

Hochstimmung

Festmenüs mit Varianten, super zum Vorbereiten



5 Sterne

Tolle Guetzli mit Bestnote

ab Seite 4



Oh Rölleli, Oh Rölleli



CANTADOU – GENUSS, AUF DEN SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN.
SIE SUCHEN INSPIRATION? CANTADOU.CH

Alle aktuellen Rezepte auch in der App

Betty Bossi Laden Sie die Betty Bossi App auf Ihr Smartphone, registrieren Sie sich, und schon haben Sie alle Rezepte sofort auch digital zur Verfügung und immer dabei!



Annette Golaz,
Redaktorin

Impressum

Herausgeberin

Betty Bossi AG, Baslerstrasse 52,
Postfach, 8021 Zürich

Copyright © Betty Bossi AG,
gedruckt in der Schweiz

Kunden-Service

+41 (0) 44 209 19 29 (Mo-Fr, 8.00-17.00 Uhr)

Team

Leiterin Produktion und Gestaltung:
Annette Golaz

Leiterin Rezeptredaktion:
Sibylle Weber-Sager

Gestaltungskonzept: Solid Identities GmbH

Fotos: Patrick Zemp

Styling: Claudia Schilling

Ausgaben/Abonnement

Jahresabonnement (10 Ausgaben):
Schweiz: CHF 29.90 / Ausland: CHF 38.-

Die nächste Ausgabe erscheint
am 4. Januar 2021.

Hinweise

 Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.

 Backen mit Heissluft: Temperatur um 20 Grad reduzieren, Backzeit bleibt gleich.

Miele

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.

Gan(s)z ohne Stress

Das grosse Fest steht vor der Tür. Wie jedes Jahr nehme ich mir vor, die Festtage ohne Anspannung zu überstehen. Heute kann ich lachen, wenn ich an mein nicht ganz stressfreies Erlebnis mit einer Gans zurückdenke.

Gans besonders glücklich

Ich wollte alles richtig machen: So bestellte ich beim Metzger eine Bio-Gans, die es besonders gut hatte in ihrem – wohl sehr langen – glücklichen Leben. Sie durfte die Sommer auf der Alp verbringen und dort zarte Gräser fressen und ausgedehnte Spaziergänge unternehmen. Verstehen Sie mich nicht falsch. Falls ich je wieder auf die Idee kommen sollte, eine Gans zuzubereiten, würde ich wohl wieder so ein glückliches Tier wählen.

Glücklich ohne Gans

Nur, als 14 Gäste am Festtisch auf die beste Gans aller Zeiten warteten, versuchte ich verzweifelt, das wenige Fleisch irgendwie von den Knochen zu schneiden. Ich hatte Schweißausbrüche, und an einem bestimmten Punkt wünschte ich mir, sie könnte noch selbstständig aus dem Fenster fliegen. Es wurde kein üppiges Festessen, und ich war auch nicht mehr entspannt. Dieses Jahr werde ich also auf Nummer sicher gehen und das Festmenü aus dieser Ausgabe zubereiten. Alles lässt sich gut vorbereiten, und ich werde bestimmt ohne Gans meine Gäste und mich glücklich machen.

Entspannte, glückliche Festtage!



Inhalt

Backen	4
Einfach & festlich	9
Vorfreude: Apéro und Vorspeisen	17
Tipps & Tricks	24
Hochstimmung: Hauptgänge	26
Ausklang: Desserts	31



Fünf Sterne

Dieses Weihnachtsgebäck in Sternform wird hoffentlich auch von Ihnen die beste Bewertung bekommen.

Schokoladesterne

🕒 45 Min. + 2 Std. kühl stellen + 5 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 45 Stück

75 g	dunkle Schokolade	Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
100 g	Butter, weich	Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren.
75 g	Zucker	Eigelb beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts weiterrühren, bis die Masse heller ist. Schokolade darunterrühren.
1 Prise	Salz	
1	frisches Eigelb	
225 g	Mehl	Mehl beigeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
		Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 7 mm dick auswalzen. Formen, zum Beispiel Sterne, ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
		Backen: pro Blech ca. 5 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.
1	frisches Eiweiß	Eiweiß mit dem Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis eine feste Glasur entsteht. Glasur in einen Einweg-Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, Sterne damit verzieren.
200 g	Puderzucker	

Tipp: Ist die Glasur zu fest, ein paar Tropfen kaltes Wasser daruntermischen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Stück: 69 kcal, F 3 g, Kh 11 g, E 1 g



Schneestern-Spitzbuben

🕒 50 Min. + 2 Std. kühl stellen + 15 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 30 Stück

250 g **Butter**, weich
125 g **feinster Zucker**
1 Päckli **Vanillezucker**
2 Prisen **Salz**

1 **frisches Eiweiß**
350 g **Mehl**

Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.

Eiweiß verklopfen, darunterrühren. Mehl beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, etwas flach drücken, zudeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4 mm dick auswalzen. Sterne ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Bei der Hälfte der Sterne mit einem kleinen Förmchen die Mitte ausstechen.

Backen: Pro Blech ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

150 g **Johannisbeer-gelee**
wenig **Puderzucker**
zum Bestäuben

Gelee glatt rühren, auf die Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, auf die Bödeli setzen.

Tipp: Teig immer im Kühlschrank aufbewahren, portionenweise auswalzen, formen und backen, so hat man genügend Zeit, und der Teig bleibt schön kalt.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Stück: 131kcal, F 7g, Kh 15g, E 2g

Bestellen Sie die Ausstecher für
diese tollen Spitzbuben-Schneestern-
auf bettybossi.ch!





Zitronensterne

⌚ 30 Min. + 6 Std. trocknen lassen + 6 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 50 Stück

350 g	gemahlene geschälte Mandeln	Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Von den Zitronen die Schale dazureiben.
200 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
3	Bio-Zitronen	
1½-2	frische Eiweiße (ca. 50 g)	Eiweiße leicht verklopfen, beigeben, zu einem Teig zusammenfügen. Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 7mm dick auswalzen, Sterne ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.
		Ofen auf 160 Grad vorheizen. Backen: pro Blech 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.
150 g	Puderzucker	
2 EL	Zitronensaft	Puderzucker mit dem Zitronensaft gut verrühren. Guetzli noch warm in die Glasur tauchen, mit Zuckerdekor verzieren, auf einem Gitter auskühlen.
	Zuckerdekor	
	zum Verzieren	

Tipp: Guetzli-Ausstecher immer wieder in Zucker tauchen, so klebt der Teig nicht beim Ausstechen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Stück: 70 kcal, F 3 g, Kh 7 g, E 2 g

Sternen-Linzertorte

⌚ 20 Min. + 1 Std. kühl stellen + 40 Min. backen

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Rand gefettet



150 g **Butter**, weich

150 g **Rohzucker**

1 Prise **Salz**

1 **Ei**

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ei beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist.

