



Butterblätterteig Block  
500 g\*



Blätterteig Block 250 g,  
auch als 500-g-Block  
erhältlich



Kuchenteig Block  
500 g



Pizzateig Block 500 g



Pastateig 250g



Strudelteig 120 g



Kuchenteigboden 140 g\*

# Für frische Düfte in Ihrer Backstube. 9 feine Rezepte.



Für mich und dich.

Betty Bossi

\* Erhältlich in grösseren Coop Lebensmittelfilialen.

## Für Asia-Grissini.

24 Stück

### Zutaten:

- 1 Betty Bossi Pizzateig (Block 500 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL rote Curry-Paste

### Formen:

Teig quer halbieren, je quer in 12 Streifen schneiden. Zu ca. 8 mm dünnen Rollen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Öl und Curry-Paste verrühren, Grissini damit bestreichen.

### Backen:

10–15 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Auf einem Gitter auskühlen.

### Tipp:

Rote Curry-Paste durch Wasabi-Paste ersetzen.



## Für Lachs-Wähen. Backblech ca. 28 cm Ø

### Zutaten:

- 1 Betty Bossi Kuchenteig  
(rund ausgewallt 270 g)
- 1 Betty Bossi Rösti (500 g)
- 1 EL Butter, in Flöckli
- 180 g Crème fraîche
- 2 TL frischer Meerrettich, gerieben
- ¼ TL Salz
- 100 g geräucherter Lachs
- wenig Kresse

### Fertigstellen:

Teig mit dem Papier in das Blech legen, vorstehendes Papier abschneiden, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Rösti auf dem Teigboden verteilen. Butterflöckli darauf verteilen.

### Backen:

Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Etwas abkühlen. Crème fraîche, Meerrettich und Salz verrühren, darauf verteilen. Lachs in ca. 2½ cm breite Streifen schneiden, locker darauf verteilen. Mit Kresse garnieren.



## Für Mexican Rolls.

10 Röllchen

### Zutaten:

- 1 Betty Bossi Pastateig (250 g)
- 200 g Hackfleisch (Rind)
- 1 kleine Dose Mais (ca. 140 g), abgetropft
- 1/2 Peperoni, in Würfeli
- 3 EL Tomatenpüree
- 1 1/2 TL Chilipulver
- 3/4 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

### Formen:

Teige entrollen, quer in je 5 Rechtecke schneiden. Hackfleisch bis und mit Salz mischen, auf den Teigstücken verteilen, von der Querseite her aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem Öl bestreichen.

### Backen:

Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.



## Für Indian Samosas.

24 Stück

### Zutaten:

- 1 Betty Bossi Pastateig (250 g)
- 150 g Gschwellti, geschält, in Würfeli
- 80 g tiefgekühlte Erbsli
- 1 Rüebli, grob gerieben
- 2 EL Joghurt nature
- 2 TL Curry
- 1/4 TL Kreuzkümmelpulver
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Curry

### Formen:

Teige entrollen, in je 12 Quadrate schneiden. Gschwellti bis und mit Salz mischen. Je ca. 1 EL Füllung auf die Mitte der Teigstücke geben, Teigränder mit Wasser bestreichen. Teig diagonal über die Füllung legen, Ränder zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Öl und Curry verrühren, Samosas damit bestreichen.

### Backen:

Ca. 9 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.



## Für griechische Pizza.

4 Personen

### Zutaten:

1 Betty Bossi Bio Pizzateig  
(ausgewallt 550 g)

1 Betty Bossi Salsa Napoli (150 g)

200 g Feta, in ca. 1 1/2 Würfeln

1 rote Zwiebel, in Ringen

1 Tomate, in Würfeln

10 schwarze, entsteinte Oliven,  
in Ringen

20 g Jung-Spinat

wenig Pfeffer aus der Mühle

### Fertigstellen:

Teig mit dem Papier in ein Blech legen. Tomatensauce darauf verteilen, mit Feta, Zwiebeln, Tomate und Oliven belegen.

### Backen:

Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Jung-Spinat darauf verteilen, mit wenig Pfeffer aus der Mühle würzen.



