



Keks-Press Mini, Rosetten
Presse à biscuits mini, rosettes
Mini Rosette Cookie Press
Mini kekszprés, rozetták
Miniprasa do ciastek, rozety
Rozetový mini lis na sušenky
Rozetový mini lis na sušienky



Importer: Betty Bossi
c/o Versteijnen Logistics Services B.V.
Zeusstraat 3, 5048 CA Tilburg, Netherlands
E-Mail: international@bettybossi.ch

www.bettybossi.de

150087

Guten Tag

Kekse frisch ab Presse! Diese Kekspressen überzeugen durch ihre einfache und bequeme Anwendung. Im Nu lassen sich mit der einhändig bedienbaren Presse unzählige Guetzli in hübscher Blumenform direkt aufs Backpapier setzen. Unterschiedliche Teigarten, die exakt auf diese Presse abgestimmt sind, sorgen für Abwechslung und Vielfalt auf dem Gebäcksteller.

Step by step

- Die Keks-Pressen Mini funktionieren ausschliesslich mit den Rezepten aus dieser Publikation. Diese Teige haben die ideale Konsistenz, sie sind weich und nicht auswallbar.
- Den Teig bis ca. 1cm unter den Rand in das Teigrohr füllen (Bild 1).
 - Kekse-Pressen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, Stößel aufsetzen und um eine Rille nach unten drücken, Keks-Pressen senkrecht anheben, dabei das Backpapier mit den Fingern festhalten (Bild 2). Für jeden Keks die Keks-Pressen neu positionieren und Stößel bis zur nächsten Markierung drücken.
 - Stößel entfernen, Teigrohr erneut füllen.
- Haltbarkeit:** In einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.



Mailänderli

20 Min. vorbereiten + 8 Min. backen pro Blech, Ergibt ca. 40 Stück

125g Butter, weich 100g Zucker 1 Prise Salz 1 frisches Ei (53g+) 1 Bio-Zitrone 200g Mehl	Ofen auch 190 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Salz und Ei begeben, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale dazureiben, Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
1 Eigelb 1 TL Milch	Teig sofort, wie in Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen. Eigelb und Milch verrühren, Guetzli damit bestreichen.
Backen: pro Blech ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kekse auf einem Gitter auskühlen.	

Tipp: Für Schokolade-Mailänderli statt 200g Mehl 190g Mehl und 10g Kakaopulver verwenden. Variante: Für glutenfreie Kekse Mehl durch 100g Mandelmehl und 100g Vollkorn-Reismehl ersetzen
Stück: 54 kcal, F 3g, Kh 6g, E 1g

Brunsli

20 Min. vorbereiten + 2 Std. trocknen lassen + 4 Min. backen, Ergibt ca. 50 Stück

150g Zucker 1 Prise Salz 200g gemahlene Mandeln ½ TL Zimt 1 Msp. Nelkenpulver 3 EL Mehl 2 EL Kakaopulver 2 Eiweisse 1 EL Kirsch oder Wasser	Zucker, Salz, Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, Mehl und Kakaopulver in einer Schüssel mischen, Eiweisse und Kirsch daruntermischen.
100g dunkle Schokolade	Schokolade fein hacken, in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
½ EL Zucker	Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen. Zucker darüberstreuen, bei Raumtemperatur ca. 2 Std. trocknen lassen. Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Backen: pro Blech ca. 4 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter abkühlen.	

Stück: 53 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 1 g

DE

FR

Bonjour

Des biscuits fraîchement pressés! D'un maniement simple et aisé, la presse à biscuits permet de former de jolies fleurs, d'une seule main et en un clin d'œil. Les biscuits sont pressés directement sur le papier sulfurisé. Les différentes recettes de pâtes adaptées exactement à cette presse garantissent variété et diversité sur le plat de biscuits.

Step by step

- La presse à biscuits mini fonctionne uniquement avec les recettes de cette publication. Les pâtes ont la consistance idéale, sont
- Remplir le tube de pâte en laissant un bord d'enu. 1cm (ill. 1).
 - Poser la presse à biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, insérer le poussoir et appuyer jusqu'à la première rainure. Soulever la presse verticalement en retenant le papier sulfurisé avec les doigts (ill. 2). Repositionner la presse pour chaque biscuit et appuyer sur le poussoir jusqu'à la rainure suivante.
 - Sortir le poussoir et répéter l'opération.
- Conservation:** enu. 2 semaines dans une boîte bien fermée.



