

Betty Bossi



Apéro-Maker

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes

Instrucciones y recetas

Istruzioni e ricette



Der einfachste Weg zum Genuss



Apéro-Maker, ofenfest

Für warme oder kalte Apéro-Häppchen
Pour petits canapés d'apéritif froids ou chauds
For hot and cold canapes
Para bocaditos de aperitivo calientes y fríos
Per stuzzichini da aperitivo caldi o freddi

DE

Apéro-Maker, ofenfest

Aus Toast- und anderen Brotscheiben entstehen im Nu neun warme oder kalte Apéro-Häppchen! Mit Hilfe des cleveren Apéro-Makers wird das Brot belegt, gestapelt, aufgespiesst, geschnitten – auf Wunsch gebacken – und zum Schluss serviert.

Coupe-canapés, résistant au four

Réalisez rapidement neuf amuse-bouches d'apéritif froids ou chauds avec du pain de mie ou d'autres sortes. L'ingénieux coupe-canapés permet de tartiner le pain, de superposer les tranches, de les brocheter, de les couper et même de les cuire.

Canape Maker, oven safe

Turns slices of soft sandwich bread or other bread into nine delicious hot or cold canapes in no time at all! Use the smart Canape Maker to put toppings on the bread and then stack, skewer, cut – bake if required – and serve.

Corta-canapés, resistente al horno

A partir de pan de molde u otros tipos de rebanadas de pan se pueden crear al instante nueve bocaditos de aperitivo calientes o fríos. Mediante el ingenioso corta-canapés el pan se rellena, apila, ensarta, corta, si lo desea también se hornea, y, para terminar, se sirve.

Taglia stuzzichini, resistente alla cottura in forno

Bastano delle fette di pane da toast o di altro tipo per creare in un batter d'occhio nove stuzzichini da aperitivo caldi o freddi! Grazie a questo taglia stuzzichini intelligente il pane può essere farcito, impilato, infilzato con gli stecchini, tagliato e anche cotto in forno.

Step by step

DE



1

1. Schneidematte auf Boden setzen.
2. Füllung wie im Rezept beschrieben zubereiten, auf drei Scheiben Toastbrot verteilen. Belegte Toastscheiben auf den Apéro-Maker-Boden zu einem Sandwich aufschichten, vierte Toastscheibe darauflegen. Seitenwände platzieren (Bild 1).



2

3. Apéro-Maker-Deckel aufsetzen, Holzspiesschen (ca. 20 cm lang, 4 mm Ø) durch die Löcher bis in den Boden stecken. Sandwich mit einem Messer durch die Schneidehilfen in Häppchen schneiden (Bild 2). Für Dreieck-Sandwiches vier Spiesse verwenden, diagonal schneiden. Deckel, Seitenwände und Schneidematte entfernen (Bild 3).



3

4. Häppchen mit Boden im Ofen backen.

Tipp

Statt kleine Toastbrotsscheiben grosse verwenden. Diese mit dem Apéro-Maker-Deckel (Ausstecher) in die gewünschte Grösse ausstechen. Die Brotreste zu Croûtons oder Paniermehl weiterverarbeiten.

Step by step

FR

1. Placer la surface de coupe sur le fond.
2. Préparer la garniture comme décrit dans les recettes et la répartir sur trois tranches de pain de mie. Superposer les trois tranches garnies sur le fond du coupe-canapés et ajouter une quatrième tranche sur le dessus. Placer les parois latérales (ill. 1).
3. Placer le couvercle du coupe-canapés et insérer les brochettes en bois (env. 20 cm de long et 4 mm Ø) à travers les trous jusqu'au fond. Couper le sandwich avec un couteau le long des fentes de manière à obtenir des bouchées (ill. 2). Pour des sandwiches triangulaires, utiliser quatre brochettes et couper en diagonale. Enlever le couvercle, les parois et la surface de coupe (ill. 3).
4. Cuire les bouchées au four avec le fond.

Conseil

Utiliser des grandes tranches de pain de mie au lieu de petites. Les couper à la taille voulue avec le couvercle (emporte-pièces) du coupe-canapés. Les restes de pain peuvent être transformés en croûtons ou en chapelure.