200 g **Mehl**

150 g **gemahlene Haselnüsse**

1 TL **Lebkuchengewürz**

¼ TL **Kardamompulver**

Mehl, Nüsse, Lebkuchengewürz und Kardamompulver mischen, beigeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, ca. 30 Min. kühl stellen.

280 g **Himbeerkonfitüre**

Teig dritteln, $\frac{1}{3}$ davon zwischen zwei Backpapieren in der Grösse des Formenbodens auswallen, auf den Formenboden ziehen, oberes Backpapier entfernen, Formenrand schliessen. $\frac{1}{3}$ Teig zu einer Rolle formen, an den Rand des Teigbodens legen, leicht andrücken, als Rand ca. 3 cm hochdrücken, mit einer Gabel leicht an den Formenrand drücken, Boden einstechen. Konfitüre auf dem Boden verteilen. Restlichen Teig zwischen zwei Backpapieren ca. 4 mm dick auswallen, Sterne ausstechen, einige direkt auf der Torte verteilen, restliche Sterne mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen. Torte und Sterne ca. 30 Min. kühl stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Backen: Torte ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Puderzucker
zum Bestäuben

Backen: Sterne ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Sterne mit Puderzucker bestäuben, Torte damit verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Torte ca. 1 Tag im Voraus backen, auskühlen, zudeckt im Kühlschrank aufbewahren. Torte ca. 1 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Stück ($\frac{1}{2}$): 341kcal, F 18 g, Kh 38 g, E 5 g

Mit Video

Schauen Sie zu, wie diese Torte zubereitet wird, auf videos.bettybossi.ch.



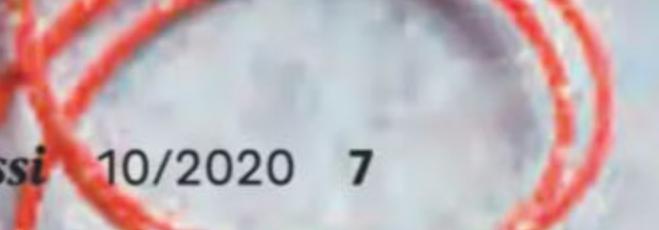
ANZEIGE

Bonne Maman Himbeerkonfitüre Extra



Das Geheimnis von Bonne Maman liegt in der Einfachheit, wie zuhause. Entdecken Sie

diese leckere Konfitüre mit den grosszügigen Fruchtstückchen, zubereitet aus sorgfältig ausgewählten Himbeeren mit unvergleichlichem Geschmack. Schon probiert? Bewerten Sie uns auf www.bonnemaman.ch/merci und gewinnen Sie ein kleines Geschenk!



Hefestern

🕒 30 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 30 Min. backen

- 500 g** Zopfmehl
1½ TL Salz
½ Würfel Hefe
 (ca. 20 g)
50 g Butter
3 dl Milch
3 EL flüssiger Honig
 (ca. 50 g)
1 Bio-Zitrone

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit Milch und Honig begeben. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Vom Teig 6 Portionen von je 80 g, 6 Portionen von je 40 g und 6 Portionen von je 20 g abwägen, alle Portionen zu Kugeln formen. Aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen, in die Mitte auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die anderen Kugeln sternförmig ringsum verteilen. Zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

- 1** Ei
1 EL Rahm
1 EL Mandelblättchen
1 EL Hagelzucker

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ei mit Rahm verklopfen, Stern damit bestreichen. Mandeln und Hagelzucker darüberstreuen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kranz auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.

100 g: 310 kcal, F 9 g, Kh 47 g, E 9 g

TIPP

Dreikönigskuchen

Mit obigem Rezept sind Sie schon für nächstes Jahr gewappnet, denn damit können Sie auch einen Dreikönigskuchen backen: Geben Sie dem Teig 3 EL Sultannen, Cranberrys, getrocknete Aprikosen oder Schokoladewürfeli bei und eine Mandel als König. Vom Teig nur 7 Portionen (je ca. 100 g) abwägen, zu Kugeln formen, weiter zubereiten und backen wie oben.





20 Min.
+ 55 Min.

einfach & festlich

Aroma-Erlebnis

Vanille ist das gewisse Etwas, denn es unterstreicht das Aroma der Rüebli perfekt. Probieren Sie es aus! Wenn Sie es traditioneller wünschen, nehmen Sie stattdessen $\frac{1}{4}$ TL Muskat.

EINFACH & FESTLICH

Rüebli-Kartoffel-Gratin

⌚ 20 Min. + 55 Min. backen

✖ vegetarisch

✖ schlank

✖ glutenfrei

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

800 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Bund glattblättrige Petersilie
600 g Rüebli

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in ca. 2 mm dicken Scheiben in die vorbereitete Form hobeln. Petersilienblätter abzupfen, darauf verteilen. Rüebli schälen, in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln, darauf verteilen.

1 Vanillestängel
2 dl Milch
2½ dl Vollrahm
1¼ TL Salz
wenig Pfeffer
60 g geriebener Käse

Vanillestängel längs halbieren, Samen auskratzen, beides mit Milch und Rahm verrühren, Guss würzen, über die Kartoffeln gießen. Käse darüberstreuen.

Backen: ca. 55 Min. in der Mitte des Ofens.

Portion (¼): 474 kcal, F 29 g, Kh 38 g, E 12 g



30 Min.



Rindfleisch mit Cassissauce

🕒 30 Min. 🍗 schlank

Bratbutter zum Braten
600 g **geschnetzeltes Rindfleisch**
½ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**
1½ EL **Mehl**

10 **Schalotten** (ca. 200 g)
4 dl **Cassisaff**
3 dl **Fleischbouillon**
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

500 g **Schupfnudeln**
¼ TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, mit Mehl bestäuben.