Milanais

20 min + 8 min au four par plaque Pour enu. 40 biscuits

125 gde beurre, mou 100g de sucre 1 pincée de sel 1 œuf frais (53g+) 1 200g citron bio de farine 1 jaune d'œuf 1 c.c.de lait	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 enu. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Raper le zeste du citron, incorporer. Ajouter la farine, rassembler en pâte, ne pas pétrir.
1 jaune d'œuf 1 c.c.de lait	Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step). Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner les biscuits.
Cuisson: enu. 8 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.	

Suggestion: pour les milanais au chocolat, mettre 190 g de farine au lieu de 200g et ajouter 10 g de poudre de cacao. Variante: pour des biscuits sans gluten, remplacer la farine par 100 g de farine d'amande et 100 g de farine de riz complet.
Pièce: 54 kcal, lipides 3g, glucides 6g, protéines 1g

Petits bruns

20 min +2hde séchage + 4 min au four par plaque Pour enu. 50 biscuits

150g de sucre 1 pincée de sel 200g d'amandes moulues ¼ c.c. de cannelle 1 pincée de clous girofle en poudre 3 c.s. de farine 2 c.s. de poudre de cacao 2 blancs d'œufs 1 c.s. de kirsch ou d'eau	Mélanger dans une jatte le sucre, le sel, les amandes, la cannelle, la poudre de clous de girofle, la farine et la poudre de cacao, incorporer les blancs d'œufs et le kirsch.
100g de chocolat noir	Hacher finement le chocolat, faire fondre dans une jatte à parois minces au-dessus d'un bain-marie tout juste frémissant. Ajouter, rassembler en pâte souple, ne pas pétrir.
½ c.s.de sucre	Presser la pâte sans la laisser reposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé, selon les instructions (voir Step by step). Saupoudrer de sucre, laisser sécher enu. 2h température ambiante. Préchauffer le four à 220° c.
Cuisson: enu. 4 min par plaque au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un instant. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.	

Pièce: 53 kcal, lipides 3 g, glucides 5 g, protéines 1g

EN

Hello

Cookies fresh from the press! This cookie press will win you over with its simple and convenient operation. In no time at all, countless cookies in pretty flower shapes can be placed directly on the baking paper with the one-handed press. Different dough types created especially for the press ensure a varied selection on the cookie platter.

Step by step

- The Mini Rosette Cookie Press works exclusively with the recipes in this publication. These doughs have the ideal consistency. They are soft and cannot be rolled out..
- Fill the dough tube to about 1cm below the top edge (image 1).
 - Place the cookie press on a tray lined with baking paper, insert the plunger and press down one notch. Lift the cookie press vertically while holding the baking paper with your fingers (image 2). For each cookie, reposition the cookie press and press the plunger down to the next mark.
 - Remove the plunger and refill the dough tube.
- Shelf life:** approx. 2 weeks in a well-sealed container.



Mailänderli (Swiss Lemon Butter Cookies)

20 mins. + 8 mins. to bake per tray Makes approx. 40 pieces

125 g butter, softened 100 g sugar 1 pinch salt 1 fresh egg (53 g*) 1 organic lemon 200g flour	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. Grate the lemon zest, add along with flour and mix to form a dough, do not knead.
1 egg yolk 1 tsp milk	Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions. Mix the egg yolk and milk, brush onto cookies.
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.	

Tipp: For chocolate Mailänderli, use 190 g flour and 10 g cocoa powder instead of 200 g flour. Variant: For gluten-free cookies, replace flour with 100 g almond flour and 100 g wholemeal rice flour.
Piece: 54 kcal, fat 3g, carbohydrates 6g, protein 1g

Brunsli (Swiss Chocolate Spice Cookies)

20 mins. + 2 hrs. to dry + 4 mins. to bake per tray Makes approx. 50 pieces

150 g sugar 1 pinch of salt 200 g ground almonds ¼ tsp cinnamon 1 pinch of ground cloves 3 tbsp flour 2 tbsp cocoa powder 2 egg whites 1 tbsp kirsch or water	Zucker, Salz, Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, Mehl und Kakao-pulver in einer Schüssel mischen, Eiweisse und Kirsch darunter-mischen.
100 g dark chocolate	Finely chop the chocolate, melt in a thin-walled bowl over a gently simmering water bath. Add to other ingredients and mix to form a soft dough, do not knead.
½ tbsp sugar	Immediately press the dough onto two trays lined with baking paper as shown in the instructions. Sprinkle with sugar, let dry at room temperature for approx. 2 hrs. Preheat oven to 220 °C.
Bake: approx. 4 mins. per tray in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Place on wire rack to cool completely.	

Piece: 53 kcal, fat 3 g, carbohydrates 5 g, protein 1g



HU

Üdvözljük!

