



Betty Bossi

Guetzli-Presse Mini, Rosetten

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette



Der einfachste Weg zum Genuss

Spitzbuben

🕒 20 Min. + 8 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 20 Stück

125 g	Butter, weich	Ofen auf 190 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Vanillezucker, Eiweiss und Salz, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
60 g	Puderzucker	
1 EL	Vanillezucker	
1	Eiweiss	
1 Prise	Salz	
180 g	Mehl	
		Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen.
		Backen: pro Blech ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.
100 g	Johannisbeergelee	Gelee in einer Pfanne erwärmen. Die Hälfte der Guetzli auf der flachen Seite mit Gelee bestreichen. Restliche Guetzli daraufsetzen, etwas andrücken, mit Puderzucker bestäuben.
	Puderzucker zum Bestäuben	

Tipp: Anstelle von Johannisbeergelee einen anderen beliebigen Gelee verwenden.

Variante: Für dunkle Spitzbuben statt 180 g Mehl 160 g Mehl, 1 EL Schokoladepulver und 1 EL Kakaopulver verwenden.

Stück: 102 kcal, F 5 g, Kh 12 g, E 1 g



Miroirs

🕒 20 min + 8 min au four par plaque

Pour env. 20 biscuits

125 g de beurre, mou
60 g de sucre glace
1 c. s. de sucre vanillé
1 blanc d'œuf
1 pincée de sel
180 g de farine

Préchauffer le four à 190° C. Mettre le beurre, le sucre glace, le sucre vanillé, le blanc d'œuf et le sel dans une jatte et battre avec les fouets du batteur-mixeur env. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter la farine, rassembler en pâte, ne pas pétrir.

Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step).

Cuisson: env. 8 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

100 g de gelée de groseilles
sucre glace
 pour saupoudrer

Faire chauffer la gelée dans une petite casserole. Répartir sur le côté plat de la moitié des biscuits. Poser le reste des biscuits dessus. Appuyer légèrement. Saupoudrer de sucre glace.

Suggestion: utiliser une autre gelée de votre choix au lieu de la gelée de groseilles.

Variante: pour des miroirs foncés, utiliser 160 g de farine au lieu de 180 g, 1 c. s. de poudre de chocolat et 1 c. s. de poudre de cacao.

Pièce: 102 kcal, lipides 5 g, glucides 12 g, protéines 1 g

Spitzbuben (Swiss Jam Cookies)

🕒 20 mins. + 8 mins. to bake per tray

Makes approx. 20 pieces

125 g butter, softened
60 g powdered sugar
1 tbsp vanilla sugar
1 egg white
1 pinch salt
180 g flour

Preheat oven to 190 °C. Place the butter in a bowl, add the powdered sugar, vanilla sugar, egg white and salt, mix with the whisk attachment of a hand mixer for about 2 mins. until light in colour. Add flour and mix to form a dough, do not knead.

Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions.

Bake: approx. 8 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.

100 g red currant jelly
powdered sugar
 for dusting

Warm the jelly in a pan. Spread the jelly on the flat side of half of the cookies. Place the remaining cookies on top, press down slightly and dust with powdered sugar.

Tip: Instead of red currant jelly, use another jam or jelly of your choice.

Variant: For dark Spitzbuben, instead of 180 g flour, use 160 g flour, 1 tbsp chocolate powder and 1 tbsp cocoa powder.

Piece: 102 kcal, fat 5 g, carbohydrates 12 g, protein 1 g

Suájci lekváros sütik

🕒 20 perc + 8 perc sütés tepsinként

Kb. 20 darab elkészítésére elegendő

125 g vaj, puha
60 g porcukor
1 evőkanál vaníliás cukor
1 tojásfehérje
1 csipet só
180 g liszt

Melegítse elő a sütőt 190 fokra. Tegye a vajat egy táliba, adja hozzá a porcukrot, a vaníliás cukrot, a tojásfehérjét és a sót, kézi mixer habverőfejével kb. 2 percig keverje össze a hozzávalókat, amíg a keverék világosabb színű nem lesz. Adja hozzá a lisztet, gyúrja össze tésztává, ne dagassza.