EN

1. Place the cutting mat on the base of the Canape Maker.
2. Prepare the filing according to the recipe and spread on three slices of soft sandwich bread. Layer the bread slices on the Canape Maker base to form a sandwich, place the fourth slice on top. Put side panels in position (image 1).
3. Put on the Canape Maker lid and insert the wooden skewers (approx. 20 cm long, 4 mm Ø) through the holes all the way into the base. Pass a knife through the cutting aids to cut the sandwich into canapes (image 2). For sandwich triangles, use four skewers and cut diagonally. Remove lid, side panels and cutting mat (image 3).
4. Bake canapes in the oven with the base.

Tip

Try bigger slices of bread instead of small ones. Use the Canape Maker lid (cutter) to cut into desired size. Turn the leftover bread into croutons or breadcrumbs.

1. Colocar la base de corte sobre la base del corta-canapés.
2. Preparar el relleno conforme a la receta y repartirlo en tres rebanadas de pan de molde. Apilar las rebanadas rellenas sobre la base del corta-canapés para montar un sándwich. Poner encima la cuarta rebanada del pan de molde. Colocar las piezas laterales (foto 1).
3. Colocar la tapa del corta-canapés. Introducir pinchos de madera (aprox. 20 cm de largo, 4 mm Ø) por los orificios hasta la base. Con un cuchillo, cortar el sándwich por las ranuras de corte en bocaditos (foto 2). Para sándwiches triangulares utilizar cuatro pinchos y cortar en diagonal. Retirar la tapa, las piezas laterales y la base de corte (foto 3).
4. Hornear los bocaditos con la base.

Consejo

Utilizar rebanadas grandes en vez de pequeñas. Recortar éstas con la tapa del corta-canapés al tamaño deseado. Con los restos de pan hacer picatostes o pan rallado.

1. Disporre il supporto da taglio sul fondo.
2. Preparare la farcitura come descritto nella ricetta, distribuirla su tre fette di pane da toast. Impilare le tre fette farcite sul fondo del taglia stuzzichini formando un tramezzino. Coprire con la quarta fetta. Posizionare i supporti laterali (fig. 1).
3. Mettere il coperchio sul taglia stuzzichini, inserire gli stecchini in legno (ca. 20 cm di lunghezza, 4 mm Ø) attraverso i fori fino a raggiungere il fondo. Seguendo gli ausili di taglio, ricavare degli stuzzichini tagliando il tramezzino con un coltello (fig. 2). Per ottenere dei tramezzini triangolari, utilizzare quattro stecchini e tagliare in diagonale. Rimuovere il coperchio, i supporti laterali e il supporto da taglio (fig. 3).
4. Cuocere gli stuzzichini in forno con il fondo.

Consiglio

Utilizzare fette di pane da toast grandi anziché piccole. Tagliarle quindi nelle dimensioni desiderate con l'ausilio del coperchio del taglia stuzzichini (stampo per il taglio). I resti di pane possono essere trasformati in crostini o in pangrattato.

Schinken-Käse-Häppchen

 15 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 9 Stück

4 Scheiben Toastbrot	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
1 EL grobkörniger Senf	Drei Scheiben Toastbrot mit Senf bestreichen. Schinken, Käse und Rucola darauflegen. Belegte Brotscheiben auf dem Apéro-Maker-Boden zu einem Sandwich aufschichten, vierte Brotscheibe darauflegen, aufspießen und schneiden (siehe Step by step). Apéro-Maker auf ein Backblech stellen.
130 g Schinken in Tranchen	
3 Käsescheibletten (Gruyère)	
20 g Rucola	

Backen: ca. 10 Min. in der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, lauwarm servieren.

Stück: 73 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 6 g



Bouchées jambon et fromage

🕒 15 min + 10 min au four

Pour 9 pièces

- 4 tranches de pain de mie**
- 1 c. s. de moutarde à l'ancienne**
- 130 g de jambon en tranches**
- 3 tranches de fromage fondu (gruyère)**
- 20 g de roquette**

Préchauffer le four à 180°C. Tartiner de la moutarde sur trois tranches de pain. Ajouter le jambon, le fromage et la roquette. Superposer les tranches garnies sur le fond du coupe-canapés de manière à obtenir un sandwich et placer une quatrième tranche de pain par-dessus. Insérer les brochettes et couper (voir Step by step). Placer le coupe-canapé sur une plaque de four.

Cuisson: env. 10 min dans la partie inférieure du four. Sortir et servir tiède.

