

Betty Bossi

Der einfachste Weg zum Genuss

Happy End

Desserts mit Teller-
abschleck-Faktor

Pimp my Guetzli

Mit unseren Tipps werden
Ihre Weihnachtsguetzli
noch besser! Ab Seite 8.



Frohes Fest

Vom Guetzle bis Silvester – die besten
Rezepte für die schönste Zeit des Jahres

Miele

TRIFLEX HX1

Das innovative 3in1 Design
macht den Triflex zum Multitalent.

Jetzt

**CHF 100.–
Cashback**

1.11.– 31.12.2021



TRIFLEX

3ⁱⁿ¹
INNOVATION

www.miele.ch/cashback-triflex

**REZEPTE IMMER DABEI**

Laden Sie die **Betty Bossi Rezepte App** auf Ihr Smartphone, loggen Sie sich mit Ihrem Betty Bossi Login ein. Schon haben Sie alle Rezepte sofort auch digital zur Verfügung und bekommen täglich weitere Rezeptvorschläge.



**JETZT GRATIS
HERUNTERLADEN!**

SPECIAL | Guetzli & mehr

4



Oh, du Unvergessliche!

Festlich beleuchtete Strassen, kalte Hände, die sich am Glühwein wärmen, der süsse Duft von frisch gebackenen Guetzli und leuchtende Kinderaugen vor dem Adventskalender – die herrliche Weihnachtszeit ist da!

Damit diese Tage für Sie kulinarisch unvergesslich werden, haben wir diese Ausgabe mit unseren besten Rezepten vollgepackt. Vom Grittibänz (*Seite 4*) bis zum intelligenten Guetzli (*Seite 8*). Vom geselligen Apéro (*ab Seite 18*) bis zum saftigen Rindsbraten (*Seite 26*). Auch an einfache, aber durchaus festliche Gerichte für jeden Tag (*ab Seite 11*) haben wir gedacht und natürlich an Desserts (*ab Seite 30*) mit Tellerabschleck-Alarm.

Stellen Sie sich daraus ein Festessen zusammen, von dem Sie auch die nächsten 364 Tage noch träumen! Ich wünsche Ihnen unvergessliche, entspannte und köstliche Festtage. *Ihre*

Enica Angelone

Leiterin Redaktion und Gestaltung

EINFACH & FESTLICH | im Advent

11



SPECIAL | Startschuss

18



*Miele und Betty Bossi
feiern ihre 20-jährige
Freundschaft!*



Miele

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte
mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.



24

SPECIAL | Hauptsachen



30

SPECIAL | Schlusspunkt

Backen Sie sich in Stimmung!

Wie lange noch bis Weihnachten?
Wenn Sie ungeduldig sind – vertreiben
Sie sich die Zeit mit Backen!



Rezepte für
hellen Teig auf
bettybossi.ch

Schokolade-Grittibänzen

🕒 45 MIN. + 25 MIN. BACKEN + 1½ STD. AUFGEHEN LASSEN

Ergibt 8 Stück

500 g Mehl
3 EL Kakaopulver
3 EL Zucker
1½ TL Salz
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
50 g Butter
3 dl Milch

Mehl, Kakaopulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in 6 Portionen teilen, diese etwas flach drücken, auf wenig Mehl zu je ca. 15 cm Länge oval auswallen (ca. 2 cm dick). Arme und Beine mit einem Messer einschneiden.

einige dunkle Sultaninen
zum Verzieren

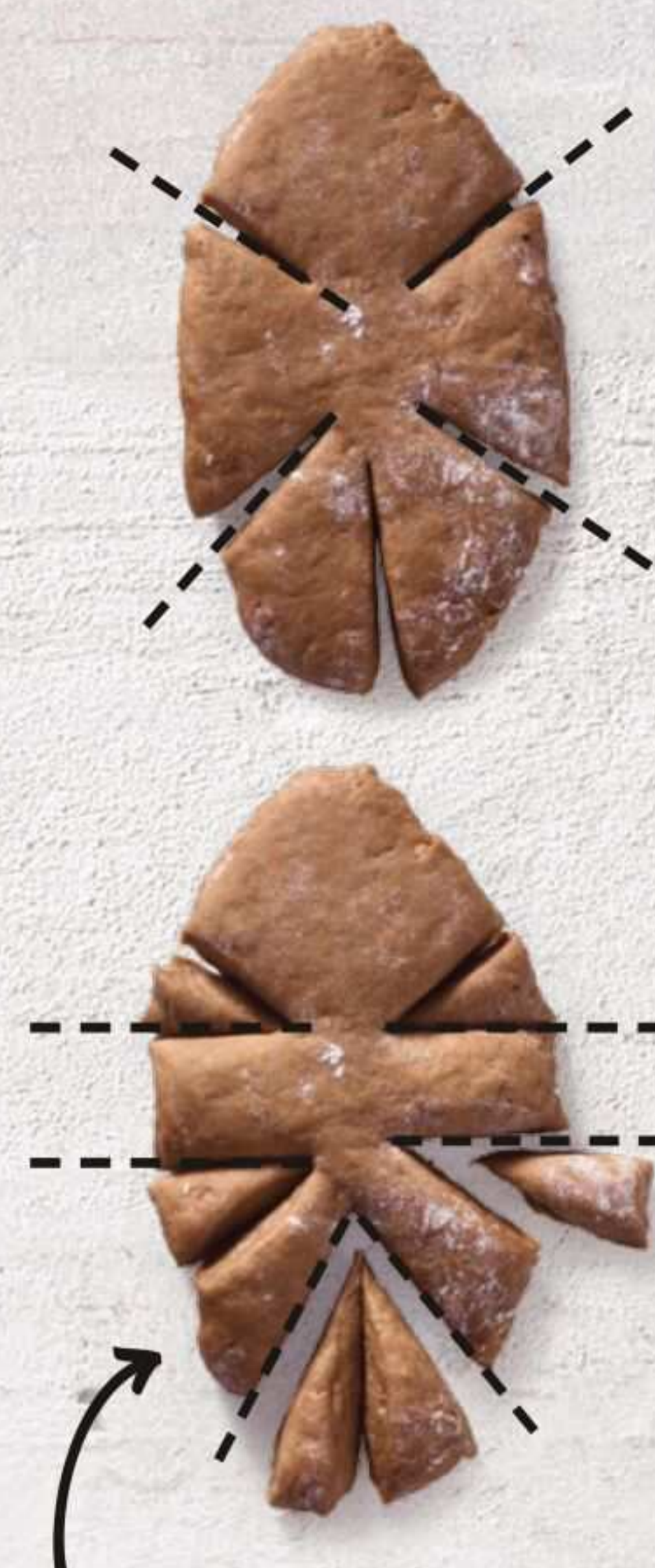
Die Teigabschnitte zusammenkneten, daraus noch 2 Grittibänzen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Grittibänzen mit Sultaninen verzieren (z. B. Augen, Hosenkнопfe), diese tief eindrücken. Mit einem Messer den Mund einschneiden.

wenig Milch zum Bestreichen

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, sofort noch heiss mit wenig Milch bestreichen, Grittibänzen auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Schmecken frisch am besten.

STÜCK: 324 kcal, F 8 g, Kh 50 g, E 10 g



*So schneiden
Sie die
Grittibänzen aus.*



Video-Tipp

Zu diesem Rezept
gibt es ein Video auf
bettybossi.ch/video.



Brunsli-Kugeln

🕒 20 MIN. + 1 STD. KÜHL STELLEN + 12 STD. TROCKNEN LASSEN + 3 MIN. BACKEN 🌾 GLUTENFREI

Ergibt 30 Stück

1 Vanillestängel
2 frische Eier (ca. 95 g)
120 g Zucker

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, mit den Eiern und dem Zucker in eine Schüssel geben. Mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse cremig und heller ist.