Ahogy az alkalmazásban is látható, azonnal nyomkodja rá a tésztát két, sütőpapírral kibélelt tepsire.

Sütés: a sütő középső részén, tepsinként kb. 8 perc alatt. Vegye ki a sütőből, kissé hagyja lehűlni, majd a kekszeket egy rácson hűtse ki.

100 g ribizlizselé Porcukor
 a szóráshoz

Calentar la gelatina en una cacerola. Untar con la gelatina la parte plana de la mitad de las galletitas. Colocar encima el resto de las galletitas, presionar ligeramente, espolvorear con azúcar en polvo.

Tipp: A ribizlizselé helyett bármilyen más, tetszőleges zselét is használhat.

Másik változat: Sötét rácson tésztához 180 g liszt helyett használjon 160 g lisztet, 1 evőkanál csokoládéport és 1 evőkanál kakaóport.

Darabonként: 102 kcal, 5 g zsír, 12 g szénhidrát, 1 g fehérje

Szwajcarskie ciasteczka z dżemem

🕒 20 min + 8 min pieczenia na blachę

Składniki wystarczą na przygotowanie ok. 20 szt.

125 g miękkiego masła
60 g cukru pudru
1 łyżka cukru waniliowego
1 białko jaja
1 szczypta soli
180 g mąki

Rozgrzej piekarnik do temperatury 190 stopni. Umieść masło w misce, dodaj cukier puder, cukier waniliowy, białko jaja i sól. Ubijaj trzepaczką ręcznego miksera przez mniej więcej 2 minuty, aż masa nabierze jaśniejszego koloru. Dodaj mąkę, zagnieć ciasto, ale go nie wyrabiaj.

Od razu wyciśnij ciasto na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia, jak pokazano w instrukcji.

Pieczenie: każdą blachę ciastek piecz przez mniej więcej 8 minut na środkowej półce piekarnika. Wyjmij, lekko ostudź i pozostaw ciastka do ostygnięcia na kratce.

100 g galaretki z czerwonej porzeczki
Cukier puder do posypania

Riscaldare la gelatina in un pentolino. Spennellarvi la metà dei biscotti dal lato piatto. Coprire con il resto dei biscotti, premere leggermente, cospargere di zucchero a velo.

Wskazówka: zamiast galaretki z czerwonej porzeczki możesz użyć innej.

To może Cię zainteresować: aby przygotować ciemne Spitzbuben, zamiast 180 g mąki użyj 160 g mąki, 1 łyżki czekolady w proszku i 1 łyżki kakao w proszku.

Jedno ciastko: 102 kcal, tłuszcz 5 g, węglowodany 12 g, białko 1 g

Švýcarské sušenky s džemem

🕒 20 minut + 8 minut pečení na 1 plech

Množství: cca 20 kusů

125 g měkkého másla
60 g moučkového cukru
1 polévková lžíce vanilkového cukru
1 bílek
1 špetka soli
180 g hladké mouky

Předehřejte troubu na 190 °C. Máslo dejte do mísy, přidejte moučkový cukr, vanilkový cukr, bílek a sůl a šlehejte metličkou na ručním mixéru asi 2 minuty, dokud směs nezíská světlejší barvu. Přidejte mouku a vypracujte těsto, které nehnětte.

Těsto ihned vytlačujte na dva plechy vyložené pečicím papírem, jak je popsáno v návodu k použití.

Pečení: Každý plech pečte přibližně 8 minut uprostřed trouby. Plech poté vyjměte, nechte sušenky mírně vychladnout a rozložte je na mřížku.

100 g marmelády z červeného rybízu
Moučkový cukr na posypání

Marmeládu rozehejte na pánvi. Polovinu sušenek potřete na ploché straně marmeládou. Navrch položte zbývající sušenky, trochu je přitlačte a posypte moučkovým cukrem.

Tip: Místo marmelády z červeného rybízu použijte jakoukoli jinou marmeládu.

Varianta: Pro tmavé sušenky „Spitzbuben“ použijte namísto 180 g hladké mouky 160 g hladké mouky, 1 polévkovou lžici čokoládového prášku a 1 polévkovou lžici kakaového prášku.