Pièce: 73 kcal, lipides 3 g, glucides 5 g, protéines 6 g

Ham and Cheese Canapes

🕒 15 mins. + 10 mins. to bake

Makes 9 servings

- 4 slices of sandwich bread**
- 1 tbsp coarse-grained mustard**
- 130 g ham cut in slices**
- 3 cheese slices (gruyère)**
- 20 g rocket**

Preheat oven to 180 °C. Spread mustard on three slices of bread. Top with ham, cheese and rocket. Stack bread slices with toppings on the Canape Maker base to form a sandwich, place fourth slice of bread on top, skewer and cut (see Step by step). Place Canape Maker on a baking tray.

Bake: approx. 10 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven and serve warm.

Serving: 73 kcal, fat 3g, carbohydrates 5g, protein 6g

Bocaditos de queso y jamón

🕒 15 min + 10 min de horneado

Para 9 unidades

- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 c. s. de mostaza de grano grueso
- 130 g de jamón en lonchas
- 3 lonchas de queso (Gruyère)
- 20 g de rúcula

Precalentar el horno a 180 °C.

Untar la mostaza en tres rebanadas de pan. Colocar encima el jamón, el queso y la rúcula. Apilar las rebanadas rellenas en la base del corta-canapés para montar un sándwich. Colocar encima la cuarta rebanada, perforar con los pinchos y cortar (ver Step by step). Colocar el corta-canapés sobre la bandeja de horno.

Horneado: unos 10 min en la rejilla inferior del horno. Sacar los bocaditos y servirlos templados.

Unidad: 73 kcal, grasas 3 g, hidratos de carbono 5 g, proteínas 6 g

Bocconcini prosciutto e formaggio

🕒 15 min. + 10 min. di cottura

Per 9 pezzi

- 4 fette di pane da toast
- 1 c. di senape a grani grossi
- 130 g di prosciutto cotto a fette
- 3 sottilette (Gruyère)
- 20 g di rucola

Preriscaldare il forno a 180 °C.

Spalmare di senape tre fette di pane da toast. Disporre su ognuna il prosciutto, il formaggio e la rucola. Impilare le fette di pane farcite sul fondo del taglia stuzzichini formando un tramezzino, coprire con la quarta fetta, inserire gli stecchini e tagliare (v. Step by step). Disporre il taglia stuzzichini su una teglia da forno.

Cottura: ca. 10 min. sul ripiano più basso del forno. Sfnare, servire tiepidi.

Pezzo: 73 kcal, grassi 3 g, carboidrati 5 g, proteine 6 g

Club-Häppchen

🕒 15 Min. + 10 Min. backen

Ergibt 2 Stück

6 Tranchen Bratspeck	Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen. Eier nacheinander aufschlagen, in dieselbe Pfanne gleiten lassen, bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten. Tomate in Scheiben schneiden.
3 frische Eier	
1 Tomate	

1 EL Ketchup	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ketchup, Mayonnaise und Cognac verrühren, drei Scheiben Toastbrot damit bestreichen. Trutenaufschnitt, Käse, Speck, Spiegelei und Tomatenscheiben darauf verteilen. Belegte Brotscheiben auf dem Apéro-Maker-Boden zu einem Sandwich aufschichten, vierte Brotscheibe darauflegen, aufspießen und schneiden (siehe Step by step). Apéro-Maker auf ein Backblech stellen.
1 EL Mayonnaise	
1 TL Cognac	
4 Scheiben Toastbrot	
6 Trutenaufschnitt in Tranchen	
3 Käsescheibletten (Cheddar)	

Backen: ca. 10 Min. in der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, lauwarm servieren.

Stück: 676 kcal, F 44 g, Kh 29 g, E 41 g



Bouchées Club

🕒 15 min + 10 min au four

Pour 2 pièces

6 tranches de bacon
3 œufs frais
1 tomate

1 c. s. de ketchup

1 c. s. de mayonnaise

1 c. c. de cognac

4 tranches de pain de mie

6 tranches de charcuterie de dinde

3 tranches de fromage fondu (cheddar)

Griller le bacon sans graisse dans une poêle anti-adhésive. Retirer, réserver. Casser les œufs et les verser un à un dans la même poêle. Cuire env. 4 min à chaleur moyenne. Couper la tomate en tranches.

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger le ketchup, la mayonnaise et le cognac et en tartiner trois tranches de pain. Ajouter la dinde, le fromage, le bacon, les œufs et les tomates. Superposer les tranches garnies sur le fond du coupe-canapés de manière à obtenir un sandwich et placer une quatrième tranche de pain par-dessus. Insérer les brochettes et couper (voir Step by step). Placer le coupe-canapé sur une plaque de four.