100 g Schokoladepulver
200 g gemahlene Mandeln
3 EL Maizena

Schokoladepulver, Mandeln und Maizena mischen, unter die Masse mischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Teig mit nassen Händen zu baumnussgrossen Kugeln formen, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Daumen Vertiefungen eindrücken. Bei Raumtemperatur ca. 12 Std. oder über Nacht trocknen lassen.

3 EL Zucker
1 EL Schokoladepulver

Ofen auf 240 Grad vorheizen.
Backen: ca. 3 Min. in der Mitte des Ofens, die Kugeln sind noch weich und innen feucht. Herausnehmen, Brunisli etwas abkühlen, vom Backpapier lösen, auf einem Gitter auskühlen. Zucker und Schokoladepulver mischen, Brunisli darin wenden.

150 g dunkle Schokolade
(64 % Kakao)
¾ dl Vollrahm

Schokolade fein hacken, Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade darin schmelzen, glatt rühren, in einen Einweg-Spritzsack füllen. Eine kleine Spitze abschneiden, Masse in die Vertiefungen der Brunisli füllen, trocknen lassen.

Tipp: Ohne Füllung nur zu Kugeln formen, trocknen lassen und backen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.

STÜCK: 120 kcal, F 7 g, Kh 12 g, E 3 g

Eine runde Sache:
das beliebte Brunisli
in Kugelform und
mit Schokolade gefüllt.

Alle Guetzli-
Klassiker

finden Sie online
im Bereich «Rezepte».
bettybossi.ch

Zimt-Kipferl

🕒 25 MIN. + 2 1/2 STD. KÜHL STELLEN + 15 MIN. BACKEN

Ergibt ca. 25 Stück

130 g Mehl
70 g gemahlene geschälte Mandeln
50 g feinsten Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 TL Zimt
2 Prisen Salz
100 g Butter, kalt
1 Ei

Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Teig portionenweise zu fingerdicken Rollen formen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Mit leicht bemehlten Händen zu Kipferln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

3 EL feinsten Zucker
1 TL Zimt

Zucker und Zimt mischen, lauwarme Zimt-Kipferl sorgfältig vom Backpapier lösen, im Zimtzucker wenden, auf einem Gitter auskühlen.

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

STÜCK: 82kcal, F 5g, Kh 8g, E 2g

Vanillekipferl mal anders. Mit Zimt. Und viel Potenzial zum neuen Favoriten in der Guetzlidose.

ANZEIGE



NUR FÜR KURZE ZEIT

Goldene Weihnachtszeit

Unser Zimt braucht Zeit. Manchmal bis zu 20 Jahren bis er perfekt gereift ist, um einen warmen und intensiven Geschmack zu entwickeln. Ein Geschmack, der uns alle an Weihnachten erinnert. Zaubern Sie sich jetzt mit der McCormick Zimt Limited Edition in goldener Verpackung weihnachtliche Stimmung ins Haus und streuen Sie diesen nach Herzenslust!



PURER WEIHNACHTS- GENUSS

DIE GOLD EDITION VON MCCORMICK®



NUR FÜR
KURZE ZEIT
IN GOLDENER
VERPACKUNG



Pimp my Guetzli

Mit diesen Tipps wird jedes Guetzli ein Hit.

① intelligentes Guetzli

② Guetzli-Soundtrack

③ Dreharbeiten

④ süsse Post

⑤ einfach sti(e)lvoll

1 Dieses Helle Schoggi-guetzli mit Erdnussbutter ist das Ergebnis künstlicher Intelligenz. Kreiert hat es ein Rezept-generator in einem Projekt von Betty Bossi mit der Hochschule Luzern. Rezept auf bettybossi.ch

2 Noch leichter geht Guetzle mit dem passenden Sound. Scannen Sie den QR-Code und gelangen Sie direkt zu unserer Spotify-Playlist «Guetzle mit Betty».



3 Formen Sie aus hellem und dunklem Fertig-Guetzliteig bleistiftdicke Rollen von je ca. 15 cm Länge. Drehen Sie diese zu Stangen und backen Sie sie ca. 10 Min. bei 180 Grad in der Mitte des Ofens.

4 Klappen Sie bei einem Mailänderliern eine Ecke leicht um, und befestigen Sie nach dem Backen eine Nachricht daran. Einfacher gehts mit unserem Ausstecher. Erhältlich auf bettybossi.ch

5 Als Lollipop wird selbst das einfachste Guetzli zum Hingucker. Stecken Sie vor dem Backen ein Holzspiesschen bis in die Mitte der Guetzli. Am besten hält es, wenn Sie den Teig ca. 1 cm dick auswallen.



ES GIBT ESSEN.
UND ES GIBT FESTESSEN.

FINE
FOOD



FÜR BESONDERE MOMENTE.
FINE FOOD BURRATA

25

Minuten

Einfach & festlich

Zaubern Sie einen
Hauch Raffinesse in
Ihren Alltag!

ANZEIGE



Feinster Rauchlachs trifft Whisky

Der neue Rauchlachs mit Whisky macht aus zwei typisch schottischen Produkten eine Delikatesse. Von Hand filetiert, werden die Lachse traditionell trocken gesalzen und anschliessend über Eichen- und Buchenhölzern geräuchert. Dank der Verfeinerung mit schottischem Whisky und seiner feinen zarten Konsistenz wird er wahrlich zu einer Gaumenfreude.

Der Scotland Whisky Salmon von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten erhältlich.

Das Rezept ist auf
der nächsten Seite.



Lachsnudeln (Seite 11)

🕒 25 MIN.

400 g Teigwaren
(z. B. Tagliatelle,
Fine Food)
Salzwasser, siedend

2 dl Saucen-Halbrahm
1 Bio-Zitrone
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

**100 g geräucherter Lachs
in Tranchen**
(z. B. Rauchlachs
Whisky ASC, Fine Food)
wenig Micro Greens

1 Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 3 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen.

2 Saucenhalbrahm und beiseite gestelltes Kochwasser in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Von der Zitrone die Schale dazureiben, ganzen Saft dazupressen, würzen, Teigwaren daruntermischen.

3 Lachs in Stücke zupfen, mit den Micro Greens auf den Teigwaren verteilen.

PORTION (¼):
523 kcal, F 18 g, Kh 68 g, E 21 g



Rüebli-Tomaten-Suppe

🕒 45 MIN. 🌱 VEGETARISCH 🍷 SCHLANK 🚫 GLUTENFREI

Ergibt ca. 1,6 Liter

100 g schwarzer Reis Reis offen im siedenden Wasser ca. 40 Min. weich kochen.
(z. B. Venere,
Fine Food)
**Wasser,
siedend**

600 g Rüebli Rüebli und Zwiebeln schälen,
2 Zwiebeln in Stücke, Tomaten in Streifen
50 g getrocknete schneiden. Butter in einer
Tomaten Pfanne warm werden lassen.
1 EL Butter Zwiebeln ca. 5 Min. andämpfen.
1,2 l Wasser Rüebli und Tomaten kurz
1 TL Salz mitdämpfen. Wasser dazu-
wenig Pfeffer giessen, aufkochen. Hitze redu-
zieren, würzen, zugedeckt
ca. 20 Min. weich köcheln. Sup-
pe in einem Mixglas pürieren,
anrichten.

Salz, Reis abtropfen, salzen, auf
nach Bedarf der Suppe anrichten. Petersilie
½ Bund glattblättrige grob schneiden, darüber-
Petersilie streuen.

