

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



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!

Annette Golaz

Inhalt

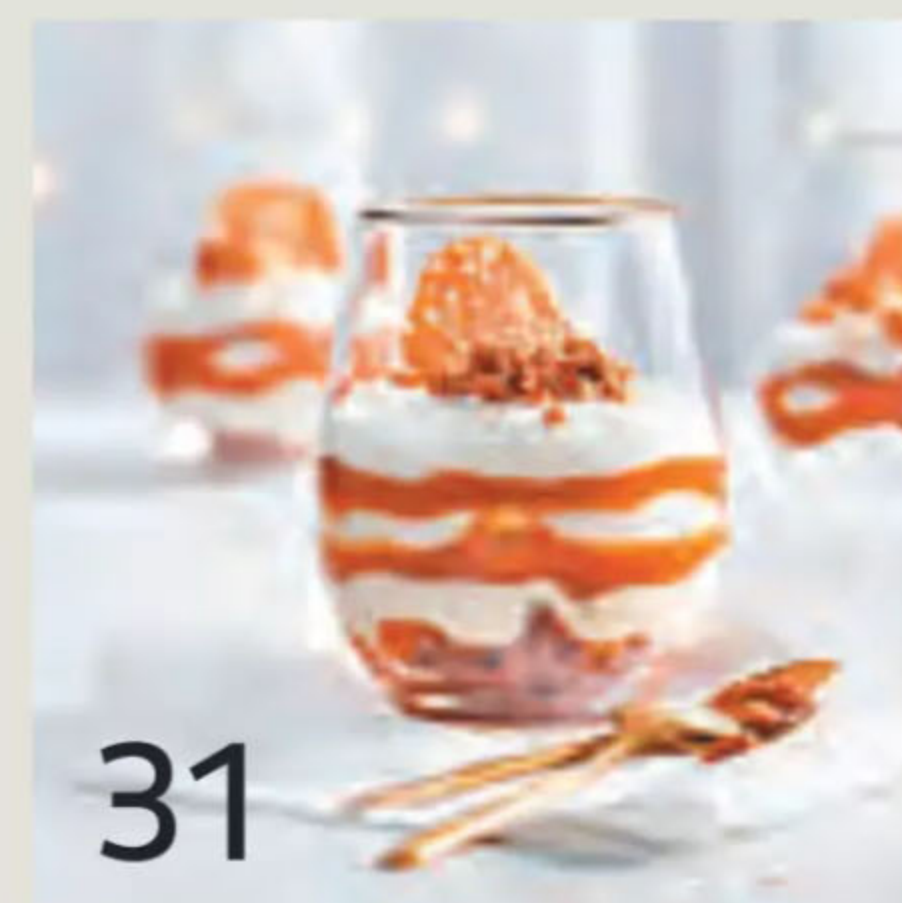
Backen	4
Einfach & festlich	9
Vorfreude:	17
Apéro und Vorspeisen	
Tipps & Tricks	24
Hochstimmung:	26
Hauptgänge	
Ausklang:	31
Desserts	



9



26



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
75 g **Zucker**

1 Prise **Salz**

1 **frisches Eigelb**

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Eigelb begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts weiterrühren, bis die Masse heller ist. Schokolade darunterühren.

225 g **Mehl**

Mehl begeben, 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 auswallen. 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**
200 g **Puderzucker**

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.

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 feinsten Zucker
1 Päckli Vanillezucker
2 Prisen Salz

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

1 frisches Eiweiss
350 g Mehl

Eiweiss verklopfen, darunter rühren. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4 mm dick auswallen. 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, Guetzi auf einem Gitter auskühlen.

150 g Johannisbeer-gelee
wenig Puderzucker
 zum Bestäuben

Gelee glatt rühren, auf die Guetzli-bödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, auf die Bödeli setzen.

Tipp: Teig immer im Kühlschrank aufbewahren, portionenweise auswallen, 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-Schneesterne 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, beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen. Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 7 mm dick auswallen, 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	Puderzucker mit dem Zitronensaft gut verrühren. Guetzli noch warm in die Glasur tauchen, mit Zuckerdekor verzieren, auf einem Gitter auskühlen.
2 EL	Zitronensaft	
	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	Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ei beigegeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min.iterrühren, bis die Masse heller ist.
150 g Rohzucker	
1 Prise Salz	
1 Ei	
200 g Mehl	Mehl, Nüsse, Lebkuchengewürz und Kardamompulver mischen, beigegeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, ca. 30 Min. kühl stellen.
150 g gemahlene Haselnüsse	
1 TL Lebkuchengewürz	
¼ TL Kardamompulver	
280 g Himbeerkonfitüre	Teig dritteln, ⅓ davon zwischen zwei Backpapieren in der Grösse des Formenbodens auswallen, auf den Formenboden ziehen, oberes Backpapier entfernen, Formenrand schliessen. ⅓ 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, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Torte ca. 1 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Stück (⅓): 341 kcal, F 18 g, Kh 38 g, E 5 g

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!

