

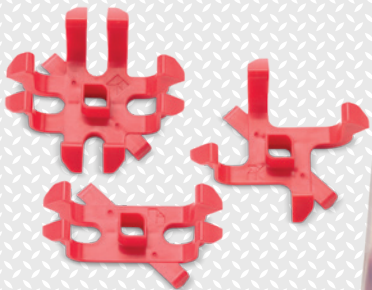


Betty Bossi

Wonderbox

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten

Clever ideas for clever cooks



Wonderbox

Pastry forming set

Set zum Formen von Gebäck

Set pour le façonnage de petits gâteaux

Set de moldes para repostería

Kit per lo stampo di pasticcini e salatini

Set voor het vormen van gebak



EN

Wonderbox Pastry forming set

The Wonderbox consists of 1 box with 3 folding dough cutters. With the Wonderbox you can make home-made pinwheels, parcels or boats made of pastry, cake mixture or tarte flambé mixture – with a savory or sweet filling. Dishwasher safe

DE

Wonderbox Set zum Formen von Gebäck

Die Wunderbox besteht aus 1 Box mit 3 Falteinsätzen. Mit dieser bereiten Sie im Nu selbst gemachte Windräder, Päckchen oder Schiffchen aus Blätter-, Kuchen- oder Flammkuchenteig – herzhaft oder süß gefüllt. Spülmaschinengeeignet.



Wonderbox

Set pour le façonnage de petits gâteaux

La Wonderbox se compose d'une Wonderbox avec 3 matrices. Moulinets, balluchons et barquettes faits maison en pâte feuilletée, pâte à gâteau ou pâte à tarte flambée seront préparés en un clin d'œil – avec une farce sucrée ou salée. Lave-vaisselle autorisé

Wonderbox

Set de moldes para repostería

La Wonderbox está formada por 1 caja con 3 piezas para realizar pliegues. Con ellas podrá realizar usted mismo en un abrir y cerrar de ojos molinos de viento, paquetes o barquillos de hojaldre, masa para pasteles o flanes: con relleno salado o dulce. Adecuado para lavavajillas

Wonderbox

Kit per lo stampo di pasticcini e salatini

La Wonderbox è composta da 1 scatola con 3 inserti per la piegatura. Questa permette di creare in un attimo ruote a vento, fagottini o barchette utilizzando pasta sfoglia, impasti per dolci o impasti per "Flammkuchen" – a ripieno salato o dolce. Adatto al lavaggio in lavastoviglie

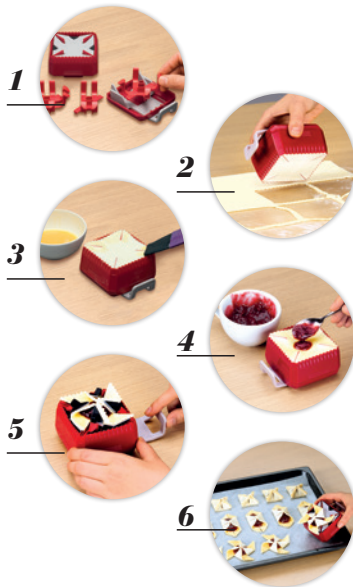
Wonderbox

Set voor het vormen van gebak

De Wonderbox bestaat uit 1 box met 3 vouwbare vormen. Hiermee maakt u in een mum van tijd zelfgemaakte windmolentjes, pakjes of bootjes van blader-, koek- of tarte flambée-deeg- hartig of zoet gevuld. Geschikt voor de vaatwasser



Step by step



EN

Instructions for use

1. Open the Wonderbox by pressing lightly on the grooved sides and set the desired folding dough cutter. Re-close the box.

Note: The folding dough cutters are marked with symbols.

2. Roll out the dough, dust both sides with flour, then cut it out.

3. Brush the corners of the dough with egg.

4. Put a little filling into the centre of the dough.

5. Pull the handle outwards. Finally, push the handle back to the first stop.

6. Lay the windmills, parcels or boats on a baking tray lined with baking paper. Repeat steps 2 to 6. Bake in the oven according to the recipe instructions.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Die Wonderbox durch leichten Druck auf die gerillten Stellen an den Seiten öffnen und den gewünschten Falteinsatz einsetzen. Box wieder schließen.

Hinweis: Die Falteinsätze sind mit Symbolen gekennzeichnet.