Kekszek frissen a présből! Ez a kekszprés könnyű és kényelmes használatot tesz lehetővé. Az egykezes kekszpréssel pillanatok alatt számtalan szép, virágformájú kekszet varázsolhat közvetlenül a sütőpapírra. Azok a különböző tésztatípusok, amelyek éppen ennek a présnek a használatára lettek tökéletesítve, változatos és sokszínű megjelenésű sütemények elkészítését teszik lehetővé.

Lépésről lépésre

A mini kekszprés kizárólag a jelen kiadványban szereplő receptekkel működik. Ezek a tészták ideális állagúak, puhák, és nem lehet őket kinyújtani.

- A tésztát kb. 1 cm–rel a perem alatti magasságig töltsa a tésztanyomó csőbe (1. kép).
- A kekszprést tegye egy sütőpapírral kibéelt tepsire, a présre helyezze rá a nyomószárat, és nyomja lefelé egy barázdányi szakaszon, majd emelje fel függőlegesen a kekszprést, miközben a sütőpapírt az ujjaiával tartja (2. ábra). Minden egyes keksznél helyezze vissza a keksznyomót a sütőpapírra, a nyomószárat pedig nyomja a következő jelzésig.
- Vegye ki a nyomószárat, és töltsa újra a tésztanyomó csövet. **Fogyasztható:** Jól lezárva, ételtartó dobozban kb. 2 hétig eltartható.

Receptek



Mailänderli (olasz típusú keksz)

 **20 perc + 8 perc sütés tepsinként** Kb. 40 darab elkészítésére elegendő

125 g vaj, puha 100 g cukor 1 csipet só 1 friss tojás (53 g+) 1 biocitrom 200 g liszt	Melegítse elő a sütőt 190 fokra. Tegye a vajat egy tálba, adjá hozzá a cukrot, a sőt és a tojást, kézi mixer habverőfejével kb. 2 percig keverje, amíg a keverék világosabb színű nem lesz. Reszelje bele a citromhéjat, adjá hozzá a lisztet, gyúrja tésztává, nem dagassza.
1 tojássárgája 1 teáskanál tej	Ahogy az alkalmazásban is látható, azonnal nyomkodja rá a tésztát két sütőpapírral kibéelt tepsire. Keverje össze a tojássárgáját és a tejet, majd kenjük meg vele a kekszeket.
	Sütés: a sütő középső részén, tepsinként kb. 8 perc alatt. Vegye ki a sütőből, kissé hagyja lehűlni, majd a kekszeket egy rácson hűtse ki.

Tipp: A csokoládés olasz kekszhez 200 g liszt helyett használjon 190 g lisztet és 10 g kakaóport. Másik változat: Gluténmentes kekszek esetén a lisztet 100 g mandulaliszttel és 100 g teljes kiőrlésű rizsliszttel helyettesítse.

Darabonként: 54 kcal, 3 g zsír, 6 g szénhidrát, 1 g fehérje

Brunsli

 **20 perc + 2 óra száradás + 4 perc sütés tepsinként** Kb. 50 darab készítésére elegendő

150 g cukor 1 csipet só 200 g őrlött mandula ¼ teáskanál fahéj 1 késhegynyi őrlött szegfűszeg 3 evőkanál liszt 2 evőkanál kakaópor 2 tojásfehérje 1 evőkanál cseresznyelikőr vagy víz	Egy tálban keverje össze a cukrot, a sőt, a mandulát, a fahéjat, az őrlött szegfűszeget, a lisztet és a kakaóport, majd keverje hozzá a tojásfehérjét és a cseresznyelikört.
100 g étcsokoládé	A csokoládét vágja apróra, egy vékony falú tálban, enyhén forró vízfürdő fölött olvassza meg, adjá hozzá a keverékhez, lágy tésztává gyúrja össze, ne dagassza.
½ evőkanál cukor	Ahogy az alkalmazásban is látható, azonnal nyomkodja rá a tésztát két sütőpapírral kibéelt tepsire. Szórja meg cukorral, és szobahőmérsékleten kb. 2 órán át hagyja száradni. Melegítse elő a sütőt 220 fokra.
	Sütés: a sütő középső részén, tepsinként kb. 4 perc alatt. Vegye ki a sütőből, kissé hagyja lehűlni, majd a kekszeket egy rácson hűtse ki.

Darabonként: 53 kcal, 3 g zsír, 5 g szénhidrát, 1 g fehérje

PL

Dzień dobry

Ciastka prosto z praski! Ta praska do ciastek jest wyjątkowo łatwa i wygodna w użyciu. Dzięki obsługiwanej jedną ręką prasce można błyskawicznie umieścić wiele ciastek w kształcie pięknych kwiatów bezpośrednio na papierze do pieczenia. Za sprawą różnych rodzajów ciasta, które są precyzyjnie dopasowane pod kątem tej praski, na Twoim talerzu zagoszczą różne słodkości.