PORTION (¼): 193 kcal, F 4 g, Kh 32 g, E 5 g

45
Minuten

ANZEIGE



Reis mit aromatischen und farblichen Akzenten

Schwarzer Reis wurde erstmals in China angebaut. Seit 1997 wird der Reis auch in Italien kultiviert, wo in der piemontesischen Po-Ebene beste Wachstumsbedingungen herrschen. Die Farbe erhält der Reis durch eine natürliche Pigmentschicht. Beim Kochen verdampfen die ätherischen Aromen im Reiskorn und verströmen einen Duft von frisch gebackenem Brot und Sandelholz.

Der Riso Venere von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.



ANZEIGE



Die Gemüsebouillon als Krönung jedes Gerichts

Ob als Suppe, zum Kochen von Reis oder zum Würzen und Verfeinern verschiedener Gerichte – die Gemüsebouillon darf in keiner Küche fehlen. Ausgewählte Zutaten wie Zwiebeln, Karotten, Lauch, Tomaten, Sellerie, Pastinaken und ein Hauch Petersilie machen diese ausgewogene Bouillon zu einem besonderen Genuss.

Die Gemüsebouillon von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

Coq au vin blanc

🕒 30 MIN. + 50 MIN. SCHMOREN 🍴 SCHLANK 🚫 LAKTOSEFREI 🥗 LOW CARB

2 Knoblauchzehen
400 g Lauch
250 g Champignons

Knoblauch schälen, in Scheibchen, Lauch in ca. 1½ cm breite Ringe schneiden. Champignons vierteln.

2 EL Mehl
1 TL Salz
wenig Pfeffer
Bratbutter zum Anbraten
1,2 kg Pouletteile ohne Haut (z. B. Ober- und Unterschenkel)

Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Pouletteile damit würzen. Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Pouletteile portionenweise beidseitig je ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter begeben.

5 dl Weisswein
2 dl Gemüsebouillon (z. B. Fine Food)
2 Lorbeerblätter
1 Bund glattblättrige Petersilie
1 EL Aceto balsamico bianco
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Knoblauch, Lauch und Champignons ca. 5 Min. rührbraten. Wein dazugießen, auf die Hälfte einkochen. Bouillon und Lorbeerblätter begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Pouletteile wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min. schmoren. Petersilie grob schneiden, mit Aceto begeben, würzen.

PORTION (¼): 378 kcal, F 16 g, Kh 9 g, E 44 g



Käse-Quark-Soufflé

🕒 25 MIN. + 30 MIN. BACKEN 🌱 VEGETARISCH 🚫 GLUTENFREI

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 2 dl, Boden gefettet

200 g Halbfettquark
2 EL Maizena
2 EL Apfelessig
4 frische Eigelbe
130 g geriebener Gruyère
wenig Muskat
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Backblech auf die unterste Rille des Ofens schieben. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Quark, Maizena, Essig und Eigelbe in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts gut verrühren, Käse und Muskat daruntermischen, würzen.

4 frische Eiweisse
1 Prise Salz
160 g Weichkäse
 (z. B. Pavé de Rougemont, Fine Food)

Eiweisse mit dem Salz halbsteif schlagen, das heisst, das Eiweiss darf nicht schnittfest, sondern nur cremig sein. Eischnee unter die Käsemasse ziehen, Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Käse in 8 Tranchen schneiden, nochmals halbieren, pro Förmchen 3 Stück in die Käsemasse stecken, 1 Stück auf die Käsemasse legen.

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Ofen nie öffnen, da die Soufflés sonst zusammenfallen. Herausnehmen, sofort servieren.

PORTION: 388 kcal, F 28 g, Kh 6 g, E 28 g

ANZEIGE



Feinster Käsegenuss aus den Schweizer Voralpen

Rohmilch von Kühen, die den Sommer über in den Alpen des waadtländischen Rougemonts weiden, ist die Grundlage für diesen Käse. Das würzige Aroma der sorgfältig verarbeiteten Milch findet sich auch im Käse wieder. Die Geschmacksnuancen reichen vom typischen Weisschimmelaroma über eine leichte Säure bis hin zu würzig-nussigen Noten.

Der Pavé de Rougemont von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

25

+ 35 Min.

Zwiebel-Nuss-Tarte

🕒 25 MIN. + 35 MIN. BACKEN 🌿 VEGETARISCH

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø



ANZEIGE

Haselnüsse mit feinsten Geschmacksnuancen

In der italienischen Region Piemont wächst eine der hochwertigsten und gefragtesten Haselnussorten der Welt: die Tonda Gentile Trilobata zeichnet sich durch ihre knackige Konsistenz sowie die vielfältigen Aromen mit feinsten Geschmacksnuancen aus.

Die Nocciola Piemonte IGP von Coop Fine Food sind in Coop-Supermärkten sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

600 g Schalotten
1 Glas eingelegte Zwiebeln
 (Cipolle Borettane, ca. 425 g)
1 EL Öl
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
 wenig Pfeffer
1 EL flüssiger Honig
1 Bund Thymian

Schalotten schälen, in Schnitze schneiden. Zwiebeln abtropfen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 5 Min. andämpfen. Zwiebeln kurz mitdämpfen, würzen, herausnehmen. Abtropfflüssigkeit begeben, auf ca. 4 EL einkochen, Honig daruntermischen. Thymianblättchen abzupfen, die Hälfte mit den Schalotten und den Zwiebeln wieder begeben, auskühlen.

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
250 g Doppelrahm-Frischkäse
 (z. B. Filona)
 $\frac{1}{4}$ TL Salz

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, Frischkäse glatt rühren, salzen, auf dem Boden verteilen. Schalotten darauf verteilen.

100 g geschälte Haselnüsse
 (z. B. Nocciola Piemonte IGP, Fine Food)
2 EL Öl

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Nüsse grob hacken, mit den restlichen Thymianblättchen und dem Öl mischen, auf der Tarte verteilen. **Fertig backen:** ca. 5 Minuten.

PORTION (%): 391 kcal, F 28 g, Kh 27 g, E 7 g



Lauwarmer Ofengemüsesalat

🕒 20 MIN. + 35 MIN. BACKEN 🌱 VEGETARISCH 🍷 SCHLANK

600 g rohe Randen
500 g Pastinaken
400 g Rüebli
1 EL Öl
1 TL Salz
2 Knoblauchzehen

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Randen schälen, in Schnitze schneiden. Pastinaken und Rüebli schälen, in gleich grosse Stücke schneiden, mit Öl und Salz mischen. Knoblauch dazupressen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

2 EL Sesam

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Sesam darüberstreuen.

1 EL Senf
2 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl
½ EL flüssiger Honig
1 Orange
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Senf, Essig, Öl und Honig in einer Schüssel verrühren. Von der Orange den Saft dazupressen, würzen. Ofengemüse daruntermischen, bis zum Servieren beiseite stellen.

100 g Jungspinat
125 g Bio-Frischkäse nature
130 g Lingue di suocera
(Fine Food)

Ofengemüse mit dem Spinat mischen, auf einer Platte anrichten. Frischkäse glatt rühren, mit den Lingue di suocera dazu servieren.

PORTION (¼): 551kcal, F 27g, Kh 61g, E 11g

ANZEIGE



Knuspriges und hauchdünnes Gebäck

Ein Familienbetrieb im Herzen des Piemonts produziert die Lingue di Suocera (Schwiegermutterzungen) in dritter Generation von Hand. Die dünnen, knusprigen Scheiben duften nach Olivenöl und sind mit Salz gewürzt. Die Kunst besteht darin, sie exakt so lange zu backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Mini Lingue di Suocera al Sale von Coop Fine Food sind in Coop-Supermärkten sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

Stock und Plätzli können
Sie ca. 30 Min. bei 60 Grad
im Ofen warm stellen.