2. Teig ausrollen und beide Seiten mit Mehl bestäuben, danach ausstechen.

3. Den Teig an allen Ecken mit Ei bestreichen.

4. Wenig Füllung in die Teigmitte geben.

5. Griff bis nach außen ziehen. Anschließend den Griff bis zum ersten Anschlag zurückschieben.

6. Windräder, Päckchen oder Schiffchen auf ein mit Backpapier ausgeschlagenes Blech legen. Schritte 2 bis 6 wiederholen. Gemäß Angaben im Rezept backen.

FR

Mode d'emploi

1. Ouvrir la Wonderbox en pressant légèrement sur la partie rainurée des côtés et insérer la matrice souhaitée. Refermer la Wonderbox.

Remarque: chaque matrice est pourvue d'un symbole.

2. Étaler la pâte, saupoudrer les deux faces avec de la farine puis découper.

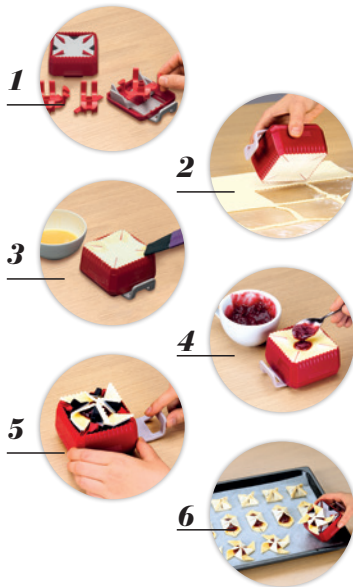
3. Dorer à l'oeuf les quatre coins de la pâte.

4. Déposer un peu de garniture au centre de la pâte.

5. Tirer entièrement la poignée. Ensuite, repousser la poignée jusqu'à la première butée.

6. Déposer moulinets, balluchons ou barquettes sur une plaque chemisée de papier cuisson. Répéter les points 2 à 6. Faire cuire au four selon les indications dans la recette.

Step by step



ES

Modo de Empleo

1. Abrir la caja Wonderbox un poco los puntos ranurados de los laterales y utilizar la pieza para realizar pliegues que desee. Volver a cerrar la caja.

Indicación: Las piezas para realizar pliegues están marcadas con símbolos.

2. Extender con el rodillo la pasta y espolvorear con harina las dos caras; a continuación, cortarla.

3. Pintar con huevo todas las esquinas de la pasta.

4. Añadir un poco de relleno en el centro de la pasta.

5. Tirar hacia fuera la pieza de agarre. A continuación, empujar hacia atrás la pieza de agarre hasta el primer tope.

6. Colocar los molinos de viento, paquetes o barquillos sobre una bandeja recubierta con papel de horno. Repetir los pasos 2 a 6. Hornear según las indicaciones de la receta.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Aprire la Wonderbox esercitando una leggera pressione in corrispondenza dei punti scanalati sui lati e inserire l'inserto per la piegatura desiderato. Richiudere la scatola.

Avvertenza: Gli inserti per la piegatura sono contrassegnati mediante simboli.

2. Srotolare la pasta e infarinare entrambi i lati, quindi ritagliarla.

3. Spennellare tutti gli angoli della pasta con l'uovo.

4. Stendere un po' di ripieno al centro della pasta.

5. Tirare l'impugnatura verso l'esterno. Quindi spingerla all'indietro fino alla prima battuta.

6. Stendere ruote a vento, fagottini o barchette su una teglia ricoperta con carta da forno. Ripetere i passaggi da 2 a 6. Cuocere in forno in base alle istruzioni della ricetta.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. De Wonderbox kan worden geopend door aan de zijkanten licht te drukken op geribbelde plaatsen en de gewenste vouwbare vorm te gebruiken. Box weer dicht doen.

Aanwijzing: De vouwbare vormen worden met symbolen aangegeven.

2. Rol het deeg uit en strooi er aan beide zijden wat meel overheen, steek daarna de vorm uit.

3. Strijk het deeg op alle hoeken met ei in.

4. Breng een beetje vulling in het midden van het deeg aan.

5. Trek de greep naar buiten. Schuif aansluitend de greep tot de eerste aanslag terug.

6. Leg de windmolentjes, pakjes of bootjes op het bakpapier dat op de bakplaat is gelegd. Stap 2 t/m 6 herhalen. Bak overeenkomstig de gegevens in het recept.



