

Gebrauchsanleitung

Tannenbäumli-Form (2er-Set)

Material: Silikon

Farbe: grün

Temperaturbeständigkeit: -25° bis 220°C

Masse (H×Ø): 2,1 x 16,2 cm



Artikel-Nr.:

25190 (2er Set)

Vor dem ersten Gebrauch:

- Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Anwendung:

- Die «Tannenbäumli-Form» ist für Kräuterbutter, Butter, Marzipan, Schokolade, Rollfondant, Gelée, Eiswürfel und Salzteig geeignet.
- Vor dem einfüllen von Marzipan, Rollfondant, Gelée und Salzteig, die «Tannenbäumli -Form» mit Maizena ausstäuben und gut ausklopfen.

Verwenden Sie für die Tannenbäumli-Form dieses Rezept "Schoggi-Tannenbäumli" (siehe Seite 2). Wir haben das Rezept in der Betty Bossi Zeitung 10/2016 publiziert. Leider wurde in der Betty Bossi Zeitung zu viel Rahm verwendet. Es braucht nur ½ dl Rahm (= 50 g Rahm) anstelle 1 ½ dl Rahm auf 100 g dunkle Schokolade, fein gehackt.

Reinigung:

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

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

PDF-Name: 25190_d12_161122

Betty Bossi



Schoggi-Tannenbäumli

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Für zwei Tannenbäumli-Formen

½ dl Rahm

1 Beutel Rotbusch-Tee
(z. B. Chai Rooibos)

100 g dunkle Schokolade,
fein gehackt

Rahm mit dem Teebeutel aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Teebeutel gut ausdrücken, entfernen. Schokolade begeben, schmelzen, glatt rühren, in die Formen füllen, glatt streichen. Tannenbäumli ca. 2 Std. kühl stellen, aus den Formen lösen.

Lässt sich vorbereiten: Tannenbäumli ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, in einer Dose aufbewahren.

Stück: 115 kcal, F 10 g, Kh 5 g, E 1 g