Kalbsplätzli mit Kürbis-Stock

🕒 45 MIN. 🍴 SCHLANK ✂️ GLUTENFREI 🥣 LOW CARB

500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 kg Kürbis (z. B. Knirps)
Salzwasser, siedend

Ofen auf 60 Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen. Kartoffeln und Kürbis schälen, in Stücke schneiden, offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln und Kürbis unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen.

½ dl Milch
50 g Butter, kalt
¼ TL Zimt
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

Gemüse portionenweise durchs Passe-vite in die Pfanne zurücktreiben. Milch unter Rühren begeben, Butter in Stücke schneiden, mit dem Zimt unter den Stock rühren, bis er die gewünschte Konsistenz hat, würzen, warm stellen.

Öl zum Braten
8 Kalbsplätzli
(z. B. Huft, je ca. 60 g)
¾ TL Salz

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, salzen, warm stellen. Hitze reduzieren.

2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
4 Zweiglein Salbei
80 g Rohschinken in Tranchen (z. B. Ibérico de Bellota, Fine Food)

Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Knoblauch und Salbei langsam knusprig braten, mit dem Rohschinken und den Plätzli auf dem Kürbisstock anrichten.

PORTION (¼): 437kcal, F 20 g, Kh 24 g, E 36 g

ANZEIGE



Luftgetrockneter Rohschinken von höchster Qualität

Der spanische Jamón Ibérico de Bellota Reserva mit einer Reifezeit von über 42 Monaten gilt als einer der besten luftgetrockneten Schinken der Welt. Er stammt von Schweinen, die sich hauptsächlich von Eicheln, Kräutern und Wurzeln ernähren, was ihm seine aromatische, nussige Note verleiht.

Der Jamón Ibérico de Bellota Reserva von Coop Fine Food ist in Coop-Supermärkten sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

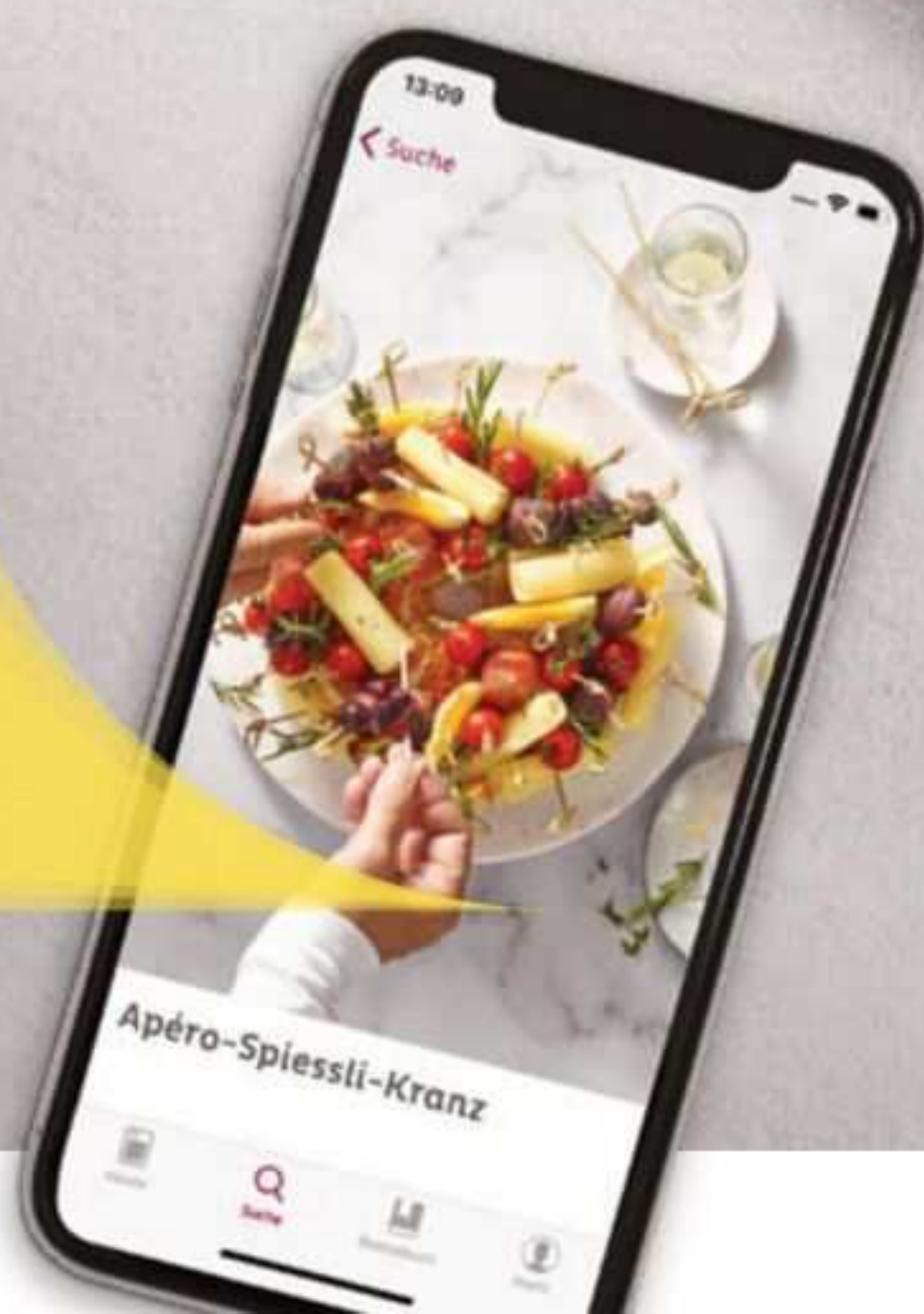
Es geht los

Das grosse Fest ist endlich da, die Gäste sind eingetroffen. Der Apéro kann starten!

Unsere App



Täglich saisonale
Rezepte, immer
griffbereit! **Jetzt
herunterladen!**



Apéro-Spiessli-Kranz

🕒 20 MIN. + 15 MIN. BACKEN 🚫 LAKTOSEFREI

Für 6 Personen

- 6 Bratspeck in Tranchen
- 12 Dörraprikosen (soft)
- 12 entsteinte Dörripflaumen

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Specktranchen quer halbieren, je eine Dörraprikose und eine Dörripflaume mit einer Specktranche umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

- 1 Bio-Orange
- 6 Sbrinz AOP Hobelrollen
- 18 entsteinte schwarze Oliven
- 12 Cherry-Tomaten
- 36 Holzspiesschen
- 6 Zweiglein Rosmarin
- 6 Zweiglein Thymian
- 1 Silserkranz (ca. 300 g)

Orange gut waschen, trocken tupfen, in Schnitze schneiden, mit den Käserollen, Oliven, Tomaten und Speckfrüchten an die Spiesschen stecken. Rosmarin- und Thymianzweige mit den Spiesschen in den Brotkranz stecken.

PORTION (%): 431kcal, F 18 g, Kh 45 g, E 17 g

Pick, pick, pick, und eh Sie sichs versehen, ist dieser essbare Adventskranz verputzt.