Raspberry boats

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 15 min. | Makes: approx. 12 boats

- 150 g raspberries**
- 50 g sweetened condensed milk**
- 50 g ground hazelnuts**
- 1 portion tarte flambé mixture,**
rolled out (approx. 25 x 42 cm)
- 1 flour** for dusting
- 1 egg,** beaten
- ½ bag dark cake glaze** (approx. 60 g),
melted

1. Mix the raspberries, condensed milk and hazelnuts.
2. Cut out the dough and fill (see p. 6). Lay the boats on a baking tray lined with baking paper.
3. **Baking:** approx. 15 min. in the oven preheated to 200 °C (convection). Remove from oven, place boats on a rack to cool.
4. Cut off a small corner of the cake icing bag. Pipe the glaze in a lattice pattern onto the boats.

Tip: The boats taste best when eaten fresh from the oven.

Per boat: 145 kcal, Fat 7 g, Carbohydrate 16 g, Protein 3 g

Apricot and marzipan parcels

Preparation: approx. 25 min. | Baking: approx. 15 min. | Makes: approx. 12 parcels

- 100 g dried apricots (sour),** finely chopped
- 1 roll of white modelling marzipan**
(approx. 80 g)
- 1 portion cake dough,** rolled out
(approx. 25 x 42 cm)
- 1 flour** for dusting
- 1 egg,** beaten

icing sugar for dusting

1. Mix the apricots and marzipan, knead, shape into 12 balls.
2. Cut out the dough and fill (see p. 6). Lay the parcels on a baking tray lined with baking paper.
3. **Baking:** approx. 15 min. in the oven preheated to 200 °C (convection). Remove from oven, allow parcels to cool on a rack, dust with icing sugar.

Per parcel: 163 kcal, Fat 8 g, Carbohydrate 20 g, Protein 3

Ham pinwheels

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 18 min. | Makes: approx. 15 windmills

120 g diced ham
80 g low-fat quark
2 tbsp chives, finely chopped
¼ tsp salt
pepper to taste

1 portion puff pastry, rolled out
(approx. 25 x 42 cm)
flour for dusting
1 egg, beaten
2 tbsp sesame seeds

1. Mix the ham and all the other ingredients together with pepper.
2. Cut out the dough and fill (see p. 6). Lay the windmill on a tray lined with baking paper, brush with egg, sprinkle with sesame seeds.
3. **Baking:** approx. 18 min. in the oven preheated to 180 °C (convection). Remove from oven, place pinwheel on a rack to cool.

Per pinwheel: 106 kcal, Fat 6 g, Carbohydrate 9 g, Protein 4 g

Sausage meat boats

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 18 min. | Makes: approx. 15 boats

100 g sausage meat
100 g wild paprika (Peppadew), rinsed,
finely chopped
2 tbsp oregano, finely chopped
½ tsp sweet paprika

1 portion puff pastry, rolled out
(approx. 25 x 42 cm)
flour for dusting
1 egg, beaten
3 tbsp unsalted shelled pistachios,
finely chopped

1. Mix the sausage meat and all the other ingredients together with the paprika.
2. Cut out the dough and fill (see p. 6). Lay the boats on a tray lined with baking paper, brush with egg, sprinkle with pistachio.
3. **Baking:** approx. 18 min. in the oven preheated to 180 °C (convection). Remove from oven, place boats on a rack to cool.

Per boat: 124 kcal, Fat 8 g, Carbohydrate 11 g, Protein 3 g

Himbeer Schiffchen

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 15 Min. | Ergibt ca. 12 Stück

150 g Himbeeren
50 g gezuckerte Kondensmilch
50 g gemahlene Haselnüsse

1 ausgewallter Flammkuchenteig
 (ca. 25 x 42 cm)
Mehl zum Bestäuben
1 Ei, verquirlt

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

1. Himbeeren, Kondensmilch und Haselnüsse mischen.
2. Teig ausstechen und füllen (siehe S. 7). Schiffchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. **Backen:** ca. 15 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, Schiffchen auf einem Gitter auskühlen.
4. Eine kleine Ecke des Kuchenglasurbeutels wegschneiden. Glasur gitterartig auf den Schiffchen verteilen.

Tipp: Die Schiffchen schmecken frisch am besten.