Cuisson: env. 10 min dans la partie inférieure du four. Sortir et servir tiède.

Pièce: 676 kcal, lipides 44 g, glucides 29 g, protéines 41 g

Club Canapes

🕒 15 mins. + 10 mins. to bake

Makes 2 servings

6 bacon slices
3 fresh eggs
1 tomato

1 tbsp ketchup

1 tbsp mayonnaise

1 tsp cognac

4 slices of sandwich bread

6 turkey cold cuts in slices

3 cheese slices (cheddar)

Use a non-stick frying pan to fry the bacon without oil or fat until crispy, remove and set aside. Crack the eggs one by one, slide into the same pan and fry over medium heat for approx. 4 mins. Cut tomato into slices.

Preheat oven to 180 °C. Blend ketchup, mayonnaise and cognac and spread on three slices of bread. Place turkey, cheese, bacon, eggs and tomato slices on top. Stack bread slices with toppings on the Canape Maker base to form a sandwich, place fourth slice of bread on top, skewer and cut (see Step by step). Place Canape Maker on a baking tray.

Bake: approx. 10 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven and serve warm.

Serving: 676 kcal, fat 44 g, carbohydrates 29 g, protein 41 g

Bocaditos tipo club

🕒 15 min + 10 min de horneado

Para 2 unidades

- 6 lonchas de tocino
- 3 huevos frescos
- 1 tomate

- 1 c. s. de ketchup
- 1 c. s. de mayonesa
- 1 c. c. de coñac
- 4 rebanadas de pan de molde
- 6 lonchas de jamón de pavo
- 3 lonchas de queso (Cheddar)

Freír el tocino en una sartén antiadherente sin grasa, retirarlo y dejarlo aparte. Romper los huevos uno a uno, echarlos en la sartén, freírlos durante unos 4 min a fuego medio. Cortar el tomate en lonchas.

Precalear el horno a 180 °C. Mezclar el ketchup, la mayonesa y el coñac y untar la mezcla en tres rebanadas de pan. Repartir en ellas el jamón de pavo, el queso, el tocino, los huevos fritos y los tomates. Apilar las rebanadas rellenas en la base del corta-canapés para montar un sándwich. Colocar encima la cuarta rebanada, perforar con los pinchos y cortar (ver Step by step). Colocar el corta-canapés sobre la bandeja de horno.

Horneado: unos 10 min en la rejilla inferior del horno. Sacarlos y servirlos templados.

Unidad: 676 kcal, grasas 44 g, hidratos de carbono 29 g, proteínas 41 g

Mini club sandwich

🕒 15 min. + 10 min. di cottura

Per 2 pezzi

- 6 fette di bacon
- 3 uova fresche
- 1 pomodoro

- 1 c. di ketchup
- 1 c. di maionese
- 1 c. di cognac
- 4 fette di pane da toast
- 6 fette di affettato di tacchino
- 3 sottilette (Cheddar)

Abbrustolire il bacon in una padella antiaderente senza aggiungere grassi, toglierlo dalla padella e metterlo da parte. Rompere le uova in successione, versarle nella padella, cuocerle a calore medio per ca. 4 min. Affettare il pomodoro.

Preriscaldare il forno a 180 °C. Mescolare il ketchup, la maionese e il cognac, spalmare tre fette di pane da toast con la salsa ottenuta. Distribuire su ognuna l'affettato di tacchino, il formaggio, il bacon, le uova e il pomodoro. Impilare le fette di pane farcite sul fondo del taglia stuzzichini formando un tramezzino, coprire con la quarta fetta, inserire gli stecchini e tagliare (v. Step by step). Disporre il taglia stuzzichini su una teglia da forno.

Cottura: ca. 10 min. sul ripiano più basso del forno. Sfnare, servire tiepidi.

Pezzo: 676 kcal, grassi 44 g, carboidrati 29 g, proteine 41 g

Lachs-Häppchen

🕒 15 Min.