Schalotten schälen, halbieren. Cassisaff und Bouillon mit den Schalotten in derselben Pfanne aufkochen, ca. 10 Min. auf die Hälfte einkochen. Hitze reduzieren, Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft wieder beigeben, nur noch heiß werden lassen, würzen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Schupfnudeln unter Wenden ca. 10 Min. braten, würzen, mit dem Fleisch und der Sauce anrichten.

Dazu passt: gedämpfter Rosenkohl.

Portion (¼): 478 kcal, F 8 g, Kh 61 g, E 41 g



20 Min.
+ 15 Min.



Käse-Polenta aus dem Ofen

⌚ 20 Min. + 15 Min. backen  vegetarisch

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1EL Butter
4 Zweiglein Rosmarin

1l Milchwasser
(½ Milch / ½ Wasser)
1TL Salz
250 g mittelfeiner Maisgriess (4 Min.)
200 g Crème fraîche
130 g geriebener Gruyère

2 EL Essig
3 EL Öl
½ TL Salz
wenig Pfeffer
200 g Nüsslisalat
100 g Pekannüsse

Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin ca. 2 Min. andämpfen.

Milchwasser dazugießen, aufkochen, salzen, Maisgriess einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Polenta rechteckig ca. 2 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausstreichen, etwas abkühlen. Crème fraîche und Käse mischen, auf der Polenta verteilen. **Backen:** ca. 15 Min. in der oberen Hälfte des Ofens.

Essig und Öl verrühren, würzen. Nüsslisalat und Pekannüsse beigeben, mischen, mit der Polenta anrichten.



Portion (¼): 897 kcal, F 62 g, Kh 57 g, E 24 g



WMF

Schönheit der Gegensätze.

WMF Besteckmodell Kineo aus Cromargan protect®

- / Extrem resistent gegen Kratzer und jede Art von Gebrauchsspuren
- / Messerklinge aus hochwertigem Spezialklingenstahl bleibt dauerhaft scharf
- / Schönheit der Gegensätze: inspiriert von moderner Architektur und geschliffenen Formen treffen symmetrische auf asymmetrische Linien

wmf.com





25 Min.

Lieblingsrezepte in unserer
App sammeln!



EINFACH & FESTLICH



Ramen-Nudelsuppe mit Ei

⌚ 25 Min.

vegetarisch

schlank

1 Zwiebel
400g Wirz
2 Limetten

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Wirz vierteln, in Streifen schneiden. Limetten heiß abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben, beiseite stellen, Saft auspressen.

1EL Öl
1l Wasser
2 EL Sojasauce
200g tiefgekühlte Kefen, angetaut
200g Ramen-Nudeln (Mei Yang)

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Wirz ca. 2 Min. andämpfen. Limettensaft dazugießen, ca. 1 Min. einköcheln. Wasser und Sojasauce dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 8 Min. köcheln. Kefen und Nudeln beigeben, nur noch heiß werden lassen.

4 frische Eier
60g gesalzene Mandeln

Eier vorsichtig aufschlagen, in Bowls gleiten lassen. Heisse Suppe darin anrichten, ca. 2 Min. ziehen lassen. Mandeln grob hacken, mit der beiseite gestellten Limettenschale darüberstreuen.

Portion (1/4): 429 kcal, F 18 g, Kh 43 g, E 21 g



20 Min.



Tagliatelle mit mediterranem Pesto

🕒 20 Min. 🌿 vegetarisch

- 1 Knoblauchzehe
100 g getrocknete Tomaten
100 g entsteinte grüne Oliven
60 g geschälte Mandeln
1½ dl Öl (nicht kalt gepresst)
1½ dl Wasser

Knoblauch schälen, mit den Tomaten, Oliven, Mandeln, Öl und Wasser in einem Mixglas pürieren.

- 1 Bund glattblättrige Petersilie
2 EL Kapern
40 g geriebener Käse

Petersilie grob schneiden, mit den Kapern und dem Käse unter das Pesto mischen.

- 500 g Teigwaren (z. B. Tagliatelle)
Salzwasser, siedend

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit dem Pesto mischen.

Portion (¼): 958 kcal, F 51 g, Kh 94 g, E 27 g



20 Min.

+ 25 Min.

EINFACH & FESTLICH



Ofengemüse mit Speck-Poulet

⌚ 20 Min. + 25 Min. backen

✖ schlank

✖ glutenfrei

500 g Raclette-Kartoffeln

Ofen auf 240 Grad vorheizen.

500 g Kürbis (z. B. Butternut)

Kartoffeln schälen, halbieren. Kürbis schälen, in Würfel schnei-

1 Glas eingelegte Peperoni in Öl
(ca. 280 g)

den, beides in eine Schüssel geben. Peperoni abtropfen, dabei
1 EL Öl auffangen, mit den Peperoni daruntermischen, würzen,
auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

½ TL Salz

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Hitze
auf 220 Grad reduzieren.

wenig Pfeffer

4 Pouletbrüstli (je ca. 160 g)

Pouletbrüstli mit je zwei Specktranchen umwickeln, auf das
Gemüse legen, würzen.

8 Tranchen Bratspeck

Fertig backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.

wenig Pfeffer

1 Bio-Zitrone

Von der Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen. Meerrettich
schälen, fein reiben, alles unter den Quark mischen, salzen,
dazu servieren.

30 g Meerrettich

250 g Halbfettquark

¼ TL Salz

Portion (¼): 469 kcal, F 18 g, Kh 26 g, E 50 g



ES GIBT ESSEN.
UND ES GIBT FESTESSEN.

FINE
FOOD



FÜR BESONDERE MOMENTE.
FINE FOOD LIMOUSIN CLUB STEAK

Einstimmen

Diese harmonischen Apéros und Vorspeisen werden Sie in Feststimmung bringen.

VORFREUDE



ANZEIGE

Exotischer Genuss im Alltag



In Japan sehr beliebt: Die Sesame Rice Crackers von Fine Food sind ein köstlicher, nicht alltäglicher Snack.

Der Reis wird in einem aufwändigen Prozess gewaschen, zerkleinert, gedämpft, geformt, getrocknet, geröstet und mit schwarzem Sesam gemischt. Der mild-würzige Sojasaucen-Überzug verleiht den knusprigen Crackers einen aussergewöhnlichen Geschmack.