Krok po kroku

Miniprasę do ciastek można wykorzystywać wyłącznie do przygotowywania wypieków z przepisów zawartych w tej publikacji. Te ciasta mają idealną konsystencję, są miękkie i nie da się ich rozwałkować.

- Wlej ciasto do ok. 1 cm poniżej krawędzi do tuby (zdjęcie 1).
- Umieść prasę do ciastek na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, nałóż tłoczek i dociśnij o jeden rowek w dół. Podnieś prasę do ciastek pionowo, przytrzymując przy tym papier do pieczenia palcami (zdjęcie 2). Zmieniaj pozycję praski do ciastek w przypadku każdego pojedynczego ciastka i dociskaj tłoczek do kolejnego oznaczenia.
- Wyjmij tłoczek i ponownie napełnij tubę. **Okres przydatności do spożycia:** W szczelnie zamkniętej puszcze ciastka można przechowywać przez ok. 2 tygodnie.

Przepisy



Tradycyjne ciasteczka Mailänderli

 **20 min + 8 min pieczenia na blaszę** z podanych składników otrzymasz ok. 40 szt.

125 g miękkiego masła 100 g cukru 1 szczypta soli 1 świeże jajko (53 g) 1 organiczna cytryna 200 g maki	Rozgrzej piekarnik do temperatury 190 stopni. Umieść masło w misce, dodaj cukier, sól i jajko, ubijaj trzepaczką ręcznego miksera przez ok. 2 minuty, aż masa nabierze jaśniejszego koloru. Zetrzyj skórkę z cytryny, dodaj mąkę i wymieszaj w celu uzyskania ciasta, lecz go nie ugniataj.
1 żółtko jaja 1 łyżeczka mleka	Od razu wyciśnij ciasto na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia, jak pokazano w instrukcji. Wymieszaj żółtko jaja i mleko, posmaruj ciasteczka otrzymaną mieszaniną.
	Pieczenie: każdą blaszę piecz przez ok. 8 min na środkowej półce piekarnika. Wyjmij, lekko ostudź i pozostaw ciastka do ostygnięcia na krótko.

Wskazówka: Aby zrobić czekoladowe ciasteczka Mailänderli, zamiast 200 g maki użyj 190 g maki i 10 g kakao w proszku. To może Cię zainteresować: Aby zrobić ciasteczka w wersji bezglutenowej, zastap mąkę 100 g maki migdalowej i 100 g maki ryżowej pełnoziarnistej.

Kawałek: 54 kcal, tłuszcz 3 g, węglowodany 6 g, białko 1 g

Ciasteczka Brunsli

 **20 min + 2 godz. suszenie + 4 min pieczenie (na jedną blaszę)** z podanych składników otrzymasz ok. 50 szt.

150 g cukor 1 csipet só 200 g őrlött mandula ¼ teáskanál fahéj 1 késhegynyi őrlött szegfűszeg 3 evőkanál liszt 2 evőkanál kakaópor 2 tojásfehérje 1 evőkanál cseresznyelikőr vagy víz	W misce wymieszaj cukier, sól, migdały, cynamon, sproszkowane goździki, mąkę i kakao w proszku, dodaj białka jaja i Kirsch.
100 g gorzkiej czekolady	Drobno posiekaj czekoladę, rozpuść w misce o cienkich ściankach w delikatnej kąpieli wodnej, dodaj do masy, wymieszaj, aby uzyskać miękkie ciasto, ale nie ugniataj.
½ łyżki cukru	Od razu wyciśnij ciasto na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia, jak pokazano w instrukcji. Posyp cukrem i pozostaw do wyschnięcia w temperaturze pokojowej na około 2 godziny. Rozgrzej piekarnik do temperatury 220 stopni.
	Pieczenie: każdą blaszę piecz przez ok. 4 min na środkowej półce piekarnika. Wyjmij, lekko ostudź i pozostaw ciastka do ostygnięcia na krótko.

Kawałek: 53 kcal, tłuszcz 3 g, węglowodany 5 g, białko 1 g

CS

Dobrý den!

Sušenky přímo z lisu! Tento lis na sušenky si vás získá svým jednoduchým a pohodlným použitím. Pomocí tohoto jednoručního lisu dokážete během chvilky nasázet spoustu sušenek v pěkných květinových tvarech rovnou na pečicí papír. Různé druhy těst, která se hodí přímo do tohoto lisu, zaručí rozmanitost a pestrost na vašem