

## Apéro-Gnocchi

Eine schnelle und originelle Apéro-Idee, die Ihre Gäste begeistern wird: 250 g gefüllte Gnocchi (z. B. mit Tomaten-Mozzarella-Füllung von IDEE Betty Bossi) zuerst in Wasser, dann in ca. 50 g geriebenem Sbrinz wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 13 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Die warmen Apéro-Gnocchi einzeln in Papierförmchen für Pralinés servieren.



## Rhabarber schälen

Ursprünglich wurde er zum Schälen von Spargeln entwickelt, aber unser Spargelschäler «easy» eignet sich genauso gut auch für Rhabarber – unbedingt ausprobieren! **Bestellmöglichkeit demnächst in Ihrem Briefkasten oder online auf [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch).**



## Schokolade schnell schmelzen

Wer ein Dessert mit einer schönen Schokoladerverzierung schmücken möchte, kann es sich mit diesem Trick einfacher machen. Statt die Schokolade zuerst zu schmelzen und dann mühsam in ein Spritztütchen zu füllen, kann man die Schokoladestücke nämlich direkt ins Plastiktütchen füllen, dieses ins heisse Wasserbad legen und warten, bis die Schokolade geschmolzen ist.



## Griottes au chocolat

Sauerkirschen und dunkle Schokolade – eine raffinierte Kombination. Die Ungarische Traubige gilt als eine der wohlschmeckendsten Sauerkirschen-Sorten. Die Kirschen werden von Hand gepflückt und schonend luftgetrocknet. Dann werden sie immer wieder mit geschmolzener Schokolade überzogen, bis sich 30 bis 40 hauchdünne Schichten bilden. Für die Umhüllung wird feinste Couverture aus Trinitario-Kakaobohnen aus Madagaskar verwendet. Um die Griottes gegen äussere Einflüsse zu schützen, wird zum Schluss ein feiner Überzug von Hand aufgetragen. Die fruchtig-herben Griottes au chocolat sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.



## Stabiler Kuchenteigrand

Die Ränder von Kuchen- und Mürbeteig fallen beim Blindbacken gern gegen die Mitte zusammen. Damit er stabil bleibt, darf man nur den Boden der Springform mit Backpapier belegen, den Formenrand dagegen einfetten und den Teig gut darandrücken, so bleibt er stabil und klappt nicht hinunter.