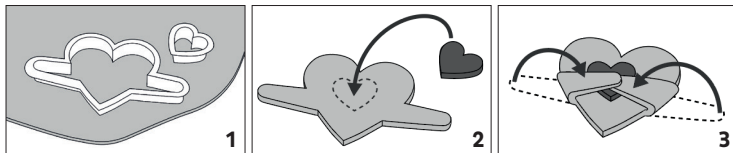


**Guetzli-Ausstecher, Herz und Stern - Set**  
**Emporte-pièces cœur et étoile - kit**  
**Cookie Cutter Heart and Star**



**Bonjour**

Nous ne sommes pas seulement de jolis emporte-pièces – avec nos longs bras, nous embrassons tout ce qui nous est cher.

1. Préparer la pâte aux amandes selon la recette ou utiliser une pâte à milanaise du commerce (pâte au beurre). Abaisser la pâte par portions à env. 4 mm d'épaisseur sur un peu de farine.
2. Passer les emporte-pièces dans de la farine, tapoter pour faire tomber l'excédent, découper de grands biscuits, les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson (**figure 1**).
3. Découper de petites étoiles ou de petits cœurs dans une pâte colorée, déposer sur les grands biscuits (**figure 2**).
4. Replier les bras, mettre au frais comme décrit dans la recette, badigeonner si désiré d'un mélange œuf-lait, cuire au four (**figure 3**).

**Suggestion:**

pour une pâte bicolore, diviser la masse en 2 portions. Mélanger 210 g de farine et 40 g de chocolat en poudre, incorporer à l'une des portions, incorporer le reste de la farine (250 g) à l'autre.

**Pâte aux amandes**

40 min + 2 h au frais  
 + 8 min au four  
 Pour env. 55 pièces

<b>250 g</b>	<b>de beurre</b> , mou
<b>230 g</b>	<b>de sucre</b>
<b>quelques</b>	<b>gouttes d'arôme d'amande amère</b>
<b>2 pincées</b>	<b>de sel</b>
<b>3</b>	<b>œufs</b>
<b>500 g</b>	<b>de farine</b>
<b>1</b>	<b>jaune d'œuf</b>
<b>1 c.c.</b>	<b>de lait</b>

Mélanger dans un grand bol beurre, sucre, arôme d'amande amère et sel. Incorporer les œufs petit à petit, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter la farine, rassembler en pâte lisse, sans pétrir, mettre env. 2 h à couvert au frais. Préchauffer le four à 180° C chaleur voûte et sole (160° C chaleur tournante). Abaisser la pâte comme décrit dans le mode d'emploi, la découper à l'emporte-pièce, plier et mettre au frais. Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner les biscuits selon goût.

**Cuisson au four:** env. 8 minutes.  
 Retirer, laisser refroidir sur une grille.

**Pièce:** 427 kcal, lip 21 g, glu 53 g, pro 7 g

**Grüezi**

Wir sind nicht nur herzige Guetzli-Ausstecher – mit unseren langen Armen umarmen wir alles was uns lieb ist.

1. Mandel-Teig herstellen oder Fertig-Mailänderli-Teig (Butterteig) verwenden. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen.
2. Ausstecher in Mehl wenden, ausklopfen, grosse Guetzli ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (**Bild 1**).
3. Kleine Sterne oder Herzli aus eingefärbtem Teig ausstechen, auf die grossen Guetzli legen (**Bild 2**).
4. Arme falten, wie im Rezept beschrieben kühlstellen, falls gewünscht mit Ei/Milch bestreichen, backen (**Bild 3**).

**Tipp**

Für zweifarbigen Teig: Masse in 2 Portionen teilen. 210 g Mehl und 40 g Schokoladepulver mischen, unter die eine Hälfte, restliches Mehl (250 g) unter die andere Hälfte der Masse mischen.