Stück: 145 kcal, F 7 g, Kh 16 g, E 3 g

Aprikosen-Marzipan-Päckchen

Vor- und Zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 15 Min. | Ergibt ca. 12 Stück

100 g Dörraprikosen (sauer), fein gehackt
1 Rolle weißes Modelliermarzipan
 (ca. 80 g)

1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 25 x 42 cm)
Mehl zum Bestäuben
1 Ei, verquirlt

Puderzucker zum Bestäuben

1. Aprikosen und Marzipan mischen, kneten, zu 12 Kugeln formen.
2. Teig ausstechen und füllen (siehe S. 7). Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. **Backen:** ca. 15 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, Päckchen auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 163 kcal, F 8 g, Kh 20 g, E 3 g

Schinken-Windrad

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 18 Min. | Ergibt ca. 15 Stück

120 g Schinkenwürfel
80 g Magerquark
2 EL Petersilie, fein geschnitten
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
Mehl zum Bestäuben
1 Ei, verquirlt
2 EL Sesam

1. Schinken und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.
2. Teig ausstechen und füllen (siehe S. 7). Windrad auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen, Sesam darüberstreuen.
3. **Backen:** ca. 18 Min. im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, Windrad auf einem Gitter etwas abkühlen.

Stück: 106 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 4 g

Brät-Schiffchen

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 18 Min. | Ergibt ca. 15 Stück

100 g Brät
100 g wilde Paprika (Peppadews), abgetropft, fein gehackt
2 EL Oregano, fein geschnitten
½ TL Delikatess-Paprika

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
Mehl zum Bestäuben
1 Ei, verquirlt
3 EL ungesalzene geschälte Pistazien, fein gehackt

1. Brät und alle Zutaten bis und mit Paprika mischen.
2. Teig ausstechen und füllen (siehe S. 7). Schiffchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen, Pistazien darüberstreuen.
3. **Backen:** ca. 18 Min. im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, Schiffchen auf einem Gitter etwas abkühlen.

Stück: 124 kcal, F 8 g, Kh 11 g, E 3 g

Barquettes aux framboises

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson au four : env. 15 min | Pour env. 12 pièces

150 g de framboises
50 g de lait condensé sucré
50 g de noisettes moulues

1 abaisse de pâte à tarte flambée
(d'env. 25 x 42 cm)
farine pour saupoudrer
1 oeuf, battu

½ sachet de glaçage foncé (env. 60 g),
fondu

1. Mélanger framboises, lait condensé et noisettes.
2. Découper la pâte et la garnir (voir p. 7). Déposer les barquettes sur une plaque chemisée de papier cuisson.
3. **Cuisson** : env. 15 min dans le four préchauffé à 200° C (chaleur tournante). Retirer, laisser refroidir les barquettes sur une grille.
4. Couper une petite pointe du sachet de glaçage. Répartir le glaçage en grillage sur les barquettes.

Suggestion : ces barquettes sont bien meilleures toutes fraîches.

Pièce : 145 kcal, lip 7 g, glu 16 g, pro 3 g

Balluchons abricots-massepain

Mise en place et préparation : env. 25 min
Cuisson au four : env. 15 min | Pour env. 12 pièces

100 g d'abricots secs (acidulés),
hachés finement
1 rouleau de massepain à modeler blanc
(d'env. 80 g)

1 abaisse de pâte à gâteau
(d'env. 25 x 42 cm)
farine pour saupoudrer
1 oeuf, battu

sucre glace pour le décor

1. Mélanger les abricots et le massepain, pétrir, façonner 12 boules.
2. Découper la pâte et la garnir (voir p. 7). Déposer les balluchons sur une plaque chemisée de papier cuisson.
3. **Cuisson** : env. 15 min dans le four préchauffé à 200° C (chaleur tournante). Retirer, laisser tiédir un peu les balluchons sur une grille, poudrer de sucre glace.

Pièce : 163 kcal, lip 8 g, glu 20 g, pro 3 g

Moulinets au jambon

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson au four : env. 18 min | Pour env. 15 pièces

120 g de petits dés de jambon
80 g de séré maigre
2 c. s. de persil, ciselé
¼ de c.c. de sel
un peu de poivre

1 abaisse de pâte feuilletée
(d'env. 25 x 42 cm)
farine pour saupoudrer
1 oeuf, battu

2 c. s. de graines de sésame

1. Mélanger les dés de jambon et tous les ingrédients, poivre compris.
2. Découper la pâte et la garnir (voir p. 7). Déposer les moulinets sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer à l'oeuf, parsemer de sésame.
3. **Cuisson** : env. 18 min dans le four préchauffé à 180° C (chaleur tournante). Retirer, laisser tiédir un peu les moulinets sur une grille.

