

Blitz-Rezept



Zitronenguetzli



1 Betty Bossi Zitronenguetzli-Teig (500g) auswallen. Sterne von ca. 4 cm Ø ausstechen, nach Angabe auf der Verpackung backen.



50g Puderzucker mit **1 EL Wasser** oder **Zitronensaft** verrühren, die Hälfte der noch warmen Sterne damit bestreichen, auskühlen.



ca. **50g Lemon Curd** auf die restlichen Guetzli verteilen, je einen glasierten Stern darauflegen.

Panettone-Pops



An Weihnachten bekommt man manchmal so viel Panettone geschenkt, dass man es fast nicht schafft, alles aufzuessen! Nicht so schlimm – mit den Resten lassen sich diese hübschen – und leckeren – Panettone-Pops zubereiten!

200 g trockener Panettone im Cutter fein mahlen oder sehr fein hacken. **50 g Frischkäse nature**, **30 g Puderzucker** und **1 Esslöffel Zitronensaft** begeben. Alles von Hand zu einer kompakten Masse kneten, ca. 14 Kugeln (je ca. 20 g) formen, auf Backpapier setzen, ca. 1 Std. kühl stellen. **200 g dunkle Schokolade** im Wasserbad schmelzen. Spiesschen in die Kugeln stecken, in die Schokolade tauchen, abtropfen, Spiesschen in Styropor stecken, trocknen, mit Goldspray und Goldsternli verzieren.



Wein- und Champagnergläser in der Spülmaschine

Dank dem intelligenten Gläserhalter «Flexi-Fix» können Sie künftig Ihre Wein- und Champagnergläser mühelos in der Spülmaschine waschen: ohne Umkippen, ohne Bruchgefahr, ohne Nachreinigen oder Nachpolieren! Die Halter lassen sich einfach ein- und ausbauen und passen auf jedes Spülmaschinenmodell!



Glamour für Ihre Speisen!

Begeistern Sie Ihre Gäste! Mit dem essbaren Goldspray veredeln Sie süsse wie pikante Gerichte auf aussergewöhnliche Weise. 100 Prozent essbar!

Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website

www.bettybossi.ch