



Spitzbuben-Ausstecher, eckig - 3-teilig
Emporte-pièce miroirs, rectangulaire - kit de 3
'Spitzbuben' jam biscuit cutter, square - three parts
Stampi per discoletti, quadrati, 3 pezzi
Molde de galletas navideñas suizas, cuadrado, de 3 piezas



Bonjour

Confectionnez des miroirs parfaits, tous plus beaux les uns que les autres, grâce à ce quadruple emporte-pièce avec motifs cœur ou étoile. Sa forme rectangulaire au joli bord ondulé présente un double avantage: la découpe est quatre fois plus rapide, et il n'y a aucun reste de pâte.

Miroirs

60 min + 2 h au frais + env. 6 min au four
 Pour env. 60 pièces

250 g de beurre, mou Travailler le beurre dans un grand bol. Ajouter
125 g de sucre glace sucre glace, sucre vanillé et sel, travailler jusqu'à
2 c.c. de sucre vanillé ce que la masse blanchisse.
1 pincée de sel
1 blanc d'oeuf frais Battre le blanc d'œuf, incorporer. Ajouter la
350g de farine farine, rassembler la pâte en boule, aplatir un peu, mettre au moins 2 h à couvert au frais.
 Préchauffer le four à 200° C. Abaisser la pâte par portions à 2 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Découper à l'emporte-pièce des biscuits avec et sans trou. Déposer sur des plaques chemisées de papier cuisson, mettre env. 15 min au frais.

Cuisson: env. 6 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

250 g de gelée (groseilles rouges/coing) Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, lisser, répartir sur le côté plat des petits fonds.
un peu de sucre glace Poudrer les couvercles (biscuits troués) de sucre ou de confiture glace, poser dessus.
 (abricot)

Pièce: 85 kcal, lip 5 g, glu 10 g, pro 1 g

Conservation: env. 2 semaines dans une boîte hermétique.

Grüezi

Einer schöner als der andere... Perfekte Spitzbuben dank diesem 4-fach-Ausstecher mit geführten Ausstechern für Herz- oder Sternsujets. Die viereckige Form mit hübschem Wellenrand hat einen doppelten Vorteil: Das Ausstechen geht viermal schneller und es entstehen erst noch keine Teigreste.

Spitzbuben

60 Min. + 2 Std. kühl stellen + 6 Min. backen
 ergibt ca. 60 Stück

250 g Butter, weich Butter in einer Schlüssel verrühren.
125 g Puderzucker Puderzucker, Vanillezucker und Salz beigegeben,
2 TL Vanillezucker rühren bis die Masse heller ist.
1 Prise Salz
1 frisches Eiweiss Eiweiss verklopfen, darunter rühren. Mehl beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flachdrücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
350g Mehl Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise auf wenig Mehl 2mm dick auswallen. Guetzli mit und ohne Loch ausstechen. Guetzli auf mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: je ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

250 g Gelee (Johannisbeeren/Quitten) oder Konfitüre (Aprikosen) Gelee in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, glatt rühren, auf die flach Seite der Guetzlibödeli verteilen. Deckeli (Guetzli mit Loch) mit Puderzucker bestäuben, darauf setzen.

wenig Puderzucker

Stück: 85 kcal, F 5 g, Kh 10 g, E 1 g

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Hello

Beautiful biscuits, every time! Make the perfect 'Spitzbuben' (Swiss jam biscuits) with this four-part cutter, including guided cutters for heart and star shapes. The square design with an attractive fluted edge has two great advantages: cutting out your biscuits takes a quarter of the time, and you won't find yourself with any leftover dough.

'Spitzbuben' jam biscuits

60 mins + 2 hours chilling time + approx. 6 mins baking time
 Makes approx. 60 biscuits

250 g butter, softend Beat the butter in a bowl.
125 g icing sugar Add the icing sugar, vanilla sugar and salt, and
2 tsp vanilla suga blend until the mixture turns lighter.
A pinch of salt
1 fresh egg white Beat the egg white and add it to the mixture. Add
350g flour the flour and work into a dough. Flatten the dough slightly, cover and place in the fridge for at least two hours.
 Preheat the oven to 200°C. Sprinkle a little flour onto a surface and roll out portions of the dough until they are 2 mm thick. Cut out an even number of biscuits with and without holes. Place the biscuits on trays lined with baking paper and refrigerate for approx. 15 minutes.

Bake for approx. 6 minutes in the middle of the oven. Remove from the oven and transfer the biscuits to a cooling rack.