**Mandel-Teig**

40 Min. + 2 Std. kühl stellen  
 + 8 Min. backen  
 Ergibt ca. 55 Stück

<b>250 g</b>	<b>Butter</b> weich
<b>230 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>einige</b>	<b>Tropfen Bittermandelaroma</b>
<b>2 Prisen</b>	<b>Salz</b>
<b>3</b>	<b>Eier</b>
<b>500 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>1</b>	<b>Eigelb</b>
<b>1 TL</b>	<b>Milch</b>

Butter, Zucker, Bittermandelaroma und Salz in einer Schüssel verrühren. Eier nach und nach darunterrühren, weiterrühren bis die Masse heller ist. Mehl zur Masse geben, zu einem glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Ofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze (160 Grad Heissluft) vorheizen. Teig wie in der Anwendung beschrieben auswalen, ausstechen, falten und kühlstellen. Eigelb und Milch verrühren, Guetzli nach belieben damit bestreichen.

**Backen:** ca. 8 Min. im Ofen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Stück:** 427 kcal, F 21 g, Kh 53 g, E 7 g

**Hi,**

We're not just for making savory treats – our long arms are ready to embrace all the things we love!

1. Make an almond dough or use a ready rolled almond dough (shortcrust). Sprinkle a little flour on the surface and roll out the dough in 4 mm thick portions.
2. Coat the cookie cutters in flour, tap off the excess, cut out large cookies and place onto a baking tray lined with baking paper (**figure 1**).
3. Cut out small stars or hearts from dyed dough and place on top of the large cookies (**figure 2**).
4. Fold the arms, leave to cool as described in the recipe. Brush with egg/milk if desired, then bake (**figure 3**).

**Tip:**

for two-colored dough: divide the dough into two portions. Mix together 210 g flour and 40 g of chocolate powder, then fold into one half of the mixture; mix the remaining flour (250 g) into the other half of the mixture.

**Almond dough**

40 mins. + 2 hours chilling time  
 + 8 mins baking time  
 Makes approx. 55 cookies

<b>250 g</b>	<b>butter</b> soft
<b>230 g</b>	<b>sugar</b>
<b>a few</b>	<b>drops bitter almond flavoring</b>
<b>2 pinches</b>	<b>salt</b>
<b>3</b>	<b>eggs</b>
<b>500 g</b>	<b>flour</b>
<b>1</b>	<b>egg yolk</b>
<b>1 tsp</b>	<b>milk</b>

Mix the butter, sugar, bitter almond flavoring and salt in a bowl. Stir in the eggs a little at a time; continue to beat until the mixture is paler. Add the flour into the mixture, and mix together to form a soft dough. Do not knead. Cover and chill for approx. 2 hours. Preheat the oven to 180°C using top and bottom heat (160°C for fan ovens). As described in the instructions, roll out the dough, cut out the shapes, fold and leave to chill. Stir in the egg yolk and milk, and brush it over the cookies as desired.

**Baking:** approx. 8 mins in the oven. Remove from the oven and leave to cool on a cooling rack.

**Per serving:** 427 kcal, 21 g fat, 53 g carbohydrates, 7 g protein

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

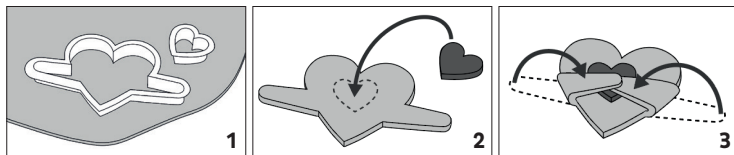
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products & discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.org](http://www.bettybossi.org)



## Ciao,

non siamo solo dei teneri stampi per biscotti: con le nostre lunghe braccia, abbracciamo tutto quello che ci è caro.

1. Preparare l'impasto a base di mandorle oppure usare quello già pronto a base di burro per i milanesini. Stendere l'impasto ricavando delle porzioni spesse circa 4 mm su un po' di farina.

2. Girare lo stampo nella farina, sbattere, ricavare dei biscotti ampi e disporli su una teglia rivestita di carta forno (figura 1).