Die Sesame Rice Crackers von Coop Fine Food sind in Coop-Supermärkten und in der Lebensmittelabteilung der Coop-City-Warenhäuser erhältlich.

Lachs auf Reis-Crackers

⌚ 20 Min.

Apéro für 6 Personen Ergibt 18 Stück

1 Limette
125 g Bio-Frischkäse Meerrettich
2 Prisen Salz
wenig Pfeffer

18 Reis-Crackers (z. B. Sesame Rice Crackers, Fine Food)
200 g geräucherter Lachs in Tranchen
wenig Micro Greens oder Koriander
wenig Pfeffer

Limette heiß abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben, mit dem Frischkäse mischen, würzen.

Crackers mit wenig Frischkäse bestreichen, Lachs in Stücke zupfen, mit Micro Greens darauf verteilen, Pfeffer darüberstreuen.

Tipp: Crackers ca. 1 Std. im Voraus belegen, zudeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Stück: 63 kcal, F 4 g, Kh 4 g, E 4 g

Gefüllte Datteln

🕒 15 Min. 🌿 vegetarisch ✖️ glutenfrei

Apéro für 6 Personen Ergibt 12 Stück

12 geschälte Mandeln	Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, auskühlen.
1 roter Chili	Chili entkernen, in Ringe schneiden, mit dem Frischkäse ver-
150 g Ziegenfrischkäse (z. B. Chauroux)	rühren, salzen. Thymian fein schneiden, daruntermischen.
1/4 TL Salz	Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 7 mm Ø) füllen.
3 Zweiglein Thymian	
12 Datteln (ca. 250 g, Medjool, Fine Food)	Datteln längs aufschneiden, sodass die Hälften noch zusammen-
3 Zweiglein Thymian	halten, entkernen. Käsemasse in die Datteln spritzen, je eine
1/2 EL flüssiger Honig	Mandel in die Datteln drücken. Thymianblätter abzupfen, darauf verteilen, Honig darüberträufeln.

Lässt sich vorbereiten: Datteln ca. 1 Tag im Voraus füllen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren garnieren.

Tipp: Statt Ziegenfrischkäse Bio-Frischkäse nature verwenden.

Stück: 91kcal, F 2g, Kh 14g, E 2g

ANZEIGE

Datteln für besonderen Genuss



Die Medjool Riesendattel gilt als die grösste natürlich gereifte Dattel der Welt. Ursprünglich sind die Datteln im Persischen Golf beheimatet, wo sie seit mehr als 5000 Jahren bekannt sind. In dieser Qualität wachsen die Früchte nur an neuen Zweigen, die von der Dattelpalme jährlich gebildet werden. Das süsse Fruchtfeisch macht die Dattel zu einem feinen Leckerbissen und einer besonderen Zutat für vielfältige Rezepte.

Die Medjool Dates von Coop Fine Food sind in Coop-Supermärkten und in der Lebensmittelabteilung der Coop-City-Warenhäuser erhältlich.



Tipp: Frischkäse

Mögen Sie keinen Ziegenkäse?
Dann nehme Sie einfach einen anderen
Frischkäse wie zum Beispiel
Philadelphia.

Käse-Bresaola-Röllchen

⌚ 20 Min. + 10 Min. backen

Apéro für 6 Personen Ergibt 18 Stück

150 g milder Gruyère
18 Tranchen Bresaola
(ca. 120 g)
1 Bund Petersilie
4 EL Olivenöl

Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Käse in 18 Stängel schneiden, mit
Bresaola umwickeln. Petersilie
fein schneiden, mit dem Öl mischen.

1 Päckli Strudelteig
(ca. 120 g)
120 g Blaubeerenkonfitüre
(Blueberry Jam,
Fine Food)

Teigblätter sorgfältig auseinander-
falten, zwei Blätter mit wenig Pe-
tersilienöl bestreichen. Mit je einem
Teigblatt bedecken, mit wenig Pe-
tersilienöl bestreichen. Teige längs
und quer dritteln. Teigstücke mit
je 1 TL Konfitüre bestreichen, Käse-
päckli auf die unteren Teigdrittel
legen. Seitliche Ränder einschlagen,
zu Röllchen formen, auf ein mit
Backpapier belegtes Blech legen. Mit
wenig Petersilienöl bestreichen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des
Ofens. Herausnehmen, mit dem
restlichen Petersilienöl bestreichen,
lauwarm servieren.

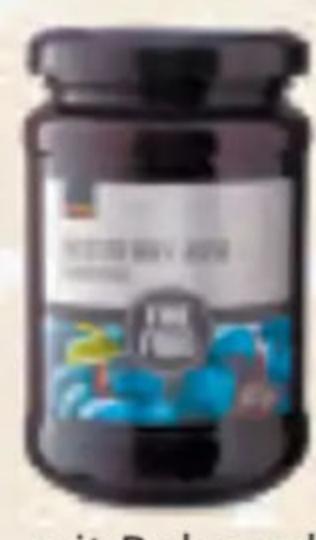
Lässt sich vorbereiten: Käse-Bresaola-Röllchen ca. 1/2 Tag im Voraus
vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem
Servieren backen.

Stück: 104 kcal, F 6 g, Kh 8 g, E 5 g



ANZEIGE

Konfitüre aus der Manufaktur

 Die Manufaktur Thursday Cottage stellt seit 50 Jahren Konfitüren her. Die Heidelbeeren werden von Hand gerüstet, mit Rohrzucker vermischt und in kleinen Pfannen unter ständigem Rühren eingekocht. Es braucht viel Fingerspitzengefühl, um die Konfitüre exakt zum richtigen Zeitpunkt in die Gläser abzufüllen.

Die Blueberry Jam von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten, in der Lebensmittelabteilung der Coop-City-Warenhäuser sowie auf coop.ch erhältlich.



Mini-Pizza-Tannenbaum

⌚ 10 Min. + 20 Min. backen 🌿 vegetarisch

Apéro für 6 Personen Ergibt 19 Stück
Für die Schablone «Mini-Pizzas»

1 ausgewalzter Pizza-
teig (ca. 28 cm Ø,
Rustico Betty Bossi)

1 Bund glattblättrige
Petersilie

100 g Crema di Pomodori
(Fine Food)

Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Teig entrollen, die Schablone fest und
gleichmäßig in den Teig drücken oder
den Teig in Stücke schneiden. Petersilie
fein schneiden, die Hälfte davon mit der
Tomatencreme verrühren, die andere
Hälfte beiseite stellen. Masse auf die Scha-
blone geben, mit einem Teighörnchen
oder Spachtel in die Öffnungen verteilen,
flach streichen. Schablone entfernen.