Pièce : 106 kcal, lip 6 g, glu 9 g, pro 4 g

Barquettes à la charcutière

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson au four : env. 18 min | Pour env. 15 pièces

100 g de chair à saucisse de veau
100 g de paprikas sauvages (peppadews),
égouttés, hachés finement
2 c. s. d'origan, ciselé
½ c. c. de paprika doux

1 abaisse de pâte feuilletée
(d'env. 25 x 42 cm)
farine pour saupoudrer
1 oeuf, battu

3 c. s. de pistaches nature, hachées finement

1. Bien mélanger la chair à saucisse et tous les ingrédients, paprika doux compris.
2. Découper la pâte et la garnir (voir p. 7). Déposer les barquettes sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer à l'oeuf, parsemer de pistaches.
3. **Cuisson** : env. 18 min dans le four préchauffé à 180° C (chaleur tournante). Retirer, laisser tiédir un peu les barquettes sur une grille.

Pièce : 124 kcal, lip 8 g, glu 11 g, pro 3 g

Barquillos de frambuesa

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 15 min. | Se obtienen 12 unidades

150 g	frambuesas
50 g	leche condensada azucarada
50 g	avellanas machacadas
1	masa para flanes extendida (aprox. 25 x 42 cm)
	Harina para espolvorear
1	huevo, batido
½	bolsa de glaseado para pasteles oscuro (aprox. 60 g), fundido

1. Mezclar las frambuesas, la leche condensada y las avellanas.
2. Cortar la pasta y rellenarla (véase pág. 8). Colocar los barquillos sobre una bandeja recubierta con papel de horno.
3. **Horneado:** aprox. 15 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar los barquillos sobre una rejilla.
4. Cortar un pequeño trozo de la esquina de la bolsa de glaseado para pasteles. Distribuir el glaseado como si fuera una cuadrícula sobre los barquillos.

Consejos: Los barquillos están más sabrosos si se comen recién hechos.

Unidad: 145 kcal, F 7 g, Kh 16 g, E 3 g

Paquetes de mazapán y albaricoque

Preparación y elaboración: aprox. 25 min.
Horneado: aprox. 15 min. | Se obtienen 12 unidades

100 g	orejones (ácidos), bien troceados
1	rollo de mazapán para moldear blanco (aprox. 80 g)
1	masa para pasteles extendida (aprox. 25 x 42 cm)
	Harina para espolvorear
1	huevo, batido

Azúcar en polvo para espolvorear

1. Mezclar los albaricoques y el mazapán, amasar y formar 12 bolas.
2. Cortar la pasta y rellenarla (véase pág. 8). Colocar los paquetes sobre una bandeja recubierta con papel de horno.
3. **Horneado:** aprox. 15 min. en el horno precalentado a 200 °C (aire caliente). Extraer, dejar enfriar los paquetes sobre una rejilla y espolvorear con azúcar el polvo.

Unidad: 163 kcal, F 8 g, Kh 20 g, E 3 g

Molino de viento de jamón

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 18 min. | Se obtienen 15 unidades

120 g	jamón en trocitos
80 g	cuajada desnatada
2	cucharadas perejil, cortado fino
¼	cucharadita sal
	un poco de pimienta
1	hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm)
	Harina para espolvorear
1	huevo, batido
2	cucharadas sésamo

1. Mezclar el jamón y todos los ingredientes incluida la pimienta.
2. Cortar la pasta y rellenarla (véase pág. 8). Colocar el molino de viento sobre una bandeja recubierta con papel de horno, aplicar el huevo batido y espolvorear el sésamo por encima.
3. **Horneado:** aprox. 18 min. en el horno precalentado a 180 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar el molino de viento sobre una rejilla.