1 kus: 102 kcal, tuky 5 g, sacharidy 12 g, bílkoviny 1 g

Švajčiarske džemové sušienky

🕒 20 min. + 8 min. pečenia na 1 plech

Výsledok: približne 20 kusov

125 g mäkkého masla
60 g práškoveho cukru
1 PL vanilkového cukru
1 bielok
1 štipka soli
180 g hladkej múky

Rúru predhrejeme na 190 °C. Maslo uložíme do misky, pridáme práškový cukor, vanilkový cukor, bielok a soľ, šľaháme metličkou na ručnom mixéri približne 2 minúty, kým zmes nezíska svetlejšiu farbu. Pridáme múku a uytvoríme cesto, ktoré nemiesime.

Cesto ihneď vytlačáme na dva plechy vyložené papierom na pečenie, ako je znázornené v návode na použitie.

Pečenie: Každý plech pečieme približne 8 minút v strede rúry. Plech potom vyberieme, sušienky necháme mierne vychladnúť a rozložíme ich na mriežku.

100 g ríbezľového želépráškového cukru na posypanie

Na panvici zohrejeme želé. Želé natrieme na plochú stranu polovice sušienok. Na vrch poukladáme zvyšné sušienky, trochu ich pritlačíme a posypeme práškovým cukrom.

Tip: Namiesto ríbezľového želé možno použiť akékoľvek iné želé.

Variant: Na tmavé lepené viedenské koláčiky Spitzbuben použijeme namiesto 180 g múky 160 g múky, 1 PL čokoládového prášku a 1 PL kakaového prášku.

1 kus: 102 kcal, tuky 5 g, sacharidy 12 g, bielkoviny 1 g

Zimtguetzli

 **30 Min. + 8 Min. backen pro Blech**

Ergibt ca. 50 Stück

125 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 frisches Ei (53 g+)
120 g Mehl
120 g gemahlene Mandeln
1½ TL Zimt

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Salz und Ei mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mehl, Mandeln und Zimt mischen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen.

Backen: pro Blech ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

150 g Puderzucker
2½ EL Milch

Puderzucker und Milch gut verrühren. Die Guetzli mit der Glasur verzieren, auf einem Gitter trocknen lassen.

Tipp: Statt gemahlene Mandeln Haselnüsse verwenden.

Stück: 63 kcal, F 3 g, Kh 7 g, E 1 g



Biscuits à la cannelle

🕒 30 min + 8 min au four par plaque

Pour env. 50 biscuits

125 g de beurre, mou
100 g de sucre
1 pincée de sel
1 œuf frais (53 g+)
120 g de farine
120 g d'amandes moulues
1½ c. c. de cannelle

Préchauffer le four à 190°C. Mettre le beurre, le sucre, le sel et l'œuf dans une jatte et battre avec les fouets du batteur-mixeur env. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter la farine, les amandes et la cannelle, rassembler en pâte, ne pas pétrir.

Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step).

Cuisson: env. 8 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

150 g de sucre glace
2½ c. s. de lait

Bien mélanger le sucre glace et le lait. En décorer les biscuits, laisser sécher sur une grille.

Suggestion: utiliser des noisettes moulues au lieu d'amandes.

Pièce: 63 kcal, lipides 3 g, glucides 7 g, protéines 1 g

Cinnamon Cookies

🕒 30 mins. + 8 mins. to bake per tray

Makes approx. 50 pieces

125 g butter, softened
100 g sugar
1 pinch salt
1 fresh egg (53 g+)
120 g flour
120 g ground almonds
1½ tsp cinnamon

Preheat oven to 190 °C. Place the butter in a bowl, add the sugar, salt and egg, mix with the whisk attachment of a hand mixer for about 2 mins. until light in colour. Add flour, almonds and cinnamon and mix to form a dough, do not knead.

Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions.

Bake: approx. 8 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.

150 g powdered sugar
2½ tbsp milk

Mix powdered sugar and milk until smooth. Decorate cookies with the glaze and let dry on a wire rack.

Tip: Instead of ground almonds, use hazelnuts.