150 g Mini-Mozzarella

Mozzarellakugeln halbieren, auf die
Tomatenmasse verteilen, mithilfe des
Backpapiers auf ein Blech ziehen.

Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Rille
des Ofens. Herausnehmen.

10 entsteinte schwarze
Oliven

Oliven in Ringe schneiden, mit der beiseite
gestellten Petersilie auf die noch war-
men Pizzas verteilen. Pizzas auseinander-
brechen, zu einem Tannenbaum formen,
warm servieren.

Tipp: Die Mini-Pizzas schmecken frisch am besten.

Stück: 71kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 2 g

Bestellen Sie die
Schablone Mini-Pizzas
auf [bettybossi.ch!](http://bettybossi.ch)



Ihr Ratgeber für ein besseres glutenfreies Leben

Das neue Magazin ist weit mehr als eine Sammlung von saisonalen, mehrfach getesteten und gelingsicheren Rezepten – es ist ein Rundum-Ratgeber für das lust- und genussvolle Leben ohne Gluten. In 6 prall gefüllten Ausgaben bietet es Tipps, Infos und Rezepte für jeden Bedarf und Anlass! Auf 52 Seiten thematisiert das neue Magazin umfassend und als einzige Zeitschrift der Schweiz alle Facetten des glutenfreien Lebens.

Abonnieren Sie das Magazin, oder bestellen Sie das Schnupper-Abo mit 3 Ausgaben für CHF 20.– auf: bettybossi.ch/abo-glutenfrei

Abo schon ab
CHF 20.–

ANZEIGE

Südländische Tomatenpaste



Für die Crema di pomodori werden aromatische Tomaten direkt nach der Ernte gewaschen, in Stücke geschnitten, gesalzen und an der Sonne getrocknet. So entwickeln sie ihr intensives Aroma. Zusammen mit Olivenöl, Kapern, Knoblauch, Peperoncini und ausgewählten Kräutern entsteht eine aromatische Paste, die nach Sonne und Süden schmeckt und Erinnerungen an den Sommer weckt.

Die Crema di pomodori von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten und in der Lebensmittelabteilung der Coop-City-Warenhäuser erhältlich.





Wintersalat mit Birnbrot-Chips

🕒 30 Min. 🌿 vegetarisch

Vorspeise für 6 Personen

50 g Baumnusskerne	Baumnusskerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, auskühlen. Birnbrot in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
1 Birnbrot (430 g, z. B. Fine Food)	Wenig Öl in derselben Bratpfanne heiß werden lassen. Birnbrot-Scheiben beidseitig je ca. 2 Min. rösten, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
3 Bio-Orangen	Von einer Orange Saft auspressen (ergibt ca. 1 dl), mit Senf, Essig, Öl und Sirup verrühren, würzen. Von den restlichen Orangen und der Grapefruit Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden, halbieren, in Scheiben schneiden.
1EL grobkörniger Senf	
2 EL Apfelessig	
1dl Olivöl	
1EL Ahornsirup	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
1 Grapefruit	
200 g Frisée	Salat in Streifen schneiden, mit der Sauce, den Orangen- und Grapefruitscheiben mischen, anrichten. Baumnusskerne darüberstreuen, Birnbrot-Chips dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Birnbrot-Chips ca. 1 Tag im Voraus rösten, auskühlen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Portion (%): 444 kcal, F 27 g, Kh 41 g, E 7 g

ANZEIGE

Exquisites Birnbrot aus Graubünden



Das feuchte, würzige Engadiner Birnbrot weist eine kräftig dunkle Farbe auf und enthält einen hohen Anteil an getrockneten Birnen, Feigen, Sultaninen, Bams sowie Haselnüssen. Verfeinert wird die genussvolle Füllung mit auserlesenen Gewürzen und Obstbrand. In jedem Birnbrot steckt sorgfältige Handarbeit, denn nur so kann die hohe Qualität gewährleistet werden.

Das Engadiner Birnbrot von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten, in der Lebensmittelabteilung der Coop-City-Warenhäuser sowie auf coop.ch erhältlich.

Lauch-Kartoffel-Suppe mit Blüten

⌚ 35 Min. 🌿 vegetarisch ✚ glutenfrei

Vorspeise für 6 Personen Ergibt ca. 1½ Liter

400 g	Lauch	Lauch halbieren, waschen, Kartoffeln schälen, beides in Stücke schneiden.
200 g	mehlig kochende Kartoffeln	
1 EL	Butter	
1½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
8 dl	Wasser	
1½ dl	Vollrahm	
1 dl	Vollrahm	
1 EL	getrocknete essbare Blüten	
wenig	geröstetes Haselnussöl (Fine Food)	Rahm flauzig schlagen, auf die heiße Suppe verteilen, Blüten darüberstreuen, Öl darüberträufeln.

Lässt sich vorbereiten: Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Suppe kurz vor dem Servieren heiß werden lassen, aufschäumen, garnieren.

Portion (½): 290 kcal, F 25 g, Kh 12 g, E 4 g



ANZEIGE

Haselnussöl für aromatische Nuance

Die Region rund um den Vesuv ist seit dem Altertum für den Haselnussanbau bekannt. Zur Herstellung des Haselnussöls von Fine Food werden ausschliesslich ganze Nusskerne verwendet, aus denen das Öl unmittelbar nach dem Rösten im Kaltpressverfahren gewonnen wird. So bleiben sämtliche Aromen erhalten. Während des Ruhens senken sich feinste Partikel ab, und es entsteht ein klares, aromatisches Öl.

Das Haselnussöl von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten, in der Lebensmittelabteilung der Coop-City-Warenhäuser sowie auf coop.ch erhältlich.



tipps & tricks

GESCHENK AUS DER KÜCHE

Schön verpackt

Schlicht, aber wirkungsvoll: In einer Kartonschachtel für Weihnachtskugeln lassen sich Guetzli sortenweise hübsch verpacken, verschenken oder auch auftischen.



