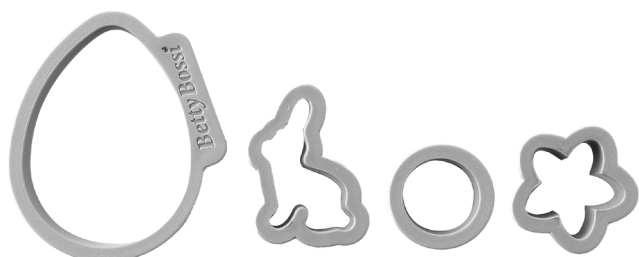


Betty Bossi



Spitzbuben-Ausstecher Ostern - 3er-Set

Emporte-pièces miroirs, Pâques, lot de 3

Jam biscuits cutter, easter - 3 pcs

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:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de



DE

Grüezi

Ich bin der neue Ausstecher in Ei-Form und mit
meinen drei verschiedenen Motiv-Lochausstechern
kannst du deiner Kreativität bei der Zubereitung von
Oster-Spitzbuben freien Lauf lassen.

Spitzbuben

🕒 60 Min. + 2 Std. kühl stellen + 6 Min. backen
ergibt ca. 50 Stück

250 g	Butter, weich	Butter in einer Schlüssel verrühren.
125 g	Puderzucker	Puderzucker, Vanillezucker und
2 TL	Vanillezucker	Salz begeben, rühren bis die Masse
1 Prise	Salz	heller ist.
1	frisches	
	Eiweiss	Eiweiss verklopfen, darunter rühren.
350g	Mehl	Mehl begeben, zu einem Teig zusam-
		menfügen, etwas flachdrücken, zu-
		gedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl
2 mm 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	Gelee in einer kleinen Pfanne warm
	(Johannis	werden lassen, glatt rühren, auf
	beeren /Quitten)	die flache Seite der Guetzlibödeli
	oder Konfitüre	verteilen. Deckeli mit Puderzucker
	(Aprikosen)	bestäuben, darauf setzen.

wenig Puderzucker

Stück: 85 kcal, F 5 g, Kh 10 g, E 1 g

Reinigung

Alle Teile sind spülmaschinentauglich.
Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und
Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken
Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Bonjour

Je suis le nouvel emporte-pièce en forme d'œuf et avec mes trois emporte-pièces à motifs différents, tu peux laisser libre cours à ta créativité pour la préparation des biscuits de Pâques.

Miroirs

🕒 **60 min + 2 h au frais + env. 6 min au four**

Pour env. 50 pièces

250 g	de beurre, mou	Travailler le beurre dans un grand bol. Ajouter sucre glace, sucre vanillé et sel, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse. Battre le blanc d'œuf, incorporer. Ajouter la farine, rassembler la pâte, aplatiser un peu, mettre env. 2 h à couvert au frais.
125 g	de sucre glace ou de sucre	
2 c. c.	de sucre vanillé	
1 pincée	de sel	
1	blanc d'œuf frais	
350g	de farine	

Préchauffer le four à 200°C.

Battre le blanc d'œuf, incorporer. Ajouter la farine, rassembler la pâte en boule, aplatiser 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 / coing) ou de confiture (abricot)	Faire chauffer la gelée dans une petite casserole, lisser, répartir sur le côté plat des petits fonds. Poudrer les couvercles de sucre glace, poser dessus.
--------------	---	---

un peu de sucre glace

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

Nettoyage

Toutes les pièces sont lavables au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, lave-les à l'eau chaude et avec un produit vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs, de détergents puissants ou de paille de fer.

Hello

I'm the new egg-shaped cookie cutter and with my three different motif, you can let your creativity run wild when preparing Easter jam biscuits.

'Spitzbuben' jam biscuits

🕒 **60 mins + 2 hours chilling time + approx. 6 mins baking time**

Makes approx. 50 biscuits

250 g	butter, softened	Beat the butter in a bowl. Add the icing sugar, vanilla sugar and salt, and blend until the mixture turns lighter.
125 g	icing sugar	
2 tsp	vanilla sugar	
1 pinch	of salt	
1	fresh egg white	Beat egg whites, stir in. Add flour, combine into a dough, flatten slightly, cover and refrigerate for at least 2 hours.
350g	flour	

Preheat oven to 200 degrees.

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 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

Cleaning

All parts are dishwasher safe. Clean with warm water and detergent before first use. Do not use abrasive cleaners, strong detergents or steel wool.