## **Blitz-Rezept**





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



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



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

## Panettone-Pons





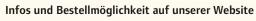
An Weihnachten bekommt man manchmal so viel Panettone geschenkt, dass man es fast nicht schafft, alles aufzuessen! Nicht so schlimm – mit den Resten lassen sich diese hübschen – und leckeren – Panettone-Pops zubereiten!

200 g trockener Panettone im Cutter fein mahlen oder sehr fein hacken.
50 g Frischkäse nature, 30 g Puderzucker und 1 Esslöffel Zitronensaft
beigeben. 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!

www.bettybossi.ch