Ergibt 9 Stück

100 g	geräucherter Lachs in Tranchen	Rauchlachs zusammen mit dem Dill fein schneiden. Zwiebel fein hacken, mit dem Sauren Halbrahm unter den Lachs mischen, würzen. Gurken längs in Scheiben schneiden.
2	Zweiglein Dill	
1	kleine Zwiebel	
100 g	saurer Halbrahm	
1 Prise	Salz	
wenig	Pfeffer	
2	Snack-Gurken	
4	Scheiben Vollkorn-Toastbrot	Füllung auf drei Toastscheiben verteilen. Belegte Brotscheiben auf dem Apéro-Maker-Boden zu einem Sandwich aufschichten, vierte Brotscheibe darauflegen, aufspießen und schneiden (siehe Step by step).

Tipp: Wer die Säure von frisch gepresstem Zitronensaft mag, träufelt kurz vor dem Servieren ein wenig über die Lachs-Häppchen. Schmeckt super!

Stück: 70 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 4 g



Bouchées au saumon

🕒 15 min

Pour 9 pièces

100 g	de saumon fumé en tranches
2	branches d'aneth
1	petit oignon
100 g	de crème fraîche légère
1 pincée	de sel
un peu	de poivre
2	mini-concombres
<hr/>	
4	tranches de pain de mie complet

Couper finement le saumon avec l'aneth. Hacher finement l'oignon, mélanger avec le saumon et la crème fraîche, assaisonner. Couper les concombres en tranches dans le sens de la longueur.

Superposer les tranches garnies sur le fond du coupe-canapés de manière à obtenir un sandwich et placer une quatrième tranche de pain par-dessus. Insérer les brochettes et couper (voir Step by step).

Astuce: si vous aimez l'acidité du citron fraîchement pressé, répartissez-en quelques gouttes sur les bouchées au saumon juste avant de les servir. Fraîcheur garantie!

Pièce: 70 kcal, lipides 4 g, glucides 5 g, protéines 4 g

Salmon Canapes

🕒 15 mins.

Makes 9 servings

100 g	smoked salmon cut into slices
2	sprigs of dill
1	small onion
100 g	sour cream, half fat
pinch	salt
pinch	pepper
2	mini cucumbers
<hr/>	
4	slices of wholegrain sandwich bread

Finely chop the smoked salmon along with the dill. Mix finely chopped onion and sour cream with the salmon, season. Cut the cucumbers lengthwise into slices.

Spread filling on three slices of bread. Stack bread slices with toppings on the Canape Maker base to form a sandwich, place fourth slice of bread on top, skewer and cut (see Step by step).

Tip: To add some delicious tartness, drizzle a little freshly squeezed lemon juice over the salmon canapes shortly before serving!

Serving: 70 kcal, fat 4 g, carbohydrates 5 g, protein 4 g

Bocaditos de salmón

🕒 15 min

Para 9 unidades

100 g	de salmón ahumado en lonchas
2	ramilletes de eneldo
1	cebolla pequeña
100 g	de crema líquida agria semidesnatada
1 pizca	de sal
poca	pimienta
2	pepinillos
4	rebanadas de pan de molde integral

Cortar finamente el salmón y el eneldo. Picar finamente la cebolla, mezclarla con la crema líquida agria y el salmón, condimentar. Cortar los pepinillos a lo largo.

Untar el relleno sobre tres rebanadas de pan de molde. Apilar las rebanadas rellenas en la base del corta-canapés formando un sándwich. Colocar encima la cuarta rebanada, perforar con los pinchos y cortar (ver Step by step).

Consejo: a quien le guste la acidez del zumo de limón fresco, puede exprimir algo del zumo sobre los bocaditos de salmón justo antes de servirlos. ¡Muy rico!

Unidad: 70 kcal, grasas 4 g, hidratos de carbono 5 g, proteínas 4 g

Bocconcini al salmone

🕒 15 min.

Per 9 pezzi

100 g	di salmone affumicato a fette
2	rametti di aneto
1	cipolla piccola
100 g	di panna acidula semigrassa
1 pizzico	di sale
1 pizzico	di pepe
2	cetrioli snack
4	fette di pane da toast integrale

Tagliare finemente il salmone affumicato insieme all'aneto. Tritare sottilmente la cipolla, mescolarla al salmone e alla panna acidula semigrassa, insaporire. Affettare i cetrioli per il lungo.

Distribuire la farcitura su tre fette di pane. Impilare le fette di pane farcite sul fondo del taglia stuzzichini formando un tramezzino, coprire con la quarta fetta, inserire gli stecchini e tagliare (v. Step by step).

Consiglio: se vi piace la nota acidula del succo di limone fresco, potete versarne qualche goccia sui bocconcini prima di servire. Una vera delizia!