Piece: 63 kcal, fat 3 g, carbohydrates 7 g, protein 1 g

Fahéjas keksz

 **30 perc + 8 perc sütés tepsinként**

Kb. 50 darab elkészítésére elegendő

125 g vaj, puha
100 g cukor
1 csipet só
1 friss tojás (M méretű)
120 g liszt
120 g őrlött mandula
1½ teáskanál fahéj

Melegítse elő a sütőt 190 fokra. Tegye a vajat egy táliba, adja hozzá a cukrot, a sót és a tojást, kézi mixer habverőfejjel kb. 2 percre keverje, amíg a keverék világosabb színű nem lesz. Keverje össze a lisztet, a mandulát és a fahéjat, adja hozzá és gyúrja tésztává, ne dagassza.

Ahogy az alkalmazásban is látható, azonnal nyomkodja rá a tésztát két, sütőpapírral kibélelt tepsire.

Sütés: a sütő középső részén, tepsinként kb. 8 perc alatt. Vegye ki a sütőből, kissé hagyja lehűlni, majd a kekszeket egy rácson hűtse ki.

150 g porcukor
2½ evőkanál tej

A porcukrot és a tejet jól keverje össze. Díszítse a kekszeket a cukormázzal, és hagyja megszáradni egy rácson.

Tipp: Őrlött mandula helyett használjon moggyorót.

Darabonként: 63 kcal, 3 g zsír, 7 g szénhidrát, 1 g fehérje

Ciasteczka cyrnononowe

🕒 30 min + 8 min pieczenia na blachę

Składniki wystarczą na przygotowanie ok. 50 szt.

125 g miękkiego masła
100 g cukru
1 szczypta soli
1 świeże jajko (rozmiar M)
120 g mąki
120 g mielonych migdałów
1½ łyżeczki cynamonu

Rozgrzej piekarnik do temperatury 190 stopni. Umieść masło w misce, dodaj cukier, sól i jajko. Ubijaj trzepaczką ręcznego miksera przez mniej więcej 2 minuty, aż masa nabierze jaśniejszego koloru. Wymieszaj mąkę, migdały i cynamon, dodaj i zagnieć ciasto, ale go nie wyrabiaj.

Od razu wyciśnij ciasto na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia, jak pokazano w instrukcji.

Pieczenie: każdą blachę ciastek piecz przez mniej więcej 8 minut na środkowej półce piekarnika. Wyjmij, lekko ostudź i pozostaw ciastka do ostygnięcia na kratce.

150 g cukru pudru
2½ łyżki mleka

Dobrze wymieszaj cukier puder i mleko. Udekoruj ciastka lukrem i pozostaw do wyschnięcia na kratce.

Wskazówka: możesz użyć orzechów laskowych zamiast mielonych migdałów.

Jedno ciastko: 63 kcal, tłuszcz 3 g, węglowodany 7 g, białko 1 g

Skořicové sušenky

 **30 minut + 8 minut pečení na 1 plech**

Množství: cca 50 kusů

125 g měkkého másla

100 g cukru

1 špetka soli

1 čerstvé vejce
(velikost M)

120 g hladké mouky

120 g mletých mandlí

1½ čajové lžičky skořice

Předehřejte troubu na 190 °C. Máslo dejte do mísy, přidejte cukr, sůl a vejce a šlehejte metličkou na ručním mixéru asi 2 minuty, dokud směs nezíská světlejší barvu. Smíchejte mouku, mandle a skořici, přidejte je do mísy a vypracujte těsto, které nehnětte.

Těsto ihned vytlačujte na dva plechy vyložené pečícím papírem, jak je popsáno v návodu k použití.

Pečení: Každý plech pečte přibližně 8 minut uprostřed trouby. Plech poté vyjměte, nechte sušenky mírně vychladnout a rozložte je na mřížku.

150 g moučkového cukru

2½ polévkové lžíce mléka

Dobře promíchejte moučkový cukr a mléko. Sušenky ozdobte polevou a nechte je zaschnout na mřížce.

Tip: Místo mletých mandlí použijte lískové oříšky.