TRICK 77

Mango würfeln

So können Sie Mangos ruck, zuck in Würfeli schneiden: Längs rechts und links direkt dem flachen Kern entlang in Hälften schneiden. Das Fruchtfleisch in der Schale in beliebig grosse Würfel schneiden. Die Schale von unten her mit den Daumen nach oben drücken, nun stehen die Würfeli schön ab, und Sie können sie mit dem Messer einfach von der Schale schneiden.



KITCHEN HACK

Samichlaus-Sternli

Suchen Sie eine schnelle Deko-Idee für den Samichlaus? Dann verrate ich Ihnen meinen Trick. Ich backe grosse Sterne aus Mailänderteig, dann kühle ich sie aus und dekoriere sie mit rotem Marzipan und Zuckerglasur wie einen Samichlaus. Für die Augen verwende ich Mohnsamen oder einen dunklen Schokoladestift.



DEKO-TIPP

Sternen-Wasser

So einfach zaubern Sie Weihnachtsstimmung auf Ihren Festtisch: Schneiden Sie eine Sternfrucht (Karambole) in feine Scheiben, und geben Sie diese in eine Wasserkaraffe. Das sieht nicht nur festlich aus, das Wasser bekommt auch noch einen dezenten, interessanten Geschmack. Sie können gleichzeitig auch noch dünne Limettenscheiben beigeben und so das Aroma verstärken.





GESCHENK AUS DER KÜCHE

Caramelitos

Diese Caramels sind schnell gemacht, und beim Verzieren können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen.

🕒 15 Min. ✅ glutenfrei

Ergibt 18 Stück

1 Beutel weisse Kuchen-glasur (ca. 125 g)

100 g weiche Caramels (z. B. All Butter Fudges)

2 EL Vollrahm

Glasur im heissen Wasserbad schmelzen. Caramel fein haken, mit dem Rahm in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. Die Glasur unter den Caramel mischen (ergibt ca. 250 g).

18 Praliné-Kapseln

Caramelmasse in einen Messbecher giessen, in die Kapseln verteilen, auskühlen.

Tipp: Mit gehackten Pistazien, Mandelblättchen, Zuckerdeko, Schokolade- oder Himbeerstreuseln verzieren.

Stück: 70 kcal, F 4 g, Kh 8 g, E 0 g

GESCHENK-IDEE

Genuss verschenken!



Überraschen Sie Ihre Freunde und Bekannten mit einem Geschenk-Abo von Betty Bossi.

Inklusive Zugang zur
Betty Bossi App

So einfach gehts!

QR-Code scannen und Abo bestellen:
bettybossi.ch/geschenkabo



FÜR SIE ENTDECKT

Fruchtig bis schokoladig: Panettone von Fine Food

In Mailand erfunden und noch heute dort gebacken: Die neuen Panettone von Fine Food kommen aus dem Traditionshauses Vergani: Der Panettone glassato di Milano überzeugt dank kandierter Orangenschalen aus Kalabrien. Der Mandel-Zuckerüberzug rundet ihn ab - knusprig und passend zum weichen und saftigen Inneren. Der Panettone Cioccolato e Amaretti hat im Überzug noch zusätzlich aromatische Amarettistücke. Zusammen mit der zartschmelzenden Schokolade wird das Gebäck so zum besonderen Geschmack in der Weihnachtszeit.

Die zwei Panettone von Fine Food sind jetzt erhältlich in grösseren Coop-Supermärkten und in der Lebensmittelabteilung der Coop-City-Warenhäuser.



Hochstimmung

Vorhang auf für die Stars des Festes! Diese Hauptgerichte sind ideal zum Vorbereiten, so können Sie Ihren Auftritt gelassen geniessen.



Braten aus dem Ofen

⌚ 25 Min. + 40 Min. braten im Ofen

✖️ glutenfrei

Hauptgericht für 6 Personen

1,2 kg Kalbsbraten (z. B. Schulter, Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, beim Metzger vorbestellt und gebunden)

1 Schalotte
1 kleines Rübli
1EL Butter
2 dl Weisswein
4 dl Kalbsfond (Lacroix) oder Fleischbouillon
2 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 rohe Ränder (ca. 400 g)
6 Rübli (ca. 600 g)
4 rote Peperoncini
1EL Olivenöl
½ TL Salz
wenig Pfeffer
8 Schalotten (ca. 220 g)
2 EL flüssiger Honig

1½ TL Salz
wenig Pfeffer
2 EL Bratbutter

Blech in die Mitte des Ofens schieben. Ofen auf 150 Grad vorheizen. **Sauce:** Schalotte und Rübli schälen, in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Rübli ca. 2 Min. andämpfen. Wein dazugießen, ca. 3 Min. auf die Hälfte einkochen. Fond dazugießen, aufkochen, ca. 10 Min. köcheln. Rahm dazugießen, ca. 10 Min. fertig köcheln, Sauce pürieren (ergibt ca. 4 dl), würzen. Kurz vor dem Servieren nochmals heiß werden lassen.

Ränder und Rübli schälen, beides in Stängeli schneiden. Peperoncini längs halbieren, entkernen, alles mit dem Öl in einer Schüssel mischen, würzen. Schalotten schälen, halbieren, mit dem Honig in einer kleinen Schüssel mischen.

Fleisch würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Blech herausnehmen, mit einem Backpapier belegen, Fleisch darauflegen. Gemüse mit den Schalotten neben dem Fleisch verteilen.

Braten im Ofen: ca. 40 Min. in der Mitte des Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 62 Grad betragen. Braten herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Braten quer zur Faser tranchieren, mit dem Gemüse und der Sauce anrichten.

Dazu passen: Nudeln oder Reis.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiß werden lassen. Fleisch ca. ½ Tag im Voraus anbraten, auf einem Teller auskühlen. Gemüse schneiden und beides bei Raumtemperatur bis zum Braten im Ofen beiseite stellen.

Portion (½): 549 kcal, F 30 g, Kh 23 g, E 44 g

ANZEIGE

Lacroix Kalbsfond

Der Kalbsfond von Lacroix eignet sich hervorragend für die Zubereitung von fast allen weissen und hellen Saucen sowie für Suppen, Pasteten und Sülze. Gewusst? Ein Fond ist eine über längere Zeit eingekochte Bouillon, die dank ihres vollen Geschmacks die Basis aller kulinarischen Saucen bildet.



Weintipp

Faugères AOC
Mas Gabinèle

Herkunft: Frankreich, Languedoc-Roussillon

Rebsorte: Grenache, Syrah

Charakter: Tiefes Purpurrot, intensiv-würzige Duftnote von eingekochten Beeren und schwarzen Kirschen. Fein und saftig, mit reifem Tannin, angenehme Säurestruktur. Mild und lang im Abgang.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und bei mondovino.ch





Bestellen Sie die Backförmchen
mit Ausstecher für diese Sterne
auf bettybossi.ch!

Sternen-Filet-Chüsseli

⌚ 30 Min. + 15 Min. backen

Für das Backförmchen und Ausstecher-Set Stern
Ergibt 8 Blätterteig-Sterne

2 EL Bratbutter
8 Schweinsmedaillons (je ca. 80 g)
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

2 EL flüssiger Honig
2 EL grobkörniger Senf
8 Tranchen Bauernspeck oder Bratspeck

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

8 EL gemahlene Mandeln
4 EL Mascarpone

1 Ei

wenig Micro Greens

Stück: 515 kcal, F 35 g, Kh 25 g, E 26 g



1 Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen.
Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons in 2 Portionen beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, auf einem Gitter auskühlen.



3 Teige entrollen, 8 Sterne ausstechen, auf die Backförmchen legen, leicht in die Mulde drücken.



4 Je 1 EL Mandeln und je ½ EL Mascarpone in der Mitte der Sterne verteilen.



5 Medaillons daraufsetzen, leicht andrücken. Ei verklopfen, Teigränder damit bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. im Ofen. Herausnehmen, mit wenig Micro Greens garnieren.

Tipp von Redaktor Patrick Legenstein:
Aus den Teigresten Sterne ausstechen, mit wenig Ei bestreichen und mit Sesam, Mohn oder gehackten Mandeln bestreuen und backen. Die Sterne werden zum begehrten Apéro-Gebäck oder zur hübschen Garnitur auf Suppen und Salaten.

VEGI-TIPP

Pilz-Sterne



Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen.
2 Schalotten schälen, fein hacken. **400 g Kräuterseitlinge** in Scheiben schneiden. **3 EL Öl** in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Schalotten und Pilze ca. 4 Min. braten, mit **¾ TL Salz** und **wenig Pfeffer** würzen. **2 EL grobkörnigen Senf** und **1 EL flüssigen Honig** unter die Pilze mischen.
2 ausgewalzte Blätterteige (je ca. 25 × 42 cm) entrollen, wie beim Filet-Stern-Rezept anwenden.
Je **1 EL gemahlene Mandeln** und je **½ EL Mascarpone** in die Mitte verteilen, Pilze darauf verteilen, je **2 halbierte Artischockenherzen** aus dem Glas auf die Pilze verteilen. **1 Ei** verklopfen, Teigränder damit bestreichen.
Backen: ca. 15 Min. im Ofen. Mit wenig **Micro Greens** garnieren.

Stück: 378 kcal, F 27 g, Kh 23 g, E 8 g

Weihnachtlicher Zimtgenuss



PUR

SCHMECKT BESSER



BON 30%

Rabatt auf
McCormick®
Zimt gemahlen

Erhalten Sie das Zimtgewürz von McCormick® mit seinem warmen und intensiven Geschmack 30% günstiger.

20 Min. Vorbereitung

16–18 Min. Backzeit

10 Stück

Zutaten

250 g Mehl
150 g Zucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL McCormick® Zimt gemahlen
½ TL McCormick® Ingwer gemahlen
½ TL McCormick® Kardamom gemahlen
½ TL McCormick® Muskatnuss gemahlen
2 Äpfel
2 EL Sonnenblumenöl
50 ml Orangensaft
125 ml Milch
1 Ei
10 Papierförmchen

Dekoration

20 Stk. Salzbrezelchen
Zuckerguss zur Befestigung
Weisses Marzipan für die Mundpartie
Farbiges Marzipan für Augen und Nase

1. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben.
3. Zimt, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss mit der Mehlmischung vermengen.
4. Die Äpfel in ca. 0.5 cm kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben.
5. Öl, Orangensaft, Milch und das Ei in einen Becher geben und gut verrühren.
6. Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig vermengen.
7. Die 10 Förmchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen und gleichmäßig abfüllen.
8. Die Muffins ca. 16–18 Minuten lang in der Mitte des Ofens backen.
9. Abgekühlte Muffins gemäss Bild verzieren und geniessen!

coop

2 063000 365140

McCormick

Gültig vom 16.11.–24.12.2020

Bon ausschliesslich gültig in Ihrem Coop Supermarkt oder Coop City.
Bon an der Kasse abgeben. Bon nur einmal einlösbar und nicht mit anderen Bons kumulierbar.

Ausklang

Harmonischer Abschluss: Diese Desserts hallen nach.

Caramelcreme

🕒 20 Min. + 5 Min. backen

Für 6 Gläser von je ca. 2 dl

4 dl	Vollrahm	Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2	Becher Joghurt nature (360 g, stichfest)	Rahm mit dem Joghurt und dem Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts so lange schlagen, bis die Masse flauig ist.
2 EL	Puderzucker	
200 g	Caramelguetzli (z. B. Karamellgebäck, Lotus)	Guetzli grob zerbröckeln, die Hälften davon in die Gläser verteilen. Caramel in einen Einweg-Spritzsack ohne Tülle füllen, Spitze abschneiden, mit dem Rahm abwechselungsweise in die Gläser verteilen, kühl stellen.
100 g	Caramel au beurre salé (Yann de Bretagne)	
6	harte Caramels (Werther's Original Sahnebonbons)	Caramels mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
	Goldstaub zum Bestäuben	Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, mit Goldstaub bestäuben, auskühlen. Creme mit den Caramels und den restlichen Guetzli verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Caramelcreme ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (%): 584 kcal, F 39 g, Kh 52 g, E 5 g



ANZEIGE

Mascarpone

Mit Galbani Mascarpone bringen Sie in jedem Dessert einen Hauch

Dolce Vita. Dank seinem besonders süßlich cremigen Geschmack verleiht der Mascarpone von Galbani allen Desserts eine authentisch italienische Note. Einfach ausprobieren und sich überraschen lassen. Entdecken Sie jetzt das festliche Design mit einem feinen Rezept, perfekt für süsse Festtage!