Pezzo: 70 kcal, grassi 4 g, carboidrati 5 g, proteine 4 g

Eier-Paprika-Häppchen

 10 Min.  vegetarisch

Ergibt 9 Stück

3 hart gekochte Eier	Eier grob hacken, Mayonnaise darunter-mischen, würzen. Lattich in Streifen schneiden.
80 g Mayonnaise	
½ TL Edelsüss-Paprika	
1 Prise Salz	
wenig Pfeffer	
1 Mini-Lattich	
4 Scheiben Toastbrot	Füllung auf drei Toastscheiben verteilen. Belegte Brotscheiben auf dem Apéro-Maker-Boden zu einem Sandwich aufschichten, vierte Brotscheibe darauflegen, aufspießen und schneiden (siehe Step by step).

Stück: 127 kcal, F 10 g, Kh 5 g, E 3 g



Bouchées œuf et paprika

 10 min  végétarien

Pour 9 pièces

3 œufs durs
80 g de mayonnaise
 ½ c. c. de paprika doux
1 pincée de sel
 un peu de poivre
1 mini-laitue

4 tranches de pain de mie

Couper grossièrement les œufs, ajouter la mayonnaise, assaisonner. Couper la laitue en julienne.

Répartir la garniture sur trois tranches de pain. Superposer les tranches garnies sur le fond du coupe-canapés de manière à obtenir un sandwich et placer une quatrième tranche de pain par-dessus. Insérer les brochettes et couper (voir Step by step).

Pièce: 127 kcal, lipides 10 g, glucides 5 g, protéines 3 g

Egg and Paprika Canapes

 10 mins.  vegetarian

Makes 9 servings

3 hard-boiled eggs
80 g mayonnaise
 ½ tsp sweet paprika
 pinch salt
 pinch pepper
1 baby romaine lettuce

4 slices of sandwich bread

Coarsely chop the eggs, mix in the mayonnaise, season. Cut the lettuce into strips.

Spread filling on three slices of bread. Stack bread slices with toppings on the Canape Maker base to form a sandwich, place fourth slice of bread on top, skewer and cut (see Step by step).

Serving: 127 kcal, fat 10 g, carbohydrates 5 g, protein 3 g

Bocaditos de huevo y pimienta

 10 min  vegetariano

Para 9 unidades

3 huevos duros
80 g de mayonesa
½ c. c. de pimentón dulce
1 pizca de sal
poca pimienta
1 mini-lechuga romana

4 rebanadas de pan de molde

Picar los huevos toscamente, mezclar con la mayonesa, condimentar. Cortar la lechuga en tiras.

Untar el relleno sobre tres rebanadas de pan de molde. Apilar las rebanadas rellenas en la base del corta-canapés formando un sándwich. Colocar encima la cuarta rebanada, perforar con los pinchos y cortar (ver Step by step).

Unidad: 127 kcal, grasas 10 g, hidratos de carbono 5 g, proteínas 3 g

Bocconcini uovo e paprika

 10 min.  vegetariano

Per 9 pezzi

3 uova sode
80 g di maionese
½ c. no di paprika dolce
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
1 mini lattuga

4 fette di pane tostato

Tritare grossolanamente le uova, mescolarvi la maionese, insaporire. Tagliare la lattuga a striscioline.

Distribuire la farcitura su tre fette di pane da toast. Impilare le fette di pane farcite sul fondo del taglia stuzzichini formando un tramezzino, coprire con la quarta fetta, inserire gli stecchini e tagliare (v. Step by step).

Pezzo: 127 kcal, grassi 10 g, carboidrati 5 g, proteine 3 g

Brie-Birnen-Häppchen

 15 Min. + 10 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 9 Stück

- 100 g Weichkäse**
(z. B. Brie)
- 1 Birne**
- 20 g Baumnusskerne**
- 4 Scheiben**
Toastbrot
- 2 EL Honig**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Käse und Birne in feine Scheiben schneiden, Baumnusskerne grob hacken. Drei Scheiben Toastbrot mit Honig bestreichen. Käse, Birnenscheiben und Baumnusskerne darauf verteilen. Belegte Brotscheiben auf dem Apéro-Maker-Boden zu einem Sandwich aufschichten, vierte Brotscheibe darauflegen, aufspießen und schneiden (siehe Step by step). Apéro-Maker auf ein Backblech stellen.