250 g jam (red currant/quince) or preserve (apricot) Warm the jam in a small pan, stir until smooth and then spread onto the flat side of the bottom biscuit halves. Sprinkle the biscuit tops (the ones with holes) with icing sugar and place on top of the bottoms.

A little icing sugar

Per serving: 85 kcal, 5 g fat, 10 g carbohydrates, 1 g protein

Will keep for approx. two weeks in a well-sealed container.

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products & discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org

IT

Ciao,

Uno più bello dell'altro... Discoletti perfetti grazie a questo stampo quadruplo con stampini a forma di cuore o di stella. La forma quadrata con il grazioso bordo ondulato ha un doppio vantaggio: è 4 volte più veloce da utilizzare e non avanzano parti di impasto.

Discoletti

60 min. + 2 ore in frigo + 6 min. di cottura
Ca. 60 biscotti

250 g di burro,	morbido	Mescolare il burro in una terrina.
125 g di zucchero a velo		Aggiungere lo zucchero a velo e il sale e
2 cucchiaini di zucchero vanigliato		mescolare finché il composto non assume una colorazione chiara.
1 pizzico di sale		Sbattere l'albume e rimstarlo. Aggiungere la farina, mescolare fino a ottenere un impasto,
1 albume d'uovo fresco		stenderlo, coprirlo e metterlo in frigorifero per almeno 2 ore.
350g di farina		Preriscaldare il forno a 200 gradi. Stendere l'impasto ricavando delle porzioni spesse 2 mm su un po' di farina. Ritagliare biscotti con e senza buco. Stenderli su una teglia rivestita di carta forno e riporli in frigorifero per ca. 15 minuti.

Cottura: ca. 6 min. ciascuno nel ripiano centrale del forno. Togliere i biscotti dal forno e lasciarli raffreddare su una griglia.

250 g di gelatina (ribes o mela cotogna) o di marmellata (albicocche)	Scaldare la gelatina in una padella, appiattirla e distribuirla sul lato piatto del fondo del biscotto. Per i biscotti con il buco, spolverare con zucchero a velo la parte superiore e sovrapporla.
---	--

Zucchero a velo q.b.

A porzione: 85 kcal, grassi 5 g, carboidrati 10 g, proteine 1 g

Conservazione: in un barattolo ben chiuso ca. 2 settimane.

¡Hola!

A cada cual más bonita... Galletas navideñas suizas perfectas gracias a este molde cuadruple con cortadores guiados para obtener motivos de corazón o estrella. La forma cuadrada con un precioso borde ondulado tiene una doble ventaja: el corte es cuatro veces más rápido y no quedan restos de masa.

Galletas navideñas suizas

60 min + 2 h de reposo + aprox. 6 min de horneado
Para aprox. 60 unidades

250 g de mantequilla,	blanda	Mezclar la mantequilla en un recipiente. Añadir el azúcar glas, el azúcar vainillado y la sal, remover hasta obtener una masa más clara.
125 g de azúcar glas		
2 cdtas. de azúcar vainillado		Batir la clara de huevo y añadirla a la mezcla. Añadir la harina, mezclar hasta formar una masa, aplanarla ligeramente, cubrirla y dejarla enfriar durante al menos 2 horas.
1 pizca de sal		
1 clara de huevo		
350g harina		Precalentar el horno a 200 grados. Extender la masa en porciones sobre un poco de harina hasta obtener un grosor de unos 2 mm. Cortar las galletas con y sin agujero. Colocar las galletas en bandejas de horno recubiertas con papel de hornear y dejar reposar durante unos 15 minutos.

Horneado: aprox. 6 minutos en el centro del horno. Sacar del horno y dejar enfriar las galletas sobre una rejilla.

250 g de jalea (grosellas/-membrillo) o confitura (albaricoques)	encima.	Calentar la jalea en una sartén pequeña, remover hasta que esté suave y extenderla sobre la parte plana del centro de las galletas. Espolvorear las galletas con agujero con azúcar glas y colocarlas encima.
--	---------	---

un poco de azúcar glas

Porción: 85 kcal, gras. 5 g, glúc. 10 g, prot. 1 g

Conservación: en una lata bien cerrada aprox. 2 semanas.

DE

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Nettoyage:

lave-vaisselle autorisé. 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.

EN

Cleaning:

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

ES

Limpieza:

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, limpiar con agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

IT

Pulizia:

lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

