

3. Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren, in die vorbereitete Form verteilen.

4. **Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in kleine Würfel schneiden, aus der Form heben, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 112 kcal, F 6 g, Kh 11 g, E 2 g

PDF-Name: 25145\_d22\_160115

Betty Bossi AG  
Bürglistrasse 29

Postfach  
8021 Zürich

Telefon 0844 466 466  
www.bettybossi.ch