Unidad: 106 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 4 g

Barquillos de carne

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 18 min. | Se obtienen 15 unidades

100 g	carne de salchicha
100 g	ají escabeche (Capsicum baccatum), secado, cortado fino
2	cucharadas orégano, cortado fino
½	cucharadita pimentón dulce
1	hojaldre extendido (aprox. 25 x 42 cm)
	Harina para espolvorear
1	huevo, batido
3	cucharadas pistachos pelados no salados, cortados finos

1. Mezclar la carne y todos los ingredientes incluido el pimentón.
2. Cortar la pasta y rellenarla (véase pág. 8). Colocar los barquillos sobre una bandeja recubierta con papel de horno, aplicar el huevo batido y espolvorear los pistachos por encima.
3. **Horneado:** aprox. 18 min. en el horno precalentado a 180 °C (aire caliente). Sacar del horno y dejar enfriar los barquillos sobre una rejilla.

Unidad: 124 kcal, F 8 g, Kh 11 g, E 3 g

Barchette ai lamponi

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: circa 15 min. | Si ottengono 12 pezzi

150 g	di lamponi
50 g	di latte condensato zuccherato
50 g	di nocciole tritate
1	impasto srotolato per "Flammkuchen" (ca. 25 x 42 cm) Farina per infarinare uovo , sbattuto
1/2	confezione di glassa per dolci scura (ca. 60 g), sciolta

1. Mescolare i lamponi, il latte condensato e le nocciole.
2. Ritagliare la pasta e farcirla (vedi pag. 9). Stendere la barchetta su una teglia ricoperta con carta da forno.
3. **Cottura:** ca. 15 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Tirare fuori dal forno le barchette e farle raffreddare su una griglia.
4. Tagliare via un piccolo angolo della confezione della glassa per dolci. Distribuire la glassa sulle barchette creando un motivo a griglia.

Consiglio: Le barchette raggiungono il gusto migliore una volta raffreddate.

Pezzo: 145 kcal, grassi 7 g, carboidrati 16 g, proteine 3 g
20

Fagottini di marzapane alle albicocche

Operazioni preliminari e preparazione: circa 25 min.
Cottura: circa 15 min. | Si ottengono 12 pezzi

100 g	di albicocche secche (amare), tritate finemente
1	rotolo di marzapane bianco da modellare (ca. 80 g)
1	pasta per dolci srotolata (ca. 25 x 42 cm) Farina per infarinare uovo , sbattuto
1	uovo , sbattuto
Zucchero a velo per spolverare	

1. Mescolare le albicocche e il marzapane e impastare fino a ottenere 12 palline.
2. Ritagliare la pasta e farcirla (vedi pag. 9). Stendere i fagottini su una teglia ricoperta con carta da forno.
3. **Cottura:** ca. 15 min. nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato). Tirare fuori dal forno, far raffreddare leggermente i fagottini su una griglia e cospargerli di zucchero a velo.

Pezzo: 163 kcal, grassi 8 g, carboidrati 20 g, proteine 3 g

Ruote a vento al prosciutto

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: circa 18 min. | Si ottengono 15 pezzi

120 g	prosciutto tagliato a dadini
80 g	di ricotta magra
2	cucchiaini da tavola di prezzemolo , tagliato finemente
1/4	cucchiaino da tè di sale
poco	pepe
1	pasta sfoglia srotolata (ca. 25 x 42 cm) Farina per infarinare
1	uovo , sbattuto
2	cucchiaini da tavola di sesamo

1. Mescolare il prosciutto e tutti gli ingredienti con il pepe.
2. Ritagliare la pasta e farcirla (vedi pag. 9). Stendere le ruote a vento su una teglia ricoperta con carta da forno, spennellarle con l'uovo e cospargerle di sesamo.
3. **Cottura:** ca. 18 min. nel forno preriscaldato a 180 °C (ventilato). Tirare fuori dal forno le ruote a vento e farle raffreddare leggermente su una griglia.

Pezzo: 1006 kcal, grassi 6 g, carboidrati 9 g, proteine 4 g

Barchette ripiene

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: circa 18 min. | Si ottengono 15 pezzi

100 g	ripieno di carne
100 g	peperoncini (Peppadew), sgocciolati, finemente tritati
2	cucchiaini da tavola di origano , tagliato finemente
1/2	cucchiaino da tè di paprica in polvere
1	pasta sfoglia srotolata (ca. 25 x 42 cm) Farina per infarinare
1	uovo , sbattuto
3	cucchiaini da tavola di pistacchi sgusciati senza sale , tritati finemente

1. Mescolare il ripieno di carne e tutti gli ingredienti con la paprica.
2. Ritagliare la pasta e farcirla (vedi pag. 9). Stendere le barchette su una teglia ricoperta con carta da forno, spennellarle con l'uovo e cospargerle con i pistacchi.
3. **Cottura:** ca. 18 min. nel forno preriscaldato a 180 °C (ventilato). Tirare fuori dal forno le barchette e farle raffreddare leggermente su una griglia.

