

Betty Bossi

Der Gipfel



Der Gipfel!

Nun ist er da, **der BIG Gipfeler!** Damit können auf einmal 8 gleich grosse Gipfel hergestellt werden. Mit Salat serviert, ein herrliches Zmittag oder Znacht.

Mit dem BIG Gipfeler werden Sie zum Gipfelfan, denn im vorliegenden Rezeptbüechli begleitet Sie der Gipfel durch den ganzen Tag. Die Vielfalt der pikanten und süssen Rezepte wird Sie begeistern, z. B. zum Zmorge ein Konfi-Gipfel, zum Znüni ein Nuss-Gipfel, zum Zmittag ein Äpler-Gipfel, zum Zvieri ein Chriesisturm-Gipfel oder zum Znacht ein Mexico-Gipfel. Und da es beim Sunntigszmorge ein besonderer Gipfel sein soll, haben wir auch luxuriösere Rezepte kreiert, z. B. den Wellington-Gipfel.

Knusprige Gipfel mit feinen Füllungen sind immer und überall beliebt, sodass man fast nie genug davon hat. Kein Problem, denn mit dem BIG Gipfeler ist im Nu eine Menge Gipfel gefüllt und geformt. Die fertig geformten Gipfel lassen sich sehr gut tiefkühlen, damit Sie immer einen leckeren Vorrat für unerwartete Gipfel-Gelüste haben. Probieren Sie die Rezepte nach Lust und Laune aus, Sie werden Spass dabei haben, und Ihre Familie freut sich auf den Gipfel-Tag.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi



Der BIG Gipfeler besteht aus zwei Kunststoffteilen, die mit Scharnieren fix miteinander verbunden sind, dazu gehört ein passender Streichspachtel. BIG Gipfeler und Streichspachtel sind spülmaschinengeeignet. Verpackung: Etui aus festem, abwaschbarem Kunststoff.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|------------------|----|
| Anwendung | 3 |
| Dekorationsideen | 16 |
| Tipps | 16 |

Pikante Gipfel

| | |
|---------------------|----|
| Äpler-Gipfel | 10 |
| Asia-Gipfel | 14 |
| Fischer-Gipfel | 10 |
| French-Gipfel | 6 |
| Gärtner-Gipfel | 10 |
| California-Gipfel | 14 |
| Lachs-Gipfel | 6 |
| Mexico-Gipfel | 14 |
| Orient-Gipfel | 14 |
| Schinken-Gipfel | 4 |
| Schnittlauch-Gipfel | 4 |
| Sennen-Gipfel | 10 |
| Spargel-Gipfel | 6 |
| Wellington-Gipfel | 6 |

Süsse Gipfel

| | |
|---------------------|----|
| Aprikosen-Gipfel | 8 |
| Buebe-Gipfel | 12 |
| Chriesisturm-Gipfel | 12 |
| Himbeeri-Gipfel | 12 |
| Konfi-Gipfel | 4 |
| Mandel-Gipfel | 8 |
| Meitschi-Gipfel | 12 |
| Nuss-Gipfel | 8 |
| Schoggi-Gipfel | 4 |
| Zitronen-Gipfel | 8 |

Titelrezept

Orient-Gipfel, Seite 14

Schritt für Schritt zum Gipfel



1. BIG Gipfeler auf den rund ausgewallten, kalten Fertigteig legen, gleichmässig in den Teig drücken. **Wichtig:** Mitte gut andrücken, evtl. mit dem Wallholz darüber fahren.



2. Die vorbereitete Füllung mit dem Streichspachtel in die Vertiefungen streichen.



3. BIG Gipfeler rechts und links anheben und wegnehmen.



4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken. Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen.

Backen

- › Damit die Gipfel beim Backen nicht aufspringen, mit der Teigspitze nach unten mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 15 Min. kühl stellen.
- › Garniertipps für pikante Gipfel und Tipps zum Verziern von süssen Gipfeln siehe Seite 16.
- › Backen ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft 200 Grad).
- › Bei tiefgekühlten Gipfeln verlängert sich die Backzeit um ca. 5 Minuten.
- › Gebackene Gipfel auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

Rezeptmenge

Die Rezepte sind für 8 Gipfel berechnet.