Mandarinen-Tiramisu

⌚ 30 Min. + 3 Std. kühl stellen

Für 6-8 Personen Für eine Form von ca. 2 Litern

11 Mandarinen (ca. 1,2 kg)
2 EL Rohzucker

Von einer Mandarine den Saft auspressen (ergibt 4 EL). Die restlichen Mandarinen schälen, weisse Häutchen entfernen, davon 3 Mandarinen in Scheiben schneiden, beiseite legen. Restliche Mandarinen in Stücke schneiden, mit 3 EL Mandarinensaft und Zucker mischen.

1 Vanillestängel
250 g Mascarpone
2½ dl Vollrahm
100 g Rohzucker

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, mit dem Mascarpone, Rahm und Zucker mischen. Mit den Schwingbesen des Handrührgeräts so lange schlagen, bis die Masse fest wird.

150 g Löffelbiskuits

Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach unten in die Form legen. Mandarinenstücke und ganzen Saft darauf verteilen, Mascaronemasse darauf verteilen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

2 EL Gelierzucker (Coop)
2 EL ungesalzene geschälte Pistazien

Restlichen Mandarinensaft (1 EL) mit dem Gelierzucker in einer kleinen Pfanne heiß werden lassen, beiseite gelegte Mandarinenscheiben beigeben, heiß werden lassen, auskühlen. Mandarinenscheiben auf dem Tiramisu verteilen, Pistazien darüberstreuen.

Lässt sich vorbereiten: Tiramisu ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (%): 600 kcal, F 37 g, Kh 60 g, E 7 g

Mocca-Schoggi-Creme

⌚ 25 Min. + 2 Std. kühl stellen

✖️ glutenfrei

Für 6 Gläser von je ca. 1½ dl

4 dl Halbrahm

1dl Wasser

3 EL sofort lösliches Kaffeepuluer

2 EL Kaffeelikör (z. B. Kahlua)
oder Espresso

5 EL Zucker

2 EL Maizena

2 frische Eier

80 g dunkle Schokolade

1dl Halbrahm

1EL Kaffeelikör (z. B. Kahlua)
oder Espresso

50 g geschälte Haselnüsse

(z. B. Nocciole Piemonte IGP,
Fine Food)

Rahm, Wasser, Kaffeepuluer, Kaffeelikör, Zucker, Maizena und Eier in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Glatt rühren, in die Gläser füllen.

Schokolade fein hacken. Rahm und Kaffeelikör in einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade darin schmelzen, glatt rühren. Schokolademasse auf die Creme verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Nüsse grob hacken, auf die Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Mocca-Schoggi-Creme ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (%): 453 kcal, F 35 g, Kh 26 g, E 6 g



Mango-Himbeer-Parfait-Torte

⌚ 30 Min. + 6 Std. gefrieren ✅ glutenfrei

Für eine Springform von ca. 18 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Ring mit Klarsichtfolie ausgelegt

1 Mango (ca. 450 g)	Mango schälen, Fruchtfleisch entlang dem flachen Kern abschneiden. Fruchtfleisch in Stücke schneiden (ergibt ca. 300 g), mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren.
2 EL Zucker	
½ EL Zitronensaft	
2 frische Eiweiße	Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Rahm steif schlagen.
1 Prise Salz	
1 EL Zucker	
2½ dl Vollrahm	
2 frische Eigelbe	Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller und cremig ist.
4 EL Zucker	
150 g tiefgekühlte Himbeeren	Schlagrahm und Mangopüree sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse mischen. Eischnee mit den Himbeeren sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen, zudeckt ca. 6 Std. gefrieren.
40 g Meringue-Schalen	Torte aus dem Tiefkühler nehmen, Formenrand entfernen, Torte auf eine Platte schieben. Meringue-Schalen grob zerbröckeln, auf der Torte verteilen, Himbeerstreusel darüberstreuen.
1 EL Himbeerstreusel	

Lässt sich vorbereiten: Torte ca. 5 Tage im Voraus zubereiten, tiefkühlen. Torte ca. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, bei Raumtemperatur antauen.

Portion (1/8): 220 kcal, F 12 g, Kh 23 g, E 3 g



DIESER BACKOFEN REINIGT SICH SELBER.

Jetzt ist der Zeitpunkt für einen neuen Backofen oder Herd. Nebst dem INNOVATION BONUS profitieren Sie von der automatischen Selbstreinigung dank Pyrolyse-Funktion und weiteren Miele Innovationen.

**INNOVATION BONUS
CHF 200.-***

vom 19.10. bis 19.12.2020

*Auf Backöfen und Herde mit Pyrolyse





* Bis am **14. Dezember** mit Bestell-Karte bestellen und die Lieferung vor Weihnachten ist garantiert.



Online bis 21. Dezember (solange Vorrat)

Für Express-Desserts!

2 in 1: mischen und anrichten in Rekordzeit



Ihr Geschenk

Dessert-Blitz

+ 2 Tüllen
+ Rezeptflyer

Bestell-Nr. 25698.656

CHF **24.95**

Festliche Präsentation!

Für Filet-Chüsseli, Ravioli und Teigtaschen



Ihr Geschenk

Backförmchen und Ausstecher-Set Stern

8 Backförmchen
+ 2 Ausstecher
+ Rezeptbüchlein
Bestell-Nr. 40245.656

CHF **39.90**

Passen in jeden Backofen!



Verstellbar von
40-59,5 cm

Backblech Knusper – 2 Stk.

Bestell-Nr. 40249.656

nur CHF 49.90

statt CHF 69.90

Sie sparen CHF 20.–

Alle lieben Mini-Pizzas!

19 gleichmässige
Mini-Pizzas
aufs Mal



Ihr Geschenk

Schablone Mini-Pizzas

+ Rezeptbüchlein
Bestell-Nr. 25699.656

CHF **21.95**



Neuer Lieblings-Snack!

Vielseitiger
Waffel-
Genuss!



Ihr Geschenk

Waffeleisen Waffel-Sticks

+ Spachtel + Rezeptflyer
Bestell-Nr. 25701.656

CHF **49.95**



Schneller online bestellen und mit Superpunkten bezahlen!

Bestellen Sie alles für glänzende Weihnachten schnell und einfach unter bettybossi.ch/onlineshop



* Gilt vom 16.11. bis 29.11.2020 bei Online-Bestellungen für den ganzen oder einen Teil Ihres Warenkorbs.