ANZEIGE



Sbrinz AOP Hobelrollen

Der Innerschweizer mit Ecken und Kanten kann auch ganz zart, als hauchdünne Hobelrolle. Ob zu Pasta, Risotto oder einfach so zum Apéro: Die kulinarische Bandbreite von Sbrinz AOP lässt keine Wünsche offen. Sein würziges Bouquet gibt jedem Gericht den richtigen Pfiff. Überzeugen Sie sich selbst von seinem unverwechselbaren Geschmack – und das ganz «Made in Switzerland». www.sbrinz.ch

Pouletspiessli an Limettensauce

🕒 15 MIN. + 20 MIN. BACKEN 🚫 LAKTOSEFREI

Ergibt ca. 24 Stück, als Apéro für 6 Personen

600 g Hackfleisch (Poulet) Ofen auf 220 Grad vorheizen. Hackfleisch, Cornflakes, Ei, Sesam, Curry, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu ca. 24 Bällchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bällchen mit dem Öl bestreichen.

60 g Cornflakes

1 Ei

2 TL Sesam

2 TL milder Curry

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL geröstetes Sesamöl

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens.

2 Limetten Limetten heiss abspülen, trocken tupfen, Schalen in eine Schüssel reiben, ganzen Saft dazupressen. Granatapfel quer halbieren, von einer Hälfte den Saft auspressen, dazugießen. Von der anderen Hälfte die Kerne auslösen, mit Sojasauce, Honig und Chiliflocken daruntermischen. Petersilie fein schneiden, daruntermischen. Pouletbällchen aus dem Ofen nehmen, an die Spiesschen stecken, mit der Sauce anrichten.

1 Granatapfel

2 EL Sojasauce

1 EL flüssiger Honig

1 TL Chiliflocken

4 Zweiglein glattblättrige Petersilie

24 Holzspiesschen

Tipp: Die Bällchen können Sie bei 60 Grad bis zu 30 Min. im Ofen warm halten.

Lässt sich vorbereiten: Pouletbällchen ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren backen.

PORTION (%): 241kcal, F 9g, Kh 17g, E 23g

Schneller Stängel

Schöne Apéro-Flûtes, blitzschnell. Der neue Ausstecher für Blätterteigstangen ist erhältlich auf bettybossi.ch.

Mit etwas Salat wird aus diesen Pouletbällchen auch ein feines Znacht.

Pizzaschnecken

🕒 20 MIN. + 25 MIN. BACKEN 🌿 VEGETARISCH

Ergibt 12 Stück, als Apéro für 6 Personen

50 g getrocknete Tomaten in Öl
50 g entsteinte schwarze Oliven
2 EL gemahlene geschälte Mandeln
100 g geriebener Käse (z. B. Mozzarella)
½ EL getrockneter Oregano
wenig Pfeffer

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tomaten abtropfen, dabei 1 EL Öl in einem Schälchen auffangen. Tomaten mit den Oliven grob hacken, mit den Mandeln, dem Käse und dem Oregano zum Öl geben, mischen, würzen.

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm)
1 Ei

Teig entrollen, Käsemasse darauf verteilen. Teig von einer Schmalseite her satt aufrollen, ca. 10 Min. kühl stellen. Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Ränder der Schnecken damit bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

STÜCK: 130 kcal, F 9 g, Kh 8 g, E 4 g

*Schmecken frisch und
lauwarm am besten.*





Verführerische Spezialität aus der Toskana

Mit ihrem weichen, leicht feuchten Kern und der hauchdünnen Schicht Milkschokolade sind die Amarettini ein besonderer Genuss. Ein kleiner Familienbetrieb bei Siena stellt die Mandelgebäcke seit 1940 nach traditionellem Rezept her. Französischer Marc de Champagne veredelt diese Delikatesse.

Die Amarettini Marc de Champagne von Coop Fine Food sind in Coop-Supermärkten sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

Bunte Brötchen mit Wasabi-Dip

🕒 50 MIN. + 2 STD. AUFGEHEN LASSEN + 20 MIN. BACKEN 🌱 VEGETARISCH

Ergibt 25 Stück, als Apéro oder Beilage für 8 Personen

500 g Mehl
1½ TL Salz
½ Würfel Hefe
 (ca. 20 g)
80 g Butter
2½ dl Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter-mischen. Butter in Stücke schneiden, mit dem Wasser begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

1 Bund Petersilie
30 g getrocknete Tomaten
1 TL Tomatenpüree
½ TL Paprika
30 g Baumnusskerne
1 Briefchen Safran

Teig in 5 Portionen teilen. Petersilie fein schneiden, unter eine Portion Teig kneten. Tomaten fein hacken, mit dem Tomatenpüree und Paprika unter eine Portion Teig kneten. Baumnusskerne fein hacken, unter eine Portion Teig kneten. Safran unter eine Portion Teig kneten, alle fünf Portionen zu je 5 Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu einem Rechteck legen, zugedeckt nochmals ca. 1 Std. aufgehen lassen.

½ TL schwarzer Sesam
wenig Mehl

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Sesam über die Safranbällchen streuen, wenig Mehl auf die anderen Brötchen streuen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

125 g Frischkäse
1 EL Olivenöl
1 EL Aceto balsamico bianco
½ EL Wasabi-Paste
¼ TL Salz
1 Schalotte
½ Bund Dill

Frischkäse mit dem Öl, Aceto, Wasabi und Salz verrühren. Schalotte schälen, fein hacken. Dill fein schneiden, beides daruntermischen, mit den Brötchen anrichten.

STÜCK: 123 kcal, F 5g, Kh 15g, E 3g

Genuss verschenken!

Überraschen Sie Freunde und Bekannte 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





Ein tolles Brot auch
zum Käsefondue

Hauptsache gut

Ein Filet, ein Braten – oder ganz ohne Fleisch?
Egal. Hauptsache, es schmeckt.

Filet im Teig mit Senfrahmsauce

🕒 40 MIN. + 30 MIN. BACKEN

1 EL Bratbutter 1 Schweinsfilet (ca. 500 g) ½ TL Salz wenig Pfeffer	Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum 4 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
250 g Champignons 1 EL Bratbutter 1 EL Zitronensaft 1 Bund glattblättrige Petersilie ¼ TL Curry ¼ TL Paprika ¼ TL Salz	Champignons fein hacken. Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Champignons andämpfen, Zitronensaft begeben, weiterdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Pfanne von der Platte nehmen. Petersilie fein schneiden, begeben, würzen, auskühlen.
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm) wenig Mehl 2 EL Paniermehl 12 Tranchen Bratspeck	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig mit dem Backpapier entrollen, leicht mehlen. Stanzschablone auf beiden Längsseiten in den Teig drücken. Stanzschablone leicht versetzt nochmals in den Teig drücken, so entstehen dünne Teigstreifen. Teig mit dem Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken. Paniermehl in der Mulde verteilen. Specktranchen leicht überlappend quer in die Mulde legen. ⅓ der Pilzfüllung darauf verteilen. Filet darauflegen, restliche Füllung darauf verteilen, Speck darüberlegen.
1 Ei	Beide Schmalseiten des Teigs über die Filetenden legen. Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, abwechselungsweise schräg über die Füllung des Filets legen. Filet mit dem Blech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen. Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.
1 Schalotte 1 EL Olivenöl 2 dl Kalbsfond oder Bouillon 2 EL grobkörniger Senf 1 Msp. Kurkuma Salz, Pfeffer, nach Bedarf ½ dl Vollrahm	Schalotte schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte ca. 5 Min. andämpfen, Fond dazugießen, ca. 5 Min. köcheln. Mit dem Senf in einem Mixglas fein pürieren, würzen, wieder in die Pfanne gießen. Rahm flaumig schlagen. Filet aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Min. ruhen lassen. Filet tranchieren, Schlagrahm unter die heiße Sauce mischen, beides anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen, kurz vor dem Servieren aufkochen, Schlagrahm darunterziehen. Das Filet ca. ½ Tag im Voraus im Teig einpacken, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

PORTION (¼): 759 kcal, F 51g, Kh 32g, E 42g



Mit der Schablone stanzen.



