

Betty Bossi



Backblech mit Heheboden, antihaft
Moule, fond amovible, antiadhésif
Baking tin, removable base, non-stick
Teglia da forno, base sollevabile, antiaderente
Bandeja de hornear antiadherente, base elevable
Ø 28 cm

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



Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

Nr. 25951
August 2022

DE

Grüezi

Ich bin das neue Backblech mit praktischem Heheboden und habe einen extra hohen, gewellten Rand. Damit bin ich bestens geeignet für Wähen, Kuchen und Quiche mit besonders viel Füllung.

Bei mehr Füllung verändert sich die Backzeit gegenüber den Standard-Rezepten. Tipp: bei viel Füllung reduziere die Temperatur von z.B. 220°C auf 200°C und verlängere die Backzeit von z.B. 35 Min. auf ca. 60 Min. damit alles perfekt durchgebacken ist. Mit meinem Heheboden lassen sich nach dem Backen auch schwere Wähen und Kuchen leicht herausheben.

Zwiebel-Quiche (6 Portionen)

☑ Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.
🕒 Backen: ca. 60 Min

200 g Mehl	Mehl und Salz in eine Schüssel
½ TL Salz	mischen. Butter in Stücke schneiden,
75 g Butter, kalt	begeben, von Hand zu einer gleich-
1 dl Wasser	mässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 36 cm Ø), in die Form legen, sodass ein Rand von ca. 5 cm entsteht, gut andrücken.

700 g Zwiebeln	Zwiebeln schälen, halbieren, in
160 g Speckwürfel	Streifen schneiden. Speckwürfel in
60 g Butter	einer beschichteten Bratpfanne ohne
300 g Gruyère	Fett langsam knusprig braten. Hitze reduzieren, Butter begeben, schmelzen. Zwiebeln begeben, unter häufigem Wenden ca. 15 Min. andämpfen. Zwiebeln auskühlen. Käse an der Röstiraffel dazureiben, gut mischen.

4 Eier	Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2½ dl Rahm	Zwiebelmasse darauf verteilen. Eier,
1 TL Kümmel	Rahm, Kümmel, Salz und Pfeffer gut
1 TL Salz	verrühren, über die Zwiebelmasse
wenig Pfeffer	giessen.

Backen: ca. 1 Std. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form heben.

pro Portion: 736 kcal, F 54 g, K 32 g, E 28 g

Schneller: 1 Fertig-Kuchenteig rund (ca. 32 cm) verwenden.

Reinigung

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

FR

Bonjour

Je suis le nouveau moule de cuisson avec un fond amovible pratique et un bord ultra-haut et ondulé. Je conviens donc parfaitement aux tartes, gâteaux et quiches particulièrement garnis.

S'il y a plus de garniture, le temps de cuisson diffère de celui des recettes standard. Conseil: s'il y a beaucoup de garniture, réduire la température de 220°C à 200°C et prolonger le temps de cuisson de 35 min. (par exemple) à env. 60 min., afin que l'ensemble soit parfaitement cuit.

Avec mon fond amovible, même les tartes et les gâteaux lourds se démoulent facilement après cuisson.

Quiche aux oignons (6 portions)

☑ Préparation: env. 30 min
🕒 Cuisson au four: env. 60 min

200 g de farine	Mélanger la farine et le sel dans un bol.
½ c.c. de sel	Couper le beurre en morceaux, l'ajouter au
75 g de beurre, froid	mélange et malaxer avec les doigts jusqu'à
1 dl d'eau	obtenir une pâte grumeleuse et homogène. Ajouter l'eau et former rapidement une pâte souple sans pétrir. Aplatiser la pâte, couvrir et laisser reposer au frais pendant env. 30 min.

Abaissier la pâte en rond sur un plan de travail fariné (env. 36 cm de Ø), la poser dans le moule en formant un bord d'env. 5 cm, bien aplanir le tout.

700 g d'oignons	Peler l'oignon, le couper en deux puis en
160 g de lardons	lamelles. Faire revenir lentement les
60 g de beurre	lardons dans une poêle anti-adhésive sans
300 g de gruyère	matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Réduire le feu, ajouter le beurre et le faire fondre. Ajouter les oignons, faire revenir pendant env. 15 min. en remuant fréquemment. Laisser refroidir les oignons. Râper le fromage par-dessus à l'aide d'une râpe, bien mélanger.

4 œufs	Préchauffer le four à 200 degrés. Répartir
2½ dl de crème	le mélange à base d'oignons dans le moule.
1 c.c. de cumin	Bien mélanger les œufs, la crème, le cumin,
1 c.c. de sel	le sel et le poivre, verser sur le mélange à
Une pincée de poivre	base d'oignons.

Cuisson: environ 40 min. dans la partie inférieure du four. Sortir du four, laisser refroidir un peu, puis démouler.

par portion: 736 kcal, lip 54 g, glu 32 g, pro 28 g

Pour aller plus vite: utiliser 1 pâte à tarte ronde (environ 32 cm de Ø).

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.