1 kus: 63 kcal, tuky 3 g, sacharidy 7 g, bílkoviny 1

Škoricové sušienky

🕒 30 min. + 8 min. pečenia na 1 plech

Výsledok: približne 50 kusov

125 g mäkkého masla
100 g cukru
1 štipka soli
1 čerstvé vajce (veľkosť M)
120 g hladkej múky
120 g mletých mandlí
1½ ČL škorice

Rúru predhrejeme na 190 °C. Maslo uložíme do misky, cukor, soľ a vajce, šľaháme metličkou na ručnom mixéri približne 2 minúty, kým zmes nezíska svetlejšiu farbu. Zmiešame múku, mandle, pridáme škoricu a vytvoríme cesto, ktoré nemiesime.

Cesto ihneď vytlačáme na dva plechy vyložené papierom na pečenie, ako je znázornené v návode na použitie.

Pečenie: Každý plech pečieme približne 8 minút v strede rúry. Plech potom vyberieme, sušienky necháme mierne vychladnúť a rozložíme ich na mriežku.

150 g práškového cukru
2½ PL mlieka

Práškový cukor a mlieko dobre zmiešame. Sušienky ozdobíme polevou a necháme sušiť na mriežke.

Tip: Namiesto mletých mandlí možno použiť lieskové orechy.

1 kus: 63 kcal, tuky 3 g, sacharidy 7 g, bielkoviny 1 g

Vanilleguetzli

🕒 20 Min. + 12 Min. backen pro Blech

Ergibt ca. 50 Stück

200 g Mehl
100 g geschälte gemahlene Mandeln
75 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen.

180 g Butter, kalt
1 frisches Ei (53 g+)

Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen.

Backen: pro Blech ca. 12 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

3 EL Puderzucker
1 EL Vanillezucker

Puderzucker und Vanillezucker mischen, Guetzli damit bestäuben.

Stück: 63 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 1 g



Biscuits à la vanille

🕒 20 min + 12 min au four par plaque

Pour env. 50 biscuits

200 g de farine 100 g d'amandes mondées moulues 75 g de sucre glace 2 c. s. de sucre vanillé 1 pincée de sel	Préchauffer le four à 160°C. Mélanger dans une jatte la farine, les amandes, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel.
180 g de beurre, froid 1 œuf frais (53 g+)	Ajouter le beurre coupé en morceaux, sabler du bout des doigts pour obtenir un appareil homogène et grumeleux. Ajouter l'œuf, rassembler en pâte, ne pas pétrir.
	Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step).
	Cuisson: env. 12 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.
3 c. s. de sucre glace 1 c. s. de sucre vanillé	Bien mélanger le sucre glace et le sucre vanillé, en saupoudrer les biscuits.

Pièce: 63 kcal, lipides 4 g, glucides 5 g, protéines 1 g

Vanilla Cookies

🕒 20 mins. + 12 mins. to bake per tray

Makes approx. 50 pieces

200 g	flour	Preheat oven to 160 °C. Mix flour, almonds, powdered sugar, vanilla sugar and salt in a bowl.
100 g	blanched ground almonds	
75 g	powdered sugar	
2 tbsp	vanilla sugar	
1 pinch	salt	
180 g	butter, cold	Cut the butter into small pieces, rub into the dry ingredients by hand until crumbly. Add egg, gently stir to form a dough, do not knead.
1	fresh egg (53 g+)	
		Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions.
		Bake: approx. 12 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.
3 tbsp	powdered sugar	Mix powdered sugar and vanilla sugar, use to dust cookies.
1 tbsp	vanilla sugar	

Piece: 63 kcal, fat 4 g, carbohydrates 5 g, protein 1 g

Vaníliás keksz

 **20 perc + 12 perc sütés tepsinként**

Kb. 50 darab elkészítésére elegendő

200 g liszt	Melegítse elő a sütőt 160 fokra. Keverje össze a lisztet, a mandulát, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a sót egy táliban.
100 g hámozott őrölt mandula	
75 g porcukor	
2 evőkanál vaníliás cukor	
1 csipet só	
180 g vaj, hidegen	Vágja a vajat darabokra, adja hozzá a tésztához, és kézzel dörzsölje össze, hogy morzsálódó keveréket kapjon. Adja hozzá a tojást, és gyúrja össze tésztává, ne dagassza.
1 friss tojás (M méretű)	
	Ahogy az alkalmazásban is látható, azonnal nyomkodja rá a tésztát két, sütőpapírral kibélelt tepsire.
	Sütés: a sütő középső részén, tepsinként kb. 12 perc alatt. Vegye ki a sütőből, kissé hagyja lehűlni, majd a kekszeket egy rácson hűtse ki.
3 evőkanál porcukor	Keverje össze a porcukrot és a vaníliás cukrot, és szórja meg vele a kekszeket.
1 evőkanál vaníliás cukor	

Darabonként: 63 kcal, 4 g zsír, 5 g szénhidrát, 1 g fehérje

Ciasteczka waniliowe

🕒 20 min + 12 min pieczenia na blachę

Składniki wystarczą na przygotowanie ok. 50 szt.

