

KUGELRUND & KÖSTLICH



Betty Bossi

Bringen Sie die Kugeln ins Rollen

Gross im Trend sind Kleinigkeiten, ob zum Aperitif oder zum Dessert. Denn nicht die Quantität zählt, sondern die Qualität. Kleinigkeiten, mit Liebe zubereitet und dekoriert, erobern die Herzen aller Geniesser. Ob auf einem Buffet oder einzeln ins Menü integriert – die raffinierten Kugel-Inspirationen sind der Hingucker schlechthin. Was so chic aussieht, ist dank der neuen Kugel-Backform von Betty Bossi im Handumdrehen gemacht. Ob pikant oder süss, frühlingshaft oder herbstlich, Sie haben die Wahl. Dank der zahlreichen Deko-Ideen lassen sich die Kugeln passend zu vielen Anlässen garnieren oder verzieren. Natürlich können Sie auch ganz kreativ Ihre eigene Fantasie spielen lassen. Bringen Sie die Kugeln ins Rollen, wir wünschen Ihnen dabei viel Genuss und viel Spass!

Herzlich, Ihre

Betty Bossi



Die Kugel-Backform (Art.-Nr. 24886) besteht aus einem Deckel und einem Boden. Zur Herstellung von Kugelgebäck. Material aus lebensmittelechtem Silikon. Hitzebeständig bis 220 Grad. Vor dem ersten Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Farbe: Rot. Masse (Ø): 25 cm.

Inhalt

frisch & würzig	4
pikant & nussig	6
süss & fruchtig	8
luftig & raffiniert	10
verführerisch & verspielt	12
witzig & herzlich	14
weihnachtlich & verträumt	16

Titelbild: Blüemli-Kugeln (S. 8),
Silber-Kugeln und
Schneeflocken-Kugeln (S. 16)

So einfach gehts:



1. Teig in die Vertiefungen verteilen, dabei darauf achten, dass alle Halbkugeln gleich hoch und nur bis zur ringförmigen Markierung gefüllt werden. Zum Einfüllen einen Spritzsack ohne Tülle oder einen Kaffeelöffel verwenden.



2. Den Deckel aufsetzen und rundum gut andrücken, damit er gut schliesst.



3. Kugeln am Stiel: Stäbchen ca. 2 cm tief in geschmolzene Schokoladeglasur tauchen, Stäbchen in die Kugeln stecken, trocknen lassen. So halten die Kugeln gut am Stäbchen und lassen sich nach Belieben mit Glasur überziehen und verzieren.

● Lebkuchen-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 20 Min.

- 150 g Mehl
- 80 g grobkörniger Rohrzucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Backpulver

1 Prise Salz

- 1 Bio-Zitrone, nur ½ abgeriebene Schale
- 1 Bio-Orange, nur ½ abgeriebene Schale

1½ dl Milch

- 2 EL Sonnenblumenöl

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Orangenschale in einer Schüssel mischen. Milch und Öl darunterühren. Teig in die Form füllen, Form verschliessen.

2. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 65 kcal, E 1 g, Kh 11 g, F 2 g

Dekorationen für die Lebkuchen-Kugeln
siehe S. 16.

KUGELN ZUM AUFHÄNGEN

Küchenschnur in 18 ca. 20 cm lange Stücke schneiden, zu Schlingen verknoten, auf den Teig legen, Knoten in den Teig drücken. Die Schlaufen der Aussenreihe hängen über den Formenrand, die Schlaufen der Innenreihe durch das Loch in der Mitte ziehen.

● Kräuter-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Aufgehen lassen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 25 Min.

150 g Mehl

$\frac{3}{4}$ TL Salz, wenig Pfeffer

1 TL Trockenhefe

je 1 EL Majoran und Rosmarin, fein
geschnitten

$1\frac{3}{4}$ dl lauwarmes Wasser

1 EL Olivenöl

1. Mehl und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel mit den Knethacken des Handrührgeräts gut verrühren (ca. 1 Min.), Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen lassen, in die Form füllen.

2. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 36 kcal, E 1 g, Kh 6 g, F 1 g

● Variante: Oliven-Kugeln

Statt Majoran und Rosmarin 1 EL Basilikum, fein geschnitten, und 8 entsteinte schwarze Oliven, fein gehackt, verwenden.

STRUBELPETER

18 Kräuter-Kugeln

120 g Bio-Frischkäse nature

15 g Kresse

Von den Kräuter-Kugeln je einen Spickel heraus-schneiden, Frischkäse in die Vertiefung geben, Kresse darauf verteilen, Spickel daraufsetzen, auf einer Platte anrichten.

BLUMENTÖPFLI

3 EL Weissweinessig

4 EL Rapsöl

2 Bund Radiesli, fein gehackt (ergibt ca. 150 g)

$\frac{1}{2}$ EL Schnittlauch oder Bärlauch, fein
geschnitten

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

18 Kräuter-Kugeln

2 EL Schnittlauch oder Bärlauch, fein
geschnitten

18 kleine Radiesli, blumenartig
eingeschnitten, ca. 1 Std. in Eiswasser
eingelegt, abgetropft

Essig, Öl, Radiesli und Schnittlauch verrühren, würzen, in 18 Gläser von je ca. 1 dl füllen. Kugeln daraufgeben, Schnittlauch darüberstreuen, Radiesli darauflegen.

CAPRESE-SPIESSLI

18 Datteltomaten

18 Basilikumblätter

18 Mini-Mozzarella

18 Oliven-Kugeln

18 Holzspiesschen

Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Kugeln an die Spiesschen stecken.

ZUCCHINI- ROHSCHINKEN-SANDWICH

nicht im Bild

$\frac{1}{2}$ EL Essig

$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl

$\frac{1}{4}$ TL Salz, wenig Pfeffer

100 g Zucchini, in ca. 3 mm dicken Scheiben,
evtl. halbiert

18 Oliven-Kugeln

9 Tranchen Rohschinken, halbiert

Essig und Öl verrühren, würzen, Zucchini begeben, mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen. Kugeln halbieren mit Zucchini und Rohschinken füllen, evtl. mit Zahnstochern fixieren.



pikant & nussig

● Nuss-Kugeln

Vor und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 25 Min.

-
- 150 g Halbweissmehl
 - 75 g Nusskerne-Mischung, grob gehackt
 - ¾ TL Backpulver
 - ¾ TL Salz, wenig Pfeffer
-
- 1 Ei
 - 1½ EL Nuss- oder Olivenöl
 - 1¼ dl Milch
-

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen.

2. Ei, Öl und Milch begeben, mischen. Teig in die Form füllen.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 74 kcal, E 2 g, Kh 7 g, F 4 g

● Variante: Chili-Kugeln

Statt Nusskerne-Mischung **75 g gemahlene geschälte Mandeln** und **1–2 rote Chili**, entkernt, fein gehackt, verwenden.

ROQUEFORT-SANDWICH nicht im Bild

-
- 150 g Roquefort oder Frischkäse
 - 1½ EL Milch
 - 18 Nuss-Kugeln, halbiert
 - ½ Birne, in Schnitzchen, halbiert
-

Käse mit einer Gabel zerdrücken, mit Milch mischen, auf die Schnittflächen der Kugeln verteilen. Birnenschnitzchen auf der Hälfte der Kugelhälften verteilen, restliche Kugelhälften daraufsetzen, evtl. mit Zahnstocher fixieren.

PILZ-SPIESSLI

-
- 9 Tranchen Bratspeck, quer halbiert
 - 18 mittelgrosse Champignons
 - ¼ TL Salz, wenig Pfeffer
 - 18 Nuss-Kugeln
-

Speck in einer beschichteten Bratpfanne portionenweise langsam knusprig braten, herausnehmen, abtropfen. Champignons in derselben Pfanne ca. 5 Min. rührbraten, würzen, mit dem Speck und den Nusskugeln an Zahnstocher stecken.