Teige

- › Der BIG Gipfeler eignet sich für alle rund ausgewallten Fertigteige von ca. 32 cm Ø: Blätterteig, Kuchenteig und süssen Mürbeteig.
- › Rund ausgewallter Pizzateig hat einen kleineren Durchmesser und wird deshalb auf die Grösse von ca. 32 cm Ø ausgewallt.

Zum Zmorge

Konfi-Gipfel

z.B. Blätterteig

200 g **Backmarmelade**

Verzieren

Ausgekühlte Gipfel mit **Pudermelade** bestäuben.

Tipp

Für die Füllung statt Backmarmelade 200 g Aprikosenkonfitüre mit 4 EL Paniermehl mischen.

Schoggi-Gipfel

z.B. Blätterteig

200 g **Haselnuss-Aufstrich**
(z.B. Nutella)

30 g **Guetzli** (z.B. Petit Beurre),
fein zerbröckelt

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Ausgekühlte Gipfel mit **Kuchenglasur** verzieren, siehe Seite 16.

Schinken-Gipfel

z.B. Kuchenteig

100 g **Rahmquark**

100 g **Schinken**, fein gehackt

2 EL **glattblättrige Petersilie**,
fein geschnitten

1 TL **grobkörniger Senf**

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei und **grobkörnigem Senf** bestreichen.

Schnittlauch-Gipfel

z.B. Kuchenteig

150 g **Crème fraîche**

50 g **Radiesli**, fein gehackt

1 **Bund Schnittlauch**,
fein geschnitten

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen, mit **Schnittlauch** garnieren.



Zum Zmorge am Sonntag

Wellington-Gipfel

z.B. Blätterteig

- 5 EL **Brotaufstrich** (z.B. Le Parfait)
- 80g **Bündnerfleisch**,
fein geschnitten
- 40g **Champignons**, fein gehackt
- 1 **kleine Zwiebel**, fein gerieben
- 1 TL **Thymian**, fein geschnitten
- wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen,
mit **Thymian** garnieren.

Lachs-Gipfel

z.B. Blätterteig

- 100g **Crème fraîche**
- 130g **Graved Lachs**, fein geschnitten
- ½ EL **Dill**, fein geschnitten
- 1 **unbehandelte Zitrone**,
wenig abgeriebene Schale
- Salz und Pfeffer**, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen,
mit **Dill** garnieren.

Spargel-Gipfel

z.B. Kuchenteig

- 80g **Frischkäse** (z.B. Philadelphia)
- 100g **grüne Mini-Spargeln**, 4 Spitzen
für die Garnitur beiseite gelegt,
Rest fein gehackt
- 10g **getrocknete Morcheln**, ein-
geweicht, halbiert, gewaschen,
abgetropft, fein gehackt
- Salz und Pfeffer**, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen, mit
Spargelspitzen, längs halbiert, garnieren.

French-Gipfel

z.B. Pizzateig

- 150g **Ziegenfrischkäse**
(z.B. Chavroux), zerdrückt
- 50g **grüne gefüllte Oliven**,
fein gehackt
- 2 EL **Paniermehl**
- ½ EL **Rosmarin**, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer**, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen,
mit **Oliven**, in Scheiben, garnieren.

Wellington-Gipfel



Lachs-Gipfel





Zum Znüni

Zitronen-Gipfel

z. B. Mürbeteig

- 120 g **Rahmquark**
- 100 g **Zitronatwürfel**, fein gehackt
- 2 EL **gehackte Pistazien**
- 1 EL **Zucker**
- 1 **unbehandelte Zitrone**, nur abgeriebene Schale

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen, wenig **Pistazien** darüberstreuen.

Aprikosen-Gipfel

z. B. Mürbeteig

- 1½ EL **saurer Halbrahm**
- 150 g **entsteinte Aprikosen**, fein gehackt
- 4 EL **Kokosraspel**
- 1 TL **Zucker**

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Frisch gebackene Gipfel noch heiss mit **Konfiglasur** bestreichen, siehe Seite 16.

Mandel-Gipfel

z. B. Blätterteig

- 180 g **Backmasse mit Mandeln**
- 2 EL **Mascarpone**
- 1 **unbehandelte Zitrone**, etwas abgeriebene Schale

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Frisch gebackene Gipfel noch heiss mit **Zuckerglasur** bestreichen, siehe Seite 16.

Nuss-Gipfel

z. B. Pizzateig

- 100 g **gemahlene Haselnüsse**
- ½ **Apfel**, fein gerieben
- 1½ EL **Zucker**
- 2 EL **Rahm**
- 1 **unbehandelte Orange**, etwas abgeriebene Schale

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Frisch gebackene Gipfel noch heiss mit **Zitronenglasur** bestreichen, siehe Seite 16.



Zum Zmittag

Gärtner-Gipfel

z.B. Pizzateig

- 4 EL **Crème fraîche**
- 100g **Broccoli in Röschen**,
fein gehackt
- 80g **Rüebli**, grob gerieben
- Salz und Pfeffer**, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen,
mit **Rüebli**, in feinen Streifen, garnieren.

Äpler-Gipfel

z.B. Kuchenteig

- 120g **Gschwellti vom Vortag**,
geschält, zerdrückt
- 100g **Cervelat**, geschält, fein gehackt
- 1 EL **geriebener Sbrinz**
- wenig **Muskat**
- Salz und Pfeffer**, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen,
geriebenen Sbrinz darüberstreuen.

Sennen-Gipfel

z.B. Kuchenteig

- 50g **Raclettekäse**, fein gerieben
- 6 EL **Saucen-Halbrahm**
- 3 EL **Kartoffelflocken** (z.B. Stocki)
- 4 **Silberzwiebeln**, fein gehackt
- 2 **getrocknete Tomaten in Öl**,
abgetropft, fein gehackt
- ¼ TL **Paprika**
- Salz und Pfeffer**, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Gipfel nach dem Backen noch warm
mit **Paprika** bestäuben.

Fischer-Gipfel

z.B. Blätterteig

- 100g **geräucherte Forellenfilets**,
zerzupft
- 125g **Frischkäse mit Meerrettich**
(z.B. Cantadou)
- 1 EL **glattblättrige Petersilie**,
fein geschnitten
- wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen,
mit **Petersilie** garnieren.



Zum Zvieri

Chriesisturm-Gipfel

z.B. Blätterteig

150 g **Fertig-Griessdessert**, zerdrückt

150 g **getrocknete Kirschen**

(z.B. Bing Cherries von Fine Food), fein gehackt

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Frisch gebackene Gipfel noch heiss mit **farbiger Puderzuckerglasur** bestreichen, siehe Seite 16.

Himbeeri-Gipfel

z.B. Kuchenteig

80 g **Himbeeren**

60 g **gemahlene, geschälte Mandeln**

1½ EL **Vanilleflan** (z.B. TamTam)

1 EL **Zucker**

½ TL **Vanillezucker**

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Ausgekühlte Gipfel mit **Puderzucker** bestäuben.

Meitschi-Gipfel

z.B. Mürbeteig

100 g **gemahlene Haselnüsse**

30 g **Zwieback**, fein zerbröckelt

20 g **flüssige Butter**,
etwas abgekühlt

1½ EL **Zucker**

2½ EL **Wasser**

1 **unbehandelte Zitrone**,
etwas abgeriebene Schale

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen, **gemahlene Haselnüsse** darüberstreuen.

Buebe-Gipfel

z.B. Mürbeteig

100 g **Ricotta**

50 g **gemahlene Mandeln**

1½ EL **Sultaninen**

2 EL **Zucker**

wenig **Zimt**

Alle Zutaten mischen

Verzieren

Frisch gebackene Gipfel noch warm mit wenig flüssiger Butter bestreichen, mit **Zimtzucker** bestreuen, siehe Seite 16.



Zum Znacht

California-Gipfel

z. B. Pizzateig

- 130g **Brät**
- 2 **Essiggurken**, fein gehackt
- 2 EL **Maiskörner aus der Dose**, abgetropft, fein gehackt
- 1 TL **Worcestershire-Sauce**
- 1 Prise **Salz**
- wenig **Pfeffer**

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen, mit **Maiskörnern**, abgetropft, gehackt, garnieren.

Asia-Gipfel

z. B. Blätterteig

- 1 **Pouletbrüstli** (ca. 150g), fein gehackt
- 1 **Stängel Zitronengras**, Inneres fein gehackt
- 50g **Mungbohnen-Sprossen**, fein gehackt
- 2 EL **Sojasauce**
- ½ TL **Sambal Oelek**

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen, mit **Chiliringen** garnieren.

Mexiko-Gipfel

z. B. Kuchenteig

- 1 **Schweinsbratwurst** (ca. 130 g), geschält, zerzupft
- ½ **rote Peperoni**, fein gehackt
- 1 EL **Tomatenpüree**
- ¼ TL **Chilipulver**
- 1 Prise **Salz**

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen, mit **Peperonistreifen** garnieren.

Orient-Gipfel

z. B. Kuchenteig

- 100g **tiefgekühlter Blattspinat**, aufgetaut, ausgedrückt, fein gehackt
- 100g **Feta**, zerbröckelt
- ½ TL **Kreuzkümmelpulver**
- einige **ingelegte rosa Pfefferkörner**, abgetropft, zerdrückt
- Salz**, nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

Garnieren

Vor dem Backen mit Ei bestreichen, **rosa Pfefferkörner**, abgetropft, zerdrückt, darüberstreuen.

Mexiko-Gipfel



Orient-Gipfel





Pikante Gipfel

Garnieren vor dem Backen

- › Für einen schönen Glanz und als Klebemittel die geformten Gipfel mit verklopftem Ei oder Kaffeeahm bestreichen.
- › Gipfel vor dem Backen mit einer Tranche Speck umwickeln oder passend zur Füllung garnieren, z.B. Chiliringe, Kräuter, Kürbiskerne, Mohn, Nuss Scheibchen, Olivenscheibchen, geriebener Parmesan, gemahlener Pfeffer, Rüblistreifen, Sesam.

Süsse Gipfel

Verzieren vor dem Backen

- › Für einen schönen Glanz und als Klebemittel die geformten Gipfel mit verklopftem Ei oder Kaffeeahm bestreichen.
- › Passend zur Füllung verzieren, z.B. Haselnuss Scheibchen, Mandelscheibchen oder -stifte, gehackte Pistazien, Sesam.

Verzieren nach dem Backen

- › Gipfel noch heiss mit **Puderglasur** glasieren.
- › Gipfel noch heiss mit heisser **Zuckerglasur** glasieren.
- › Ausgekühlte Gipfel-Spitzen oder Gipfel-Hälften in flüssige **Kuchenglasur** tauchen, auf Backpapier trocknen lassen.
- › Kleine Ecke des Beutels der geschmolzenen **Kuchenglasur** wegschneiden, Glasur als Schokoladefäden schnell über die ausgekühlten Gipfel ziehen, auf Backpapier trocknen lassen.
- › Schokoladestreusel, Smarties, Nonpareilles, Zuckerveilchen usw. mit **Puderglasur** aufkleben.

Glasuren

1 Rezept reicht jeweils für 8 Gipfel

Weisse Puderglasur

5 EL Puderglasur und 2 TL Wasser verrühren.

Farbige Puderglasur

5 EL Puderglasur und 2 TL Wasser mit 2–3 Tropfen gewünschter Lebensmittelfarbe verrühren.

Konfiglasur

3 EL Puderglasur, 1 EL Aprikosenkonfitüre, warm durchs Sieb gestrichen und 1 TL Wasser verrühren.

Zitronenglasur

4 EL Puderglasur, 1 TL Zitronensaft und ½ EL Wasser verrühren.

Zuckerglasur

3 EL Zucker und 1 dl Wasser in einem Pfännchen zu einem Sirup einkochen.

Helle oder dunkle Kuchenglasur

Nach Angabe auf der Verpackung schmelzen.

Zimtzucker

2 EL Zucker und ½ TL Zimt mischen.

Tipps

- › Die Teige können in den Rezepten untereinander ausgetauscht werden, ausgenommen süsser Mürbeteig für pikante Gipfel.
- › Teige müssen immer kalt verarbeitet werden.
- › Die Füllung muss frisch verwendet werden. Sobald sie längere Zeit steht, wird sie fest und kann nur schlecht verstrichen werden.
- › Pikante Gipfel können lauwarm serviert werden. Dazu passen verschiedene Salate und Gemüse.
- › Die Gipfel können einzeln (ohne Dekoration) tiefgekühlt werden, anschliessend in Tiefkühldosen oder Tiefkühlsäcke füllen.