Pezzo: 124 kcal, grassi 8 g, carboidrati 11 g, proteine 3 g

Frambozen bootjes

Voor- en toebereden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 15 min. | Leveren ca. 12 stuks op

150 g Frambozen
50 g Gecondenseerde gesuikerde melk
50 g Gemalen hazelnoten

1 Gekozen tarte flambée-deeg
 (ca. 25 x 42 cm)
Meel om te bestrooien
1 Ei, geklopt

½ Zakje donkere taartglazuur (ca. 60 g),
 gesmolten

1. Frambozen, gecondenseerde melk en hazelnoten mengen.
2. Deeg uitsteken en vullen (zie p. 9). Leg de bootjes op het bakpapier dat op de bakplaat is gelegd.
3. **Bakken:** ca. 15 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en bootjes op een rooster laten afkoelen.
4. Snijd een klein hoekje van de taartglazuur weg. Verdeel het glazuur roostervormig over de bootjes.

Tip: De bootjes smaken vers het beste.

Stuks: 145 kcal, F 7 g, Kh 16 g, E 3 g

Abrikozen-marsepein-pakjes

Voor- en toebereden: ca. 25 min.

Bakken: ca. 15 min. | Leveren ca. 12 stuks op

100 g Gedroogde abrikozen (schoon),
 fijngehakt
1 Rolletje zacht marsepein (ca. 80 g)

1 Gekozen koekdeeg (ca. 25 x 42 cm)
Meel om te bestrooien
1 Ei, geklopt

Poedersuiker voor het bestrooien

1. Abrikozen en marsepein mengen, kneden en 12 bolletjes van maken.
2. Deeg uitsteken en vullen (zie p. 9). Leg de pakjes op het bakpapier dat op de bakplaat is gelegd.
3. **Bakken:** ca. 15 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen, pakjes op een rooster laten afkoelen en poedersuiker erover strooien.

Stuks: 163 kcal, F 8 g, Kh 20 g, E 3 g

Windmolentjes van ham

Voor- en toebereden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 18 min. | Leveren ca. 15 stuks op

120 g Hamblokjes
80 g Magere kwark
2 el Peterselie, fijn gesneden
¼ tl Zout
beetje peper

1 Gekozen bladerdeeg (ca. 25 x 42 cm)
Meel om te bestrooien
1 Ei, geklopt
2 el Sesamzaad

1. Meng de ham en alle ingrediënten met peper door elkaar.
2. Deeg uitsteken en vullen (zie p. 9). Leg de windmolentjes op het bakpapier dat op de bakplaat is gelegd, strijk het met ei in en strooi er wat sesam overheen.
3. **Bakken:** ca. 18 min. in een op 180 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en windmolentjes op een rooster laten afkoelen.

Stuks: 106 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 4 g

Bootjes met mager varkensgehakt

Voor- en toebereden: ca. 15 min.

Bakken: ca. 18 min. | Leveren ca. 15 stuks op

100 g Mager varkensgehakt
100 g Wilde paprika (Peppadews),
 uitgedruppeld, fijngehakt
2 el Oregano, fijn gesneden
½ tl Delikatess-paprika

1 Gekozen bladerdeeg (ca. 25 x 42 cm)
Meel om te bestrooien
1 Ei, geklopt
3 el Ongezouten gepelde pistaches,
 fijngehakt

1. Meng het mager varkensgehakt en alle ingrediënten met paprika door elkaar.
2. Deeg uitsteken en vullen (zie p. 9). Leg de bootjes op het bakpapier dat op de bakplaat is gelegd, strijk het met ei in en strooi er wat pistaches overheen.
3. **Bakken:** ca. 18 min. in een op 180 °C voorverwarmde oven (hetelucht). Eruit halen en bootjes op een rooster laten afkoelen.

Stuks: 124 kcal, F 8 g, Kh 11 g, E 3 g

Betty Bossi



Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Protected by Patent
Made in China

Find more about our products: www.bettybossi.org