Backen: ca. 10 Min. in der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, lauwarm servieren.

Tipp: Die Kombination von Birne, Honig und Baumnusskernen passt hervorragend auch zu Blauschimmelkäse.

Stück: 110 kcal, F 5g, Kh 11g, E 4g



Bouchées brie et poire

 15 min + 10 min au four

 végétarien

Pour 9 pièces

100 g de fromage à pâte molle
(p. ex. brie)
1 poire
20 g de cerneaux de noix
4 tranches de pain de mie
2 c. s. de miel

Préchauffer le four à 180°C.
Couper la poire et le fromage en tranches fines, hacher grossièrement les noix. Tartiner trois tranches de pain avec le miel. Ajouter le fromage, les poires et les noix. Superposer les tranches garnies sur le fond du coupe-canapés de manière à obtenir un sandwich et placer une quatrième tranche de pain par-dessus. Insérer les brochettes et couper (voir Step by step). Placer le coupe-canapés sur une plaque de four.

Cuisson: env. 10 min dans la partie inférieure du four. Sortir et servir tiède.

Astuce: le mélange poire, miel et noix se marie aussi très bien avec un fromage bleu.

Pièce: 110 kcal, lipides 5 g, glucides 11 g, protéines 4 g

Brie and Pear Canapes

 15 mins. + 10 mins. to bake

 vegetarian

Makes 9 servings

100 g soft cheese (e. g. brie)
1 pear
20 g walnut kernels
4 slices of sandwich bread
2 tbsp honey

Preheat oven to 180°C.
Cut cheese and pear into thin slices and coarsely chop the walnut kernels. Spread honey on three slices of bread. Place cheese, pear slices and walnut kernels on top. Stack bread slices with toppings on the Canape Maker base to form a sandwich, place fourth slice of bread on top, skewer and cut (see Step by step). Place Canape Maker on a baking tray.

Bake: approx. 10 mins. on the lowest oven rack. Remove from oven and serve warm.

Tip: Blue cheese also goes perfectly with the combination pear, honey and walnut kernels.

Serving: 110 kcal, fat 5 g, carbohydrates 11 g, protein 4 g

Bocaditos de queso Brie y peras

 15 min + 10 min de horneado

 vegetariano

Para 9 unidades

- 100 g de queso blando
(p. ej. Brie)
- 1 pera
- 20 g de nueces
- 4 rebanadas de pan
de molde
- 2 c. c. de miel

Precalentar el horno a 180 °C. Cortar el queso y la pera en rodajas finas, picar las nueces en pedacitos. Untar tres rodajas de pan de molde con miel. Colocar el queso, las rodajas de pera y las nueces. Apilar las rebanadas rellenas en la base del corta-canapés formando un sándwich. Colocar encima la cuarta rebanada, perforar con los pinchos y cortar (ver Step by step). Colocar el corta-canapés en la bandeja de horno.

Horneado: unos 10 min en la rejilla inferior del horno. Sacarlos y servirlos templados.

Consejo: la mezcla de pera, miel y nueces combina también estupendamente con quesos azules.

Unidad: 110 kcal, grasas 5 g, hidratos de carbono 11g, proteínas 4 g

Bocconcini Brie e pere

 15 min. + 10 min. di cottura

 vegetariano

Per 9 pezzi

- 100 g di formaggio a pasta molle (ad es. Brie)
- 1 pera
- 20 g di gherigli di noce
- 4 fette di pane da toast
- 2 c. di miele

Preriscaldare il forno a 180 °C. Tagliare il formaggio e la pera a fettine, tritare grossolanamente i gherigli di noce. Spalmare tre fette di pane da toast con il miele. Distribuire su ognuna il formaggio, le fettine di pera e i gherigli di noce. Impilare le fette di pane farcite sul fondo del taglia stuzzichini formando un tramezzino, coprire con la quarta fetta, inserire gli stecchini e tagliare (v. Step by step). Disporre il taglia stuzzichini su una teglia da forno.

Cottura: ca. 10 min. sul ripiano più basso del forno. Sfnare, servire tiepidi.

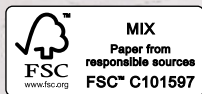
Consiglio: pera, miele e gherigli di noce sono una combinazione perfetta anche con i formaggi erborinati.

Pezzo: 110 kcal, grassi 5 g, carboidrati 11 g, proteine 4 g

Betty Bossi



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



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch

International: www.bettybossi.org