Mit Video

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



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, darunter mischen. 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 verknöpfen, 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 Sultani-
nen, Cranberrys, getrocknete Aprikosen oder Schokoladewürfel 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

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 ¼ TL Muskat.

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

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

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

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

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

500 g Schupfnudeln
 ¼ TL Salz
 wenig Pfeffer

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
- 1 EL Butter
- 4 Zweiglein Rosmarin

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.

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

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.

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

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

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



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
400 g 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.

1 EL Öl
1 l Wasser
2 EL Sojasauce
200 g tiefgekühlte Kefen, angetaut
200 g 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 begeben, nur noch heiss werden lassen.

4 frische Eier
60 g 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 51g, Kh 94 g, E 27 g



20 Min.
+ 25 Min.



Ofengemüse mit Speck-Poulet

🕒 20 Min. + 25 Min. backen 🍷 schlank 🚫 glutenfrei

500 g Raclette-Kartoffeln
500 g Kürbis (z. B. Butternut)
1 Glas eingelegte Peperoni in Öl
(ca. 280 g)
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 240 Grad vorheizen.
Kartoffeln schälen, halbieren. Kürbis schälen, in Würfel schneiden, beides in eine Schüssel geben. Peperoni abtropfen, dabei 1 EL Öl auffangen, mit den Peperoni daruntermischen, würzen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 220 Grad reduzieren.

4 Pouletbrüstli (je ca. 160 g)
8 Tranchen Bratspeck
wenig Pfeffer

Pouletbrüstli mit je zwei Specktranchen umwickeln, auf das Gemüse legen, würzen.
Fertig backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.

1 Bio-Zitrone
30 g Meerrettich
250 g Halbfettquark
¼ TL Salz

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

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

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

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

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

Tipp: Crackers ca. 1 Std. im Voraus belegen, zugedeckt 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 verrühren, salzen. Thymian fein schneiden, daruntermischen.
150 g Ziegenfrischkäse (z. B. Chavroux)	Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 7 mm Ø) füllen.
¼ TL Salz	
3 Zweiglein Thymian	
12 Datteln (ca. 250 g, Medjool, Fine Food)	Datteln längs aufschneiden, sodass die Hälften noch zusammenhalten, entkernen. Käsemasse in die Datteln spritzen, je eine Mandel in die Datteln drücken. Thymianblätter abzupfen, darauf verteilen, Honig darüberträufeln.
3 Zweiglein Thymian	
½ EL flüssiger Honig	

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 Fruchtfleisch 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. ½ 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 Jah-
ren Konfitüren her.
Die Heidelbee-
ren werden von
Hand gerüstet,
mit Rohrzucker vermengt und
in kleinen Pfannen unter stän-
digem Rühren eingekocht. Es
braucht viel Fingerspitzen-
gefühl, um die Konfitüre exakt
zum richtigen Zeitpunkt in
die Gläser abzufüllen.

Die Blueberry Jam von Coop
Fine Food ist in Coop-Supermärk-
ten, in der Lebensmittelabtei-
lung der Coop-City-Warenhäuser
sowie auf [coop.ch](https://www.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 ausgewallter Pizzateig** (ca. 28 cm Ø, Rustico Betty Bossi)
1 Bund glattblättrige Petersilie
100 g Crema di Pomodoro (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 Schablone 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 warmen Pizzas verteilen. Pizzas auseinanderbrechen, zu einem Tannenbaum formen, warm servieren.

Tipp: Die Mini-Pizzas schmecken frisch am besten.

Stück: 71kcal, F 4g, Kh 5g, E 2g

Bestellen Sie die Schablone Mini-Pizzas auf bettybossi.ch!



Ihr Ratgeber für ein besseres glutenfreies Leben

Das neue Magazin ist weit mehr als eine Sammlung von saisonalen, mehrfach getestet 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.
1 Birnbrot (430 g, z. B. Fine Food)	Herausnehmen, auskühlen. Birnbrot in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Öl zum Braten	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.
1 EL grobkörniger Senf	
2 EL Apfelessig	
1 dl Olivenöl	
1 EL Ahornsirup	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
1 Grapefruit	
200 g Frisée	Salat in Streifen schneiden, mit der Sauce, den Orangen- und Grapefruit-scheiben 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, Baum- 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](https://www.coop.ch) erhältlich.

Lauch-Kartoffel-Suppe mit Blüten

🕒 35 Min. 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Vorspeise für 6 Personen Ergibt ca. 1½ Liter

400 g Lauch 200 g mehlig kochende Kartoffeln	Lauch halbieren, waschen, Kartoffeln schälen, beides in Stücke schneiden.
1 EL Butter 1½ TL Salz wenig Pfeffer 8 dl Wasser 1½ dl Vollrahm	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen, würzen. Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Rahm dazugießen, Suppe pürieren.
1 dl Vollrahm 1 EL getrocknete essbare Blüten wenig geröstetes Haselnussöl (Fine Food)	Rahm flaumig 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 (¼): 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](https://www.coop.ch) erhältlich.