PIKANTE MINI-CUPCAKES nicht im Bild

-
- 18 Chili-Kugeln
 - 18 Praliné-Papierförmchen
 - 125 g Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern (z. B. Cantadou)
 - 3 EL Milch
 - 80 g Rüebl, in feinen Streifen
-

Kugeln in die Förmchen setzen. Cantadou und Milch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9 mm Ø) füllen, auf die Kugeln spritzen, mit Rüebl garnieren.

RANDEN-HÜTTENKÄSE-SANDWICHES

-
- 100 g Hüttenkäse
 - 100 g gekochte Rande, fein gerieben
 - Salz, Pfeffer, nach Bedarf
 - 18 Chili-Kugeln, halbiert
-

Hüttenkäse und Rande mischen, würzen, auf der Hälfte der Kugelhälften verteilen, restliche Kugelhälften daraufsetzen, evtl. mit Zahnstocher fixieren.



● Frucht-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 20 Min.

- 100 g Mehl
- 70 g Zucker
- ¾ TL Backpulver
- ½ Vanillestängel, nur ausgekratzte Samen

1 Prise Salz

1 Ei

40 g Butter, flüssig, abgekühlt

½ dl Milch

100 g Rhabarber, in Würfeli

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
2. Ei, Butter und Milch darunterühren, Rhabarber daruntermischen. Teig in die Form füllen.
3. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 57 kcal, E 1 g, Kh 8 g, F 2 g

Tipps:

- Teig ohne Rhabarber zubereiten, in die Form füllen, je eine Himbeere in den Teig stecken.
- Statt Rhabarber 100 g kernlose Trauben, in Vierteln, verwenden.

BLÜEMLI-KUGELN

½ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 60 g), geschmolzen

18 Frucht-Kugeln (z. B. mit Himbeeren)

18 Zucker- oder Gänseblümchen

Glasur in eine kleine Schüssel geben. Frucht-Kugeln bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, auf ein Backpapier stellen, mit Blümchen verzieren, trocknen lassen.

OSTERLÄMMCHEN

18 Frucht-Kugeln (z. B. mit Rhabarber)

18 Praliné-Papierförmchen

200 g Butter, weich

4 EL Puderzucker

1 TL Kirsch oder Zitronensaft

1 Rolle weisses Modelliermarzipan (ca. 80 g)

1 TL Kakaopulver

36 kleine dunkle Schokoladepelren

Kugeln in die Förmchen setzen. Butter, Puderzucker und Kirsch mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 7 mm Ø) füllen, auf die Kugeln spritzen, ca. 30 Min. kühl stellen. Aus wenig weissem Marzipan 18 Augenpaare formen, Rest mit Kakaopulver gut verkneten, zu Köpfchen formen. Schokoladepelren auf die Augen drücken, an die Köpfchen kleben, Köpfchen an die Kugeln drücken.

TRAUBEN-KUGELN

nicht im Bild

2 EL Grappa

18 Frucht-Kugeln (mit Trauben), frisch gebacken, heiss

5 EL Puderzucker

Grappa über die Kugeln träufeln, etwas abkühlen, aus der Form nehmen. Die noch warmen Kugeln im Puderzucker wenden, auf einem Gitter auskühlen.



luftig & raffiniert

● Helle Cake-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 20 Min.

- 100 g Mehl
- 30 g gemahlene geschälte Mandeln
- 80 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
- $\frac{3}{4}$ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 50 g Butter, flüssig, abgekühlt
- $\frac{3}{4}$ dl Milch

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

2. Ei, Butter und Milch darunterrühren, in die Form füllen.

3. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 73 kcal, E 2 g, Kh 9 g, F 4 g

BEEREN-KUGELN

- 80 g Erdbeeren oder Himbeeren
- 50 g Puderzucker
- 18 helle Cake-Kugeln
- 30 g gesalzenes Popcorn, fein gehackt

Beeren mit dem Puderzucker pürieren, in eine kleine Schüssel geben. Kugeln ins Beerenpüree tauchen, abtropfen, im Popcorn wenden, auf einem Backpapier etwas trocknen lassen.

1.-AUGUST-LAMPIONS

3 Rollen rotes Modelliermarzipan (je ca. 80 g)

Puderzucker zum Auswallen

18 helle Cake-Kugeln (mit Schnur gebacken, siehe S. 3)

$\frac{1}{2}$ Rolle weisses Modelliermarzipan (ca. 40 g)

18 Holzspiesschen

Rotes Marzipan portionenweise auf wenig Puderzucker ca. 1 mm dick auswallen, Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen. Je 1 Kugel darauflegen, von unten nach oben mit Marzipan umschliessen. Marzipan am Schnuransatz zusammendrücken, Überschuss entfernen. Weisses Marzipan ca. 1 mm dick auswallen, Kreuze ausstechen, an die Kugeln kleben. Kugeln auf ein Backpapier legen, bei Raumtemperatur ca. 3 Std. trocknen lassen. Lampions an die Spiesschen hängen oder binden.

VERMICELLES-KUGELN

nicht im Bild

3 EL Kirsch

18 helle Cake-Kugeln, frisch gebacken, heiss

1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

30 g Meringue-Schalen, zerbröckelt

100 g Marroni-Püree

Kirsch über die Kugeln träufeln, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Glasur in eine kleine Schüssel geben, Kugeln in die Glasur tauchen, abtropfen, auf ein Backpapier legen. Meringues darüberstreuen, trocknen lassen. Marroni-Püree durch die Vermicellespresse drücken, zu 18 Häufchen formen, auf Teller verteilen, je eine Kugel daraufsetzen.



verführerisch & verspielt

● Schokolade-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 15 Min.

70 g dunkle Schokolade

40 g Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

70 g Mehl

70 g gemahlene Mandeln

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

1. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen, Zucker, Salz und Eier darunterühren.

2. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse rühren, in die Form füllen.

3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 91 kcal, E 2 g, Kh 8 g, F 6 g

WIESEN-KUGELN

150 g Rahmquark

$1\frac{1}{2}$ EL Zucker

18 Schokolade-Kugeln

25 g gehackte Pistazien

Quark und Zucker verrühren. Kugeln bis zur Hälfte in die Masse, dann in die Pistazien tauchen.

ERDBEER-MACARONS

nicht im Bild

18 Schokolade-Kugeln, halbiert

3 EL Erdbeerkonfitüre

4 Erdbeeren, in feinen Scheiben

Schnittfläche der Kugeln mit wenig Konfitüre bestreichen, Erdbeerscheiben darauf verteilen, Kugeln zusammensetzen.

HALLOWEEN-KUGELN

1 Beutel dunkle Kuchenglasur

(ca. 125 g), geschmolzen

18 Schokolade-Kugeln

2 Rollen weisses Modelliermarzipan

(je ca. 80 g)

einige Tropfen orange Lebensmittelfarbe

wenig grünes Modelliermarzipan

Glasur in eine kleine Schüssel geben. Kugeln in die Glasur tauchen, abtropfen, auf ein Backpapier legen, trocknen lassen. Aus wenig weissem Marzipan 18 Spinnen formen, Rest mit Lebensmittelfarbe gut verkneten, in 18 Portionen teilen, zu Kürbissen formen, mit einem Zahnstocher einkerben. Aus grünem Marzipan Stielansätze formen, an die Kürbisse kleben, Kugeln damit verzieren.

BÄRCHEN

nicht im Bild

18 Schokolade-Kugeln

18 Holzspiesschen

150 g Erdnussbutter

18 Toffifee

36 kleine dunkle Schokoladepelren

Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Spiesschen stecken, mit Erdnussbutter bestreichen. Von der flachen Seite der Toffifee je eine Scheibe abschneiden, halbieren, als Ohren an die Kugeln kleben. Rest als Nase an die Kugeln kleben, Schokoladepelren als Augen an die Kugeln kleben.



● Streusel-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 20 Min.

120 g Mehl
60 g Zucker
50 g Schokoladestreusel
 $\frac{3}{4}$ TL Backpulver
1 Prise Salz

1 Ei

50 g Butter, flüssig, abgekühlt
 $\frac{3}{4}$ dl Milch

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

2. Ei, Butter und Milch darunterühren. Teig in die Form füllen.

3. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 77 kcal, E 1 g, Kh 8 g, F 3 g

SMILEYS nicht im Bild

1 Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

wenig gelbe Lebensmittelfarbe (siehe Hinweis)

18 Streusel-Kugeln

20 g dunkle Schokolade, fein gehackt

Glasur in eine kleine Schüssel geben, Lebensmittelfarbe darunterühren. Kugeln in die Glasur tauchen, abtropfen, auf einem Backpapier trocknen lassen. Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, verknoten, Beutel ca. 5 Min. in heisses Wasser halten, durchkneten, bis die Schokolade spritzfähig ist. Beutel abtrocknen. Vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden, damit Gesicht auf die Kugeln malen, trocknen lassen.

Hinweis: Pasten-Lebensmittelfarbe oder hochwertige Lebensmittelfarbe aus der Drogerie verwenden.

TATZELWURM

200 g Puderzucker

1 frisches Eiweiss

2–3 TL Zitronensaft

einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

18 Streusel-Kugeln

Mini-Marshmallows, Schokolade-Mikado und farbige Schokoladelinsen zum Verzieren

Puderzucker, Eiweiss, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe mischen, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, in eine kleine Schüssel geben. Kugeln in die Glasur tauchen, sehr gut abtropfen, auf ein Gitter stellen. 14 Kugeln mit Marshmallows verzieren, 2 Kugeln mit Mikado und Schokoladelinsen (als Kopf) verzieren, trocknen lassen. Kugeln mit einem Spachtel sorgfältig lösen, je 8 Kugeln wurmartig auf einer Platte anrichten, je 1 Tatzelwurm-Kopf mithilfe eines Zahnstochers daraufstecken.



SILBER-KUGELN

- 1 Beutel weisse Kuchenglasur, geschmolzen
- 18 Lebkuchen-Kugeln (siehe S. 3)
- 1 frisches Eiweiss (ca. 30 g)
- silbrige Zuckerperlen und essbare Silbersterne zum Verzieren

Glasur in eine kleine Schüssel geben. Lebkuchen-Kugeln an der Schlaufe festhalten, in die Glasur tauchen, abtropfen, verzieren. Kugeln an einem Kellenstiel über eine Schüssel hängen, trocknen lassen.

SCHNEEFLOCKEN-KUGELN

- 18 Lebkuchen-Kugeln (siehe S. 3)
- 3 Rollen weisses Modelliermarzipan (je ca. 80 g)
- wenig Puderzucker zum Auswallen

Marzipan portionenweise auf wenig Puderzucker ca. 1 mm dick auswallen, Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen. Je 1 Kugel darauflegen, von unten nach oben mit Marzipan umschliessen. Marzipan am Schnuransatz zusammendrücken, Überschuss entfernen. Marzipanresten ca. 1 mm dick auswallen, Schneeflocken ausstechen, an die Kugeln kleben, mit Puderzucker bestäuben.



BOULES ARGENTÉES

- 1 sachet de glaçage blanc, fondu
- 18 boules au pain d'épice (voir p. 3)
- 1 blanc d'œuf frais (env. 30 g)
- perles en sucre argentées et étoiles argentées comestibles pour décorer

Verser le glaçage dans un petit bol. Tenir les boules de pain d'épice par la boucle, plonger dans le glaçage, égoutter, décorer. Suspending les boules au manche d'une spatule au-dessus d'un bol, laisser sécher.

BOULES AUX FLOCONS DE NEIGE

- 18 boules au pain d'épice (voir p. 3)
- 3 rouleaux de massépain à modeler blanc (d'env. 80 g)
- un peu de sucre glace pour abaisser

Abaisser le massépain par portions sur un peu de sucre glace sur env. 1 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce des rondelles Ø env. 12 cm. Mettre 1 boule sur chaque rondelle, entourer de massépain de bas en haut. Bien presser le massépain vers la ficelle, retirer le surplus. Abaisser les restes de massépain sur env. 1 mm d'épaisseur, découper des flocons de neige à l'emporte-pièce, coller sur les boules, saupoudrer de sucre glace.