Speck darauflegen, füllen.



Teigstreifen darüberlegen.

ANZEIGE



Lacroix Kalbsfond

Die Herstellung eines hausgemachten Fonds dauert in der Regel mehrere Stunden. Dies ist dank der Fonds von Lacroix nicht mehr nötig. Mit dem Lacroix Kalbsfond können Sie mühelos köstliche Ragouts, Suppen oder Saucen zubereiten. Rezeptideen und Infos. www.lacroix.ch.

Ein Kinderspiel mit dem Backblech Filet im Teig! Erhältlich auf bettybossi.ch

Rindsbraten mit Rotweinsauce

🕒 30 MIN. + 2½ STD. SCHMOREN 🍴 SCHLANK 🥗 LOW CARB

Für einen Brattopf

1,2 kg Rindsbraten
(z. B. *Schulter*)
500 g Rüebl
200 g Sellerie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Rüebl, Sellerie und Zwiebel schälen. Rüebl längs halbieren, schräg in ca. 1½ cm dicke Scheiben, Sellerie in Stängel, Zwiebel in Schnitze schneiden. Knoblauch schälen, halbieren.

1½ TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Mehl
Bratbutter
zum Braten

Fleisch würzen, mit Mehl bestäuben. Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, wenig Bratbutter begeben.

2 EL Tomatenpüree
1½ EL Mehl
7½ dl Rotwein
(z. B. *Barolo*)
1 Lorbeerblatt
1 Zimtstange
2 Sternanis
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Zwiebel, Knoblauch, Rüebl und Sellerie ca. 3 Min. rührbraten. Tomatenpüree kurz mitbraten. Mehl darüberstäuben, mischen. Wein dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Lorbeerblatt, Zimtstange und Sternanis begeben, würzen. Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2½ Std. schmoren.

1½ EL flüssiger Honig

Braten aus der Sauce nehmen. Sauce ca. 10 Min. einkochen. Honig darunterühren. Braten quer zur Faser tranchieren, wieder in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.

Lässt sich vorbereiten: Braten ca. 1 Tag im Voraus schmoren, Sauce einkochen, auskühlen. Beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Braten tranchieren und in der warmen Sauce langsam heiss werden lassen.

PORTION (%): 340 kcal, F 10 g, Kh 13 g, E 45 g

Kartoffeln und Rüebl aus dem Ofen

🕒 15 MIN. + 35 MIN. BACKEN

🍴 VEGAN 🍴 SCHLANK 🚫 LAKTOSEFREI 🚫 GLUTENFREI

600 g Rüebl
2 Knoblauchzehen
800 g Raclette-Kartoffeln
1 EL Öl
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Rüebl schälen, längs vierteln, in Stängel schneiden. Knoblauch schälen, mit den Kartoffeln vierteln, alles mit dem Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens.

1 Bund Rosmarin
50 g gesalzene Mandeln
1 EL Olivenöl
wenig Micro Greens
oder *Petersilie*

Rosmarin fein schneiden, Mandeln grob hacken, beides mit dem Öl mischen, mit den Micro Greens auf den Kartoffeln verteilen.

PORTION (%): 195 kcal, F 8 g, Kh 22 g, E 5 g

Ein Rindsbraten ist an sich schon ein Highlight, aber mit dieser würzigen Rotweinsauce wird er zum Knüller.

Tipp

VEGI-TIPP: ROTKOHLSTEAKS

Steaks gehen immer! Auch ohne Fleisch! Denn diese feinen Rotkohlsteaks brauchen nichts Tierisches, um zu überzeugen. Der Rotkohl wird in dünne Scheiben geschnitten und in einer würzigen Rotweinsauce geschmort. Mit veganem Rotwein und Ahornsirup statt Honig wird dieser Hauptgang sogar vegan. Das Rezept finden Sie auf bettybossi.ch.





So leicht!



Erreichen Sie Ihr Wunschgewicht mit den schlanken Rezepten im Abo «Gesund abnehmen». Jetzt die App 7 Tage gratis testen!

Tipp

DER PASSENDE WEIN



Barolo DOCG Sori Paradiso
Tenuta Cappallotto

Herkunft: Italien/Piemont

Rebsorte: Nebbiolo

Charakter: rubinrot, reife Fruchtaromen, rote Kirschen und Himbeerkonfitüre, Noten von Rosen, komplex mit Pflaumenaroma und erdigen Noten, am Gaumen viel Tannin und eine erfrischende Säure, langer Abgang.

Bezugsquellen: in grösseren Coop-Supermärkten und auf mondovino.ch

Saucen fürs Fondue chinoise

ANZEIGE



Chirat, die knackige Nummer eins

Die Erfolgsgeschichte von Chirat begann bereits 1859, als der damals 21-jährige Charles Chirat einen Lebensmittelhandel in Genf gründete und die Erzeugung von Essig aufnahm. 1891 übernahm sein Sohn Paul den Familienbetrieb und bot erstmals Feinwaren in Essig an. Seitdem entwickelte sich Chirat zu einer national bekannten Marke. Das Schweizer Original ist dabei über Generationen hinweg seinem beliebten Chirat-Geschmack treu geblieben: Denn nur die Knackigsten schaffens ins Glas!

Die neue Reihe in feinem Weinessig hochwertig eingelegter Gurken und Cornichons schmeckt wie hausgemacht: Die Kräuter-Variante wird durch geschnittene Zwiebeln, ganze Lorbeerblätter und einer Kräutermischung abgerundet; die Pfeffer-Variante wird mit Senfkörnern, Nelken und einer Pfeffermischung verfeinert.

Chirat steht seit über 160 Jahren für Tradition und Qualität und überzeugt nicht nur viele Schweizer Haushalte, sondern auch Chefköche und Gourmets. Mehr Infos auf www.chirat.ch

Gurken-Avocado-Dip

1 Schalotte | 1 roter Peperoncino
100 g Chirat Gurken Kräuter
wie hausgemacht | 1 Avocado
1 Bund glattblättrige Petersilie
1 EL Zitronensaft | ¼ TL Salz

Schalotte fein hacken. Peperoncino fein schneiden. Gurken in Würfeli schneiden, mit der Schalotte und dem Peperoncino in eine Schüssel geben. Avocado zerdrücken, Petersilie fein schneiden, beides mit Zitronensaft daruntermischen, salzen.

Erdnuss-Limettensauce

**1 Schalotte | 1 roter Peperoncino | 1 EL Olivenöl
2½ dl Kokosmilch | 100 g gesalzene Erdnüsse
½ EL Sojasauce | 1 Limette**

Schalotte fein hacken. Peperoncino in Streifen schneiden, beides im Öl andämpfen. Kokosmilch dazugießen, aufkochen. Erdnüsse begeben, ca. 15 Min. weich köcheln. Sojasauce begeben, pürieren, etwas abkühlen, Limettenschale dazureiben, ganzen Saft dazupressen.

Ananas-Currysauce

**3 EL Aceto balsamico bianco
4 EL Olivenöl | ¼ TL Salz
wenig Pfeffer | 260 g Ananas-
scheiben | 1 TL Curry**

Aceto und Öl verrühren, würzen. Ananas abtropfen, 2 EL Saft auffangen. Saft mit dem Curry warm werden lassen, gut unter die Sauce rühren. Ananas in Würfel schneiden, daruntermischen.

«Sweet Chili & sour» Sauce

**1 dl Wasser | 1 dl Aceto
balsamico bianco | 2 EL Roh-
zucker | 2 Knoblauchzehen
1 TL Chiliflocken | 1 TL Maizena
1 EL Wasser | 4 Zweiglein
Koriander**

Wasser, Aceto und Zucker aufkochen. Knoblauch in Scheiben schneiden, mit den Chiliflocken begeben, ca. 5 Min. köcheln. Maizena mit dem Wasser anrühren, begeben, ca. 10 Min. fertig köcheln. Koriander fein schneiden, daruntermischen.

Kürbis-Hummus

**200 g Kürbis | 1 Zwiebel
1 EL Olivenöl | 2 EL Wasser
1 Dose Kichererbsen (ca. 220 g)
4 EL Wasser | 1 EL Olivenöl
½ EL Zitronensaft | 1 EL Tahina
½ TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Salz | 2 EL Kürbiskerne
½ EL Olivenöl**

Kürbis und Zwiebel in Stücke schneiden, im Öl andämpfen. Wasser begeben, ca. 10 Min. weich dämpfen. Kichererbsen abspülen, abtropfen, mit Wasser, Öl, Zitronensaft und Tahina zum Kürbis geben, pürieren, würzen. Kürbiskerne rösten, mit dem Öl darauf verteilen.

Alle Saucen lassen sich
1 Tag im Voraus zu-
bereiten und zugedeckt
im Kühlschrank auf-
bewahren.

Happy End



★ Ende gut, alles gut.
Diese Desserts sorgen für
ein Happy End – und
leer geschleckte Teller.

Crema catalana mit Mandarinen

🕒 40 MIN. + 4 STD. KÜHL STELLEN ✂️ GLUTENFREI

Für 4 Förmchen von je ca. 2 dl

4 Mandarinen
2 frische Eier
2 EL Zucker
1 EL Maizena

Von den Mandarinen den ganzen Saft auspressen (ergibt ca. 1½ dl). Saft, Eier, Zucker und Maizena in einer Pfanne mit den Schwingbesen gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, auskühlen.

500 g Doppelrahm-Frischkäse
(z. B. Philadelphia)

Frischkäse mit den Schwingbesen des Handrührgeräts gut darunterrühren, in die Förmchen verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

4 EL grobkörniger Rohzucker
oder Zucker
4 Zweiglein Thymian

Zucker kurz vor dem Servieren gleichmässig auf der Creme verteilen, mit der Flamme des Bunsenbrenners caramelisieren. Thymianblättchen abzupfen, auf der Creme verteilen.

Dazu passt: Mandarinsalat.

Lässt sich vorbereiten: Crema catalana ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Zucker erst kurz vor dem Servieren auf der Creme verteilen und caramelisieren.

PORTION (¼): 460 kcal, F 33 g, Kh 30 g, E 11 g



So sieht es aus, wenn die Masse bindet, dann die Pfanne sofort von der Platte nehmen.



Die Konsistenz der gekochten Creme ist eher dick, das ist richtig so.



Diesen Bunsenbrenner gibt es auf [bettybossi.ch](https://www.bettybossi.ch).



Diese Version des spanischen Dessertklassikers passt besonders gut in den Winter, denn sie ist mit Mandarinen-saft verfeinert.

Tipp

DAS NEUE BUCH!

Bühne frei für die Crème de la Crème! Im neuen Buch zeigen wir Ihnen, wie Crème brûlée und Crema catalana perfekt gelingen. Und das in 30 Varianten mit Ideen für jede Jahreszeit! Mit unserem handlichen Flambierer machen Sie die Caramelkruste wie ein Profi, aber mit links! [bettybossi.ch](https://www.bettybossi.ch)



Weihnachts-Schokoladetorte

🕒 40 MIN. + 4½ STD. KÜHL STELLEN

Für einen Springformring von ca. 24 cm Ø, mit Klarsichtfolie ausgelegt

150 g Butter	Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Guetzi im Cutter fein mahlen, mit Butter und Fleur de Sel mischen. Springformring auf eine Tortenplatte stellen, Guetzlimasse auf dem Boden verteilen, gut andrücken, dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen, ca. 30 Min. kühl stellen.
450 g Vollkornguetzi (z. B. Gran Cereale, Coop)	
2 Prisen Fleur de Sel	
150 g Hagebuttenkonfitüre	Konfitüre mit den Himbeeren in einer Pfanne mischen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Masse etwas abkühlen, auf dem Guetzliboden verteilen.
150 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut	
1 dl Vollrahm	Rahm in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade fein hacken, begeben, schmelzen, glatt rühren, etwas abkühlen.
200 g weisse Schokolade	
250 g Mascarpone (Galbani)	Mascarpone, Milch und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts kurz verrühren, Schokolade rasch mit den Schwingbesen darunterühren. Rahm knapp steif schlagen, mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Masse ziehen. Auf der Himbeermasse verteilen, sofort glatt streichen. Torte zugedeckt im Kühlschrank mind. 4 Std. fest werden lassen. Formenring entfernen.
2 EL Milch	
2 EL Puderzucker	
1½ dl Vollrahm	
3 Mini-Meringue-Schalen	Meringue-Schalen zerdrücken, die Hälfte der Cranberrys im Zucker wenden, Rosmarinnadeln abzupfen. Kurz vor dem Servieren die Torte damit verzieren, restliche Cranberrys und Beeren darauf verteilen.
einige tiefgekühlte Cranberrys	
1 EL Zucker	
3 Zweiglein Rosmarin	
100 g tiefgekühlte Beeren	

STÜCK (½): 576 kcal, F 41g, Kh 43g, E 6g



Bellissima mit Mascarpone

Mamma mia – an dieser Torte muss man sich erst mal sattsehen. Sie macht sich die wunderbare Cremigkeit des Mascarpone für ihre perfekte Oberfläche zunutze. Auf dieser weissen «Leinwand» kommt die fruchtige Deko perfekt zur Geltung. Die Süsse des Mascarpone verträgt sich super mit der leichten Säure der Beeren – in Kombination verleihen sie der Torte einen Hauch Extrafrische.

≡ Wow! ≡

Diese Torte können Sie ca. 1 Tag im Voraus zubereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Aber erst kurz vor dem Servieren dekorieren.

Mousse au Chocolat mit Mandel-Crunch

🕒 40 MIN. + 4 STD. KÜHL STELLEN 🚫 LAKTOSEFREI 🚫 GLUTENFREI

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

100 g dunkle Schokolade (64 % Kakao)	Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen.
2 frische Eiweisse 1 Prise Salz 1 EL Zucker 2 dl Vollrahm	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Rahm steif schlagen.
2 frische Eigelbe 2 EL Zucker	Eigelbe und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Geschmolzene Schokolade mit 3 EL Schlagrahm zur Eimasse geben, gut verrühren. Restlichen Schlagrahm unter die Masse mischen. Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen, in die Gläser verteilen. Mousse zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.
½ Beutel dunkle Kuchen- glasur (ca. 60 g) 60 g gebrannte Mandeln	Glasur schmelzen, mit der Hälfte der Mandeln mischen, auf einem Backpapier verteilen, trocknen lassen. Kurz vor dem Servieren restliche Mandeln mit den Schokolade-Mandeln auf der Mousse verteilen.

PORTION (¼): 381kcal, F 23 g, Kh 32 g, E 8 g

Luftig, cremig, crunchy, schokoladig. Wer dieser Mousse widerstehen kann, ist von einer anderen Welt.

Noch besser wirds mit selbst gemachten gebrannten Mandeln! Rezept auf bettybossi.ch



Luftibus

Besonders luftig wird die Mousse, wenn Sie die Eigelbe mit dem Zucker zuerst 3 Min. über dem Wasserbad aufschlagen und anschliessend ohne Wasserbad noch ca. 2 Min.iterrühren.

Happy New Year

Starten Sie mit uns am 3. Januar
ins neue Jahr!

ANZEIGE



Nicht ohne Panettone

Weihnachten ohne Panettone? Im Tessin undenkbar! Panettoni sind im Tessin das ganze Jahr ein Hit, und an Weihnachten krönen sie jedes Festmenü. Doch die frischen Panettoni, die in den Schaufenstern der lokalen Bäckereien um die Wette strahlen, sind nicht das einzige Highlight im weihnächtlichen Tessin: Ein Winterzauber aus Palmen, verschneiten Berggipfeln und bunten Lichtern erwartet Sie in der italienischen Schweiz. Gönnen Sie sich Ihre mediterrane Weihnachten!

www.ticino.ch

Pimp your Panettone

Ein Blitz-Dessert mit Wow-Effekt. Füllen Sie Ihren Panettone mit dieser supereinfachen Creme:

**250 g Mascarpone,
2½ dl Vollrahm,
150 g Rahmquark
und 2 EL Zucker**

mit den Schwingbesen des Handrührgeräts, schlagen, bis die Masse fest wird. Nicht zu lange schlagen, sonst wird sie körnig.

Info

IMPRESSUM: Herausgeberin Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich | Copyright © Coop Genossenschaft |
Team Leiterin Redaktion und Gestaltung: Erica Angelone | Leiterin Rezeptredaktion: Sibylle Weber-Sager | Gestaltungskonzept: www.talla.hamburg |
Fotos: Patrick Zemp, Styling: Claudia Schilling | **Werbung/Kooperationen** Anina Boss, media@bettybossi.ch, Infos unter: bettybossi.ch/mediadaten |
Kunden-Service +41 (0) 44 209 19 29 (Mo–Sa, 8.00–20.00 Uhr) | **Jahresabonnement (10 Ausgaben)** Schweiz: CHF 32.90 / Ausland: CHF 41.00 |
Hinweise Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet. Backen mit Heissluft: Temperatur um 20 Grad reduzieren, Backzeit bleibt gleich.

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!



gedruckt in der
schweiz



Für mich, für dich. Mit KAISER.



Mit der Springform La Forme Plus

mit Antihaftbeschichtung KAIRAMIC®. Komplett zu öffnender
Rand mit Auslaufschutz und schnittfest emailliertem Boden.



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

Online bis 20. Dezember (solange Vorrat)



Ihre Vorteile

Buch mit **30 gelingsicheren, saisonalen Dessert-Rezepten**



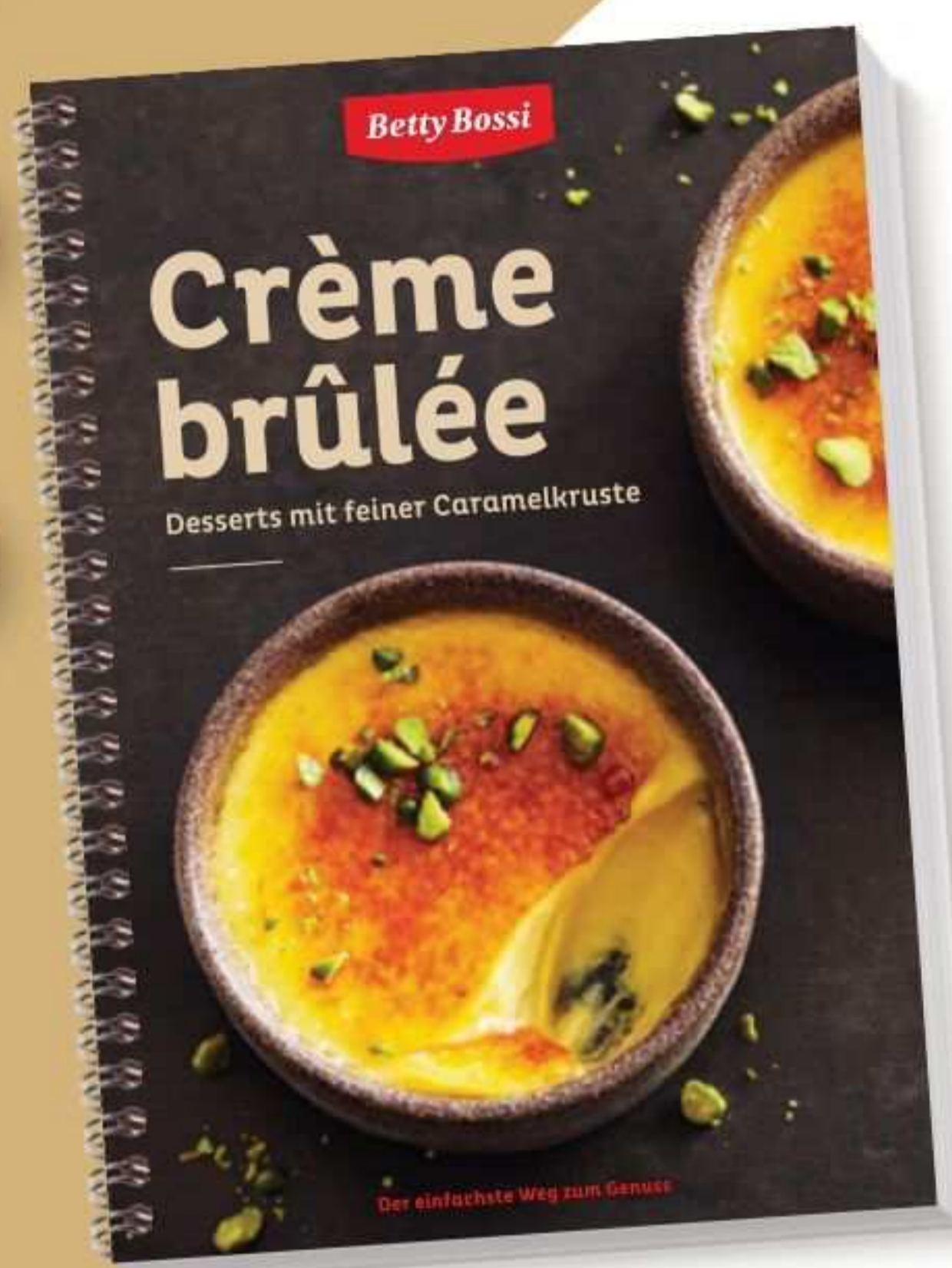
Ideen vom Klassiker bis zur genialen Neukreation



Einfach Caramelisieren dank handlichem Bunsenbrenner



Kombi bestellen!



Kombi-Spar-Angebot

Crème brûlée, Buch + Bunsenbrenner – Kombi

+ 100 ml Butangas

Art.-Nr. 40311.676

nur CHF 29.90

statt CHF 46.90

Sie sparen CHF 17.–

Für Nicht-Abonnenten CHF 35.90

Perfektes Flechtmuster



Ihr Geschenk

**Bakblech
Filet im Teig,
Flechtmuster – Set**

+ Rezeptbüchlein

Art.-Nr. 25819.676

CHF **29.95**

Für Nicht-Abonnenten CHF 35.95

Kreative Apérostangen



**Ausstecher
Blätterteigstangen –
3er-Set**

Art.-Nr. 25793.676

CHF **19.95**

Für Nicht-Abonnenten CHF 23.95

Schneller online bestellen und mit Superpunkten bezahlen!

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

* Gilt vom 15.11. bis 28.11.2021 bei Online-Bestellungen für den ganzen oder einen Teil Ihres Warenkorbs.