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 Würfel 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 Würfel 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 Mailänderlteig, 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 begeben 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)	Glasur im heissen Wasserbad schmelzen. Caramel fein ha- cken, mit dem Rahm in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. Die Glasur unter den Caramel mischen (ergibt ca. 250 g).
100 g	weiche Caramels (z. B. All Butter Fudges)	
2 EL	Vollrahm	
18	Praliné-Kapseln	Caramelmasse in einen Mess- becher 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: Panettoni von Fine Food

In Mailand erfunden und noch heute dort gebacken: Die neuen Panettoni von Fine Food kommen aus dem Traditionshaus 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 Panettoni 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 Rüebli

1 EL Butter

2 dl Weisswein

4 dl Kalbsfond (Lacroix) oder Fleischbouillon

2 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Blech in die Mitte des Ofens schieben. Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Sauce: Schalotte und Rüebli schälen, in kleine Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Rüebli

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.

2 rohe Randen (ca. 400 g)

6 Rüebli (ca. 600 g)

4 rote Peperoncini

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

wenig Pfeffer

8 Schalotten (ca. 220 g)

2 EL flüssiger Honig

Randen und Rüebli schälen, beides in Stängeli schneiden. Peperon-

cini längs halbieren, entkernen, alles mit dem Öl in einer Schüssel

mischen, würzen. Schalotten schälen, halbieren, mit dem Honig in

einer kleinen Schüssel mischen.

1½ TL Salz

wenig Pfeffer

2 EL Bratbutter

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 Kerntempe-

ratur 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, abkühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiss werden lassen. Fleisch ca. ½ Tag im Voraus anbraten, auf einem Teller abkühlen. Gemüse schneiden und beides bei Raumtemperatur bis zum Braten im Ofen beiseite stellen.

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

ANZEIGE

Lacroix Kalbsfond

Der Kalbsfond von Lacroix eignet sich hervorragend

für die Zuberei-

tung von fast allen

weissen und

hellen Saucen so-

wie für Suppen,

Pasteten und Sülze.

Gewusst? Ein Fond

ist eine über längere Zeit eingekochte

Bouillon, die dank ihres vollen Ge-

schmacks die Basis aller kulinarischen

Saucen bildet.



Weintipp

**Faugères AOC
Mas Gabinèle**

Herkunft: Frankreich,
Languedoc-Roussillon

Rebsorte: Grenache, Syrah

Charakter: Tiefes Purpur-
rot, intensiv-würzige Duft-
note von eingekochten

Beeren und schwarzen Kirschen. Fein

und saftig, mit reifem Tannin, an-

genehme 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](https://www.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 ausgewallte 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

VEGI-TIPP

Pilz-Sterne



Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. **2 Schalotten** schälen, fein hacken. **400 g Kräutersaitlinge** 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 ausgewallte 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, Teiggränder 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



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.



5 Medaillons daraufsetzen, leicht andrücken. Ei verklopfen, Teiggränder damit bestreichen.
Backen: ca. 15 Min. im Ofen. Herausnehmen, mit wenig Micro Greens garnieren.



2 Honig und Senf mischen, Medaillons damit bestreichen, mit je einer Specktranche umwickeln.



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



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.



Weihnachtlicher Zimtgenuss

PUUR
SCHMECKT BESSER



Rentier-Gewürzmuffins mit Äpfeln

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!



BON 30%

Rabatt auf
McCormick®
Zimt gemahlen

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

coop



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 flaumig ist.
2 EL Puderzucker	
200 g Caramelguetzli (z. B. Karamellgebäck, Lotus)	Guetzli grob zerbröckeln, die Hälfte 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 Mandarinsaft 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, Mascarpone Masse darauf verteilen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.
2 EL Gelierzucker (Coop) 2 EL ungesalzene geschälte Pistazien	Restlichen Mandarinsaft (1 EL) mit dem Gelierzucker in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen, beiseite gelegte Mandarinscheiben begeben, heiss werden lassen, auskühlen. Mandarinscheiben auf dem Tiramisu verteilen, Pistazien darüberstreuen.

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

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

Mocca-Schoggi-Creme

🕒 25 Min. + 2 Std. kühl stellen 🌾 glutenfrei

Für 6 Gläser von je ca. 1½ dl

4 dl Halbrahm
1 dl Wasser
3 EL sofort lösliches Kaffeepulver
2 EL Kaffeelikör (z. B. Kahlua)
oder Espresso
5 EL Zucker
2 EL Maizena
2 frische Eier

Rahm, Wasser, Kaffeepulver, 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.iterrühren. Creme durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Glatt rühren, in die Gläser füllen.

80 g dunkle Schokolade
1 dl Halbrahm
1 EL Kaffeelikör (z. B. Kahlua)
oder Espresso

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.

50 g geschälte Haselnüsse
(z. B. Nocciolo Piemonte IGP,
Fine Food)

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

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 (¼): 220 kcal, F 12 g, Kh 23 g, E 3 g



Miele

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.