## Für Filet-Päckli.

4 Personen

### Zutaten:

- 1 Betty Bossi Butterblätterteig (Block 500 g)
- 400 g Schweinsfilet, in 8 Medaillons
- 1 EL Bratbutter
- 2 Prisen Salz
- wenig Pfeffer
- 8 Tranchen Rohschinken
- 100 g Frischkäse mit Pfeffer (z.B. Boursin)
- 3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen
- 1 Ei, verklopft

### Formen:

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 28 x 56 cm auswallen, in 8 Quadrate schneiden. Fleisch in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 1 1/2 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen. Rohschinken falten, auf die Mitte der Quadrate legen, Bundzwiebeln darauf verteilen, Fleisch darauf legen. Je ca. 2 TL Frischkäse darauf verteilen. Die Teigecken über der Mitte zusammendrehen, ca. 15 Min. kühl stellen. Mit Ei bestreichen.

### Backen:

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.

### Dazu passt:

Beliebiger Blattsalat.





## Für Pistazien-Rosen. 16 Stück

### Zutaten:

1 Betty Bossi Strudelteig (120 g)  
100 g Butter  
200 g flüssiger Honig  
100 g Pistazien, grob gehackt

### Formen:

Butter und Honig in einer Pfanne warm werden lassen. Strudelteig sorgfältig auseinanderfalten, 1 Teigblatt auf ein feuchtes Tuch legen, mit Honig-Butter bestreichen,  $\frac{1}{4}$  der Pistazien darüberstreuen, mit 2. Blatt belegen, Vorgang wiederholen bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Tuch leicht hochheben, von der Längsseite her aufrollen, in ca. 2  $\frac{1}{2}$  cm breite Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

### Backen:

Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Während des Backens mit der restlichen Honig-Butter beträufeln. Auf einem Gitter auskühlen.



## Für Schoggi-Stangen. 16 Stück

### Zutaten:

1 Betty Bossi Blätterteig  
(rechteckig ausgewallt  
25 x 42 cm)  
1 Eiweiss, leicht verklopft  
16 Schoggi-Stängeli (z.B. Branches)  
1 Eigelb, mit wenig Milch  
verdünnt  
100 g Haselnüsse, grob gehackt  
2 EL Zucker

### Formen:

Teig mit Eiweiss bestreichen, quer in 16 Streifen schneiden. Je 1 Streifen mit der bestrichenen Seite nach unten, spiralförmig um 1 Schokolade-Stängeli wickeln, so dass der Teigstreifen leicht überlappt, Enden gut zusammendrücken. Rundum mit dem Eigelb bestreichen. Haselnüsse und Zucker mischen, die Stangen darin wenden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

### Backen:

Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Auf einem Gitter auskühlen.



## Für Himbeer-Cheesecake.

Backblech ca. 28 cm Ø

### Zutaten:

- 1 Betty Bossi Mürbeteig  
(rund ausgewallt 320 g)
- 2 EL Himbeerkonfitüre
- 500 g tiefgekühlte Himbeeren
- 2 Eier
- 4 EL Zucker
- 180 g Crème fraîche
- 100 g Frischkäse  
(z.B. Philadelphia)
- 1 TL Maizena
- 1/2 Zitrone

### Fertigstellen:

Teig mit dem Papier in das Blech legen, vorstehendes Papier abschneiden, Teigboden einstechen, mit Konfitüre bestreichen. Himbeeren darauf verteilen.

Eier und Zucker verrühren bis die Masse heller ist. Crème fraîche, Frischkäse, Maizena, Zitronenschale und -saft darunterühren, darauf verteilen.

### Backen:

Ca. 45 Min. auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Auf einem Gitter auskühlen.



## Für einfache und schnelle Backwaren. Die Fertigteige von IDEE BETTY BOSSI.

So einfach kann backen sein. Mit den fixfertigen Teigen von IDEE BETTY BOSSI sparen Sie nicht nur jede Menge Geschirr, sondern auch viel Zeit. So können Sie sich in aller Ruhe auf die Füllungen und Beläge Ihrer Backwaren konzentrieren. Auf den Packungen finden Sie dazu praktische Hinweise für die Zubereitung sowie viele weitere Tipps für schnelle und feine Backideen. Viel Spass beim Backen.



Blätterteig rechteckig ausgewallt  
2 x 320 g



Bio Blätterteig rechteckig ausgewallt  
2 x 320 g



Blätterteig rund ausgewallt 270 g



Bio Pizzateig rechteckig ausgewallt  
550 g



Kuchenteig rund ausgewallt 270 g



Bio Kuchenteig rund ausgewallt 270 g,  
auch als Bio Vollkornkuchenteig rund  
ausgewallt 270 g erhältlich\*



Kuchenteig rechteckig ausgewallt  
2 x 310 g



Mürbeteig rund ausgewallt 320 g