3. Ricavare delle stelline o cuoricini dall'impasto colorato e distribuirli sui biscotti più grandi (figura 2).

4. Piegare le braccia, riporre in frigo come descritto nella ricetta, all'occorrenza spennellare con latte e uova, cuocere (figura 3).

### Suggerimento:

Per l'impasto bicolore: dividere il composto in 2 parti. Unire a una metà 210 g di farina e 40 g di cioccolato in polvere, all'altra metà dell'impasto aggiungere i restanti 250 g di farina.

## Impasto a base di mandorle

40 min. + 2 ore in frigo  
+ 8 min. di cottura  
Ca. 55 biscotti

**250 g** di burro morbido  
**230 g** di zucchero  
**alcune** gocce di aroma di mandorle amare  
**2 prese** di sale  
**3** uova  
**500 g** di farina  
**1** tuorlo  
**1 c. da tè** di latte

Mescolare il burro, lo zucchero, l'aroma di mandorle amare e il sale in una terrina.

Aggiungere un uovo dopo l'altro, continuare a mescolare finché il composto non assume una colorazione chiara.

Unire la farina al composto, formare una massa liscia senza impastare, riporre in frigo coperta per ca. 2 ore. Preriscaldare il forno statico a 180 gradi (a 160 gradi ventilato). Seguire le istruzioni relative all'impasto: stenderlo, ricavare le forme, piegarlo e riporre al fresco. Mescolare i tuorli e il latte, spennellarvi poi i biscotti a piacere.

**Cottura:** ca. 8 min. in forno. Togliere la teglia e lasciare raffreddare su una griglia.

**A porzione:** 427 kcal, grassi 21 g, carboidrati 53 g, proteine 7 g

## ¡Hola!

Somos más que unos bonitos cortadores de galletas: con nuestros largos brazos nos abrazamos a todo lo que nos es querido.

1. Preparar la masa de almendras o utilizar la masa «Mailänderli» (masa de mantequilla) ya preparada. Extender la masa en porciones sobre un poco de harina hasta obtener un grosor de unos 4 mm.

2. Pasar el cortador de galletas por harina, dar unos golpecitos, cortar unas galletas grandes y colocarlas en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear (imagen 1).

3. Cortar pequeñas estrellas o corazones de masa tintada y colocar encima de la galleta grande (imagen 2).

4. Plegar los brazos, dejar enfriar tal y como se indica en la receta, pincelar con huevo/leche si se desea, hornear (imagen 3).

### Consejo:

Para obtener una masa bicolore: Dividir la mezcla en 2 porciones. Mezclar 210 g de harina con 40 g de chocolate en polvo, añadirselo a una de las mitades, añadir la harina restante (250 g) a la otra mitad de la mezcla.

## Masa de almendras

40 min + 2 h de reposo  
+ 8 min de horneado  
Para aprox. 55 unidades

**250 g** mantequilla, blanda  
**230 g** azúcar  
**alcunas** gotas de aroma de almendra amarga  
**2 pizcas** de sal  
**3** huevos  
**500 g** harina  
**1** yema de huevo  
**1 cda.** leche

Mezclar la mantequilla, el azúcar, el aroma de almendra amarga y la sal en un recipiente.

Ir agregando los huevos poco a poco y mezclar bien hasta obtener una masa clara. Añadir la harina hasta que la masa quede uniforme, no amasar, tapar y dejar enfriar 2 horas.

Precalentar el horno a 180 grados por arriba y por abajo (160 grados de aire caliente). Extender, cortar, plegar y refrigerar la masa tal y como se describe en las instrucciones. Mezclar la yema de huevo y la leche, pincelar las galletas al gusto con la mezcla.

**Horneado:** aprox. 8 minutos. Sacar del horno, dejar enfriar en una rejilla

**Porción:** 427 kcal, gras. 21 g, glúc. 53 g, prot. 7 g

## Reinigung

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

## Nettoyage:

lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

## Cleaning:

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

## Limpieza:

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, lavar con agua tibia y detergente. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

## Pulizia:

lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda e detersivo. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.



**BPA**  
free

**Swiss**  
Design

**PRC**