200 g	mąki	Rozgrzej piekarnik do temperatury 160 stopni. W misce wymieszaj mąkę, migdały, cukier puder, cukier waniliowy i sól.
100 g	obranych zmielonych migdałów	
75 g	cukru pudru	
2	łyżka cukru waniliowego	
1	szczypta soli	
180 g	zimnego masła	Pokrój masło na kawałki, dodaj i rozetrzyj ręcznie, aby uzyskać kruchą mieszankę. Dodaj jajko, zagnieć ciasto, ale go nie wyrabiaj.
1	świeże jajko (rozmiar M)	
		Od razu wyciśnij ciasto na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia, jak pokazano w instrukcji.
		Pieczenie: każdą blachę ciastek piecz przez mniej więcej 12 minut na środkowej półce piekarnika. Wyjmij, lekko ostudź i pozostaw ciastka do ostygnięcia na kratce.
3	łyżki cukru pudru	Wymieszaj cukier puder z cukrem waniliowym i posyp ciasteczka.
1	łyżka cukru waniliowego	

Jedno ciastko: 63 kcal, tłuszcz 4 g, węglowodany 5 g, białko 1 g

Vanilkové sušenky

 **20 minut + 12 minut pečení na 1 plech**

Množství: cca 50 kusů

200 g hladké mouky
100 g loupáných mletých mandlí
75 g moučkového cukru
2 polévková lžíce vanilkového cukru
1 špetka soli

Předehřejte troubu na 160 °C. V míse smíchejte mouku, mandle, moučkový cukr, vanilkový cukr a sůl.

180 g studeného másla
1 čerstvé vejce (velikost M)

Máslo nakrájejte na kousky, přidejte a rukou rozmíchejte, abyste vytvořili drobivou směs. Přidejte vejce a vypracujte těsto, které nehnětne.

Těsto ihned vytlačujte na dva plechy uložené pečicím papírem, jak je popsáno v návodu k použití.

Pečení: Každý plech pečte přibližně 12 minut uprostřed trouby. Plech poté vyjměte, nechte sušenky mírně vychladnout a rozložte je na mřížku.

3 polévkové lžíce moučkového cukru
1 polévková lžíce vanilkového cukru

Smíchejte moučkový a vanilkový cukr a posypte jimi sušenky.

1 kus: 63 kcal, tuky 4 g, sacharidy 5 g, bílkoviny 1 g

Vanilkové sušienky

🕒 20 min. + 12 min. pečenia na 1 plech

Výsledok: približne 50 kusov

200 g hladkej múky
100 g lúpaných mletých mandlí
75 g práškoveho cukru
2 PL vanilkoveho cukru
1 štipka soli

Rúru predhrejeme na 160 °C. V miske zmiešame múku, mandle, práškový cukor, vanilkový cukor a soľ.

180 g masla, studené
1 čerstvé vajce (veľkosť M)

Maslo nakrájame na kúsky, pridáme a rukou rozotierame, aby sme vytvorili drobiuú zmes. Pridáme vajce a vytvoríme cesto, ktoré nemiesime.

Cesto ihneď utlačáme na dva plechy vyložené papierom na pečenie, ako je znázornené v návode na použitie.

Pečenie: Každý plech pečieme približne 12 minút v strede rúry. Plech potom vyberieme, sušienky necháme mierne vychladnúť a rozložíme ich na mriežku.

3 PL práškoveho cukru
1 PL vanilkoveho cukru

Zmiešame práškový a vanilkový cukor a sušienky posypeme.

1 kus: 63 kcal, tuky 4 g, sacharidy 5 g, bielkoviny 1 g



Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland

