

Verlockend VERPACKT



Betty Bossi

Päckli-Maker «Surprise»

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Päckli-Maker «Surprise» entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Der Päckli-Maker «Surprise» wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi

INHALT

Rindsfilet-Päckli	4
Schweinsfilet im Speckmantel	4
Poulet mit Pistazien	6
Kalbsfilet im Kräuter-Zitronen-Mantel	6
Asia-Lamm-Päckli	8
Entenbrust mit Orangenduft	8
Lachs mit Safran	10
Adrio mit Raclettekäse	10
Tommes mit Lauch und Quitten	12
Cordon bleu im Teig	12
Schweinsfilet mediterran	14
Fleischkäse California	14
Zucchini-Feta-Päckli	16



Päckli-Maker «Surprise» (Art.-Nr. 25412). Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Betty Bossi AG, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Gebrauchsanleitung



1. Kalten Teig entrollen, vom Backpapier lösen, mit einem Abstand von ca. 1 cm zum Rahmenrand auf den Päckli-Maker legen. Teig leicht in die Mulden drücken.



2. Füllung wie im Rezept beschrieben in die Vertiefungen verteilen. Teig um die Füllungen mit Ei bestreichen. Teig über die Füllungen klappen, bemehlen.



3. Den bemehlten Ausstecher mit festem Druck rundum gleichmässig in den Teig drücken. Teigreste entfernen. Päckli in den Backformen aus dem Rahmen heben, auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen. Vorgang mit zweitem Teig wiederholen.

Tipps für Teigresten

Dekoration: Teigresten aufeinanderlegen, auf wenig Mehl auswallen. Mit Guetzeliausstecher Formen ausstechen, auf die Päckli legen, mit wenig Ei bestreichen. Nach Belieben mit Sesam, Mohn oder fein gehackten Nüssen bestreuen.

Prussiens: Teigresten aufeinanderlegen, auf wenig Mehl auswallen, mit Zucker oder geriebenem Käse bestreuen. Teig von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen, ca. 10 Min. kühl stellen. Rolle in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Scheiben mit Ei bestreichen. **Backen:** 10–15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Prussiens herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Alle Rezepte in dieser Broschüre ergeben 6 Päckli.

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Titelbild: Poulet mit Pistazien (S. 6)

RINDSFILET-PÄCKLI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

1 EL Bratbutter

6 Rindsfiletmedaillons (je ca. 100 g)

1 TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Butter

25 g getrocknete Steinpilze, eingelegt,
abgetropft, grob gehackt

1 EL Zitronensaft

1 Bund Petersilie, fein geschnitten

½ TL milder Curry

½ TL Salz

2 ausgewallte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

1 Ei, verknüpft

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons würzen, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Pilze andämpfen, Zitronensaft beigeben, kurz mitdämpfen. Petersilie daruntermischen, würzen, auskühlen.

3. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je ein Medaillon und ⅓ der Füllung in die Mulde legen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

4. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Blattspinat.

Stück: 426 kcal, F 22 g, Kh 28 g, E 28 g

SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

1 EL Bratbutter

6 Schweinsfiletmedaillons (je ca. 100 g)

1 TL Salz

wenig Pfeffer

6 Speck in Tranchen

1 EL Butter

2 Bundzwiebeln mit dem Grün,
in feinen Ringen

200 g Mascarpone

1½ EL grobkörniger Senf

2 ausgewallte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

1 Ei, verknüpft

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons würzen, mit je einer Specktranche umwickeln, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 3 Min. andämpfen, herausnehmen, auskühlen. Mascarpone und Senf daruntermischen.

3. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je ein Medaillon und ⅓ der Füllung in die Mulde legen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

4. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 628 kcal, F 43 g, Kh 28 g, E 31 g



POULET MIT PISTAZIEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

1 EL Bratbutter

3 Pouletbrüstli (je ca. 200 g), halbiert

1 TL Salz

wenig Pfeffer

6 grosse Lattichblätter, Strunk flach
geschnitten

Wasser, siedend

150 g Frischkäse mit Kräutern

90 g ungesalzene geschälte Pistazien,
grob gehackt, davon 2 EL beiseite
gestellt

1 Weggli, grob gehackt

2 EL Thymian, fein geschnitten

2 ausgewallte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

1 Ei, verklopft

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet würzen, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2. Lattich ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz kalt abspülen, abtropfen, trocken tupfen.

3. Frischkäse und alle Zutaten bis und mit Thymian verrühren.

4. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je ein Lattichblatt in die Mulde legen, Poulethälfte und $\frac{1}{2}$ der Füllung darauflegen, mit dem Lattichblatt zudecken. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren, Pistazien darüberstreuen. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

5. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 567 kcal, F 32 g, Kh 35 g, E 33 g

KALBSFILET IM KRÄUTER-ZITRONEN-MANTEL

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

1 EL Bratbutter

6 Kalbsfiletmedaillons (je ca. 100 g)

1 TL Salz

wenig Pfeffer

200 g Brät

2 Scheiben Toastbrot, in Würfel

1 Bund Kerbel, fein geschnitten

1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale

2 ausgewallte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

12 Rohschinken in Tranchen

1 Ei, verklopft

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons würzen, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2. Brät und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale verrühren.

3. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je eine Tranche Rohschinken in die Mulde legen, Medaillons und $\frac{1}{2}$ der Füllung darauflegen, mit je einer Tranche Rohschinken zudecken. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

4. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 571 kcal, F 33 g, Kh 31 g, E 37 g



ASIA-LAMM-PÄCKLI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

1 EL Olivenöl

3 Lammierstücke (je ca. 200 g),
halbiert

1 TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Limettensaft

1 EL Olivenöl

200 g Rüebli, grob gerieben

2 Bundzwiebeln mit dem Grün,
in Ringen

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Sojasauce

2 ausgewallte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

6 EL Paniermehl

1 Ei, verlopft

1. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Lamm würzen, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Limettensaft beträufeln.

2. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Rüebli, Bundzwiebeln und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen, Sojasauce dazugiessen, fertig dämpfen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, auskühlen.

3. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je 1 EL Paniermehl in die Mulde geben, Lamm und $\frac{1}{6}$ der Füllung darauflegen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

4. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 476 kcal, F 23 g, Kh 37 g, E 29 g

ENTENBRUST MIT ORANGENDUFT

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

3 Entenbrüstli (je ca. 200 g), halbiert,
Fettschicht kreuzweise eingeschnitten

1 TL Salz

wenig Pfeffer

100 g Dörrfeigen, in Würfel

100 g Bitterorangenkonfitüre

2 EL Aceto balsamico bianco

$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Salz

2 ausgewallte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

1 Ei, verlopft

1. Entenbrüstli würzen, mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Bratpfanne legen. Pfanne heiss werden lassen, Entenbrüstli bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten, bis die Fettschicht knusprig ist. Entenbrüstli wenden, ca. 2 Min. braten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2. Dörrfeigen, Konfitüre und Aceto mischen, würzen.

3. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Entenbrüstli und $\frac{1}{6}$ der Füllung in die Mulde legen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

4. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 584 kcal, F 33 g, Kh 47 g, E 23 g



LACHS MIT SAFRAN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

3 Lachstranchen ohne Haut

(je ca. 300 g), halbiert

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
beiseite gelegt, ganzer Saft

$\frac{3}{4}$ TL Salz

wenig Pfeffer

150 g Ricotta

3 EL gemahlene Haselnüsse

1 Briefchen Safran

$\frac{1}{2}$ TL Salz

wenig Pfeffer

2 ausgewallte Blätterteige

(je ca. 25 × 42 cm)

6 EL gemahlene Haselnüsse

1 Ei, verklopft

1. Lachs mit Zitronensaft beträufeln, würzen.

2. Ricotta, Haselnüsse, Safran und beiseite gestellte Zitronenschale verrühren, würzen.

3. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je 1 EL Haselnüsse in die Mulde geben, Lachs und $\frac{1}{6}$ der Füllung darauflegen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

4. **Backen:** ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 705 kcal, F 48 g, Kh 29 g, E 38 g

ADRIO MIT RACLETTEKÄSE

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

2 ausgewallte Blätterteige

(je ca. 25 × 42 cm)

6 getrocknete Apfelringe

6 Kalbs-Adrio

150 g Raclettekäse nature, in 6 Scheiben
wenig Pfeffer

1 Ei, verklopft

1. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je ein Apfelringli in die Mulde geben, Adrio und Käse darauflegen, würzen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

2. **Backen:** ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 647 kcal, F 45 g, Kh 30 g, E 30 g



TOMMES MIT LAUCH UND QUITTEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

200 g Lauch, längs halbiert, in feinen Streifen
Wasser, siedend

2 EL Quittengelee
wenig Tasmanischer Pfeffer

2 ausgewählte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

6 Weichkäse (z. B. Tommes, je ca. 100 g)

1 Ei, verknüpft

1. Lauch ca. 3 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz kalt abspülen, abtropfen, trocken tupfen.

Lauch in eine Schüssel geben, Quittengelee darunter mischen, würzen.

2. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Käse und $\frac{1}{6}$ der Füllung in die Mulde legen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

3. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 572 kcal, F 38 g, Kh 30 g, E 26 g

CORDON BLEU IM TEIG

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

3 Tranchen Schinken, halbiert

2 EL Senf

120 g rezepter Greyerzer, in 6 Scheiben

6 Schweinssteaks

(z. B. Nierstück, je ca. 60 g),
flach geklopft

1 TL Salz

wenig Pfeffer

2 ausgewählte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

6 EL Paniermehl

1 Ei, verknüpft

1. Schinken mit Senf bestreichen, je eine Käsescheibe darauflegen, zu Päckli formen, auf je eine Hälfte der Plätzli legen. Freie Plätzlihälften über die Päckli legen, Rand gut andrücken, würzen.

2. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je 1 EL Paniermehl in die Mulde geben, Fleisch-Päckli darauflegen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

3. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 486 kcal, F 26 g, Kh 34 g, E 28 g



SCHWEINSFILET MEDITERRAN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

1 EL Bratbutter

6 Schweinsfiletmedaillons (je ca. 100 g)

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

6 Tranchen Landrauschschinken

100 g getrocknete Tomaten in Öl,
abgetropft, fein geschnitten,
1 EL Öl auffangen

1 Schalotte, fein gehackt

2 EL Rosmarin, fein geschnitten

100 g entsteinte schwarze Oliven,
in feinen Ringen

20 g getrocknete Morcheln, ca. 5 Min.
eingeweicht, gut gewaschen,
abgetropft

2 ausgewallte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

1 Ei, verknüpft

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons würzen, mit je einer Schinkenranche umwickeln, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2. Aufgefangenes Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Rosmarin ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten, Oliven und Morcheln begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen, auskühlen.

3. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je ein Medaillon und ½ der Füllung in die Mulde legen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

4. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 518 kcal, F 29 g, Kh 31 g, E 32 g

FLEISCHKÄSE CALIFORNIA

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

500 g Kalbsbrät

1 Dose Maiskörner (ca. 140 g), abgetropft

1 rote Peperoni, in Würfel

2 Essiggurken, in Würfel

2 EL gemahlene geschälte Mandeln

1 EL Petersilie, fein geschnitten

½ TL Paprika

2 ausgewallte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

6 EL gemahlene geschälte Mandeln

1 Ei, verknüpft

1. Brät und alle Zutaten bis und mit Paprika mischen. Masse in sechs Portionen teilen, zu Tätschli formen.

2. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Je 1 EL Mandeln in die Mulde geben, Tätschli darauflegen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

3. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 598 kcal, F 43 g, Kh 33 g, E 18 g



ZUCCHINI-FETA-PÄCKLI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Stück

1 Dose Kichererbsen (ca. 240 g),
abgespült, abgetropft

2 Knoblauchzehen

250 g Zucchini, grob gerieben

100 g Feta, zerbröckelt

2 Eier, verknüpft

2 EL Koriander, fein geschnitten

1 TL Salz

wenig Pfeffer

2 ausgewählte Blätterteige
(je ca. 25 × 42 cm)

1 Ei, verknüpft

300 g griechisches Joghurt nature

1 EL Pfefferminze, fein geschnitten

¾ TL Salz

1. Kichererbsen und Knoblauch pürieren. Zucchini und alle Zutaten bis und mit Koriander daruntermischen, würzen. Masse in sechs Portionen teilen, zu Tätschli formen.

2. Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulden formen (S. 3). Tätschli in die Mulde geben, Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen (S. 3). Mit restlichem Ei bestreichen und evtl. garnieren. Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen.

3. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

4. Joghurt mit Pfefferminze verrühren, salzen, dazu servieren.

Stück: 424 kcal, F 27 g, Kh 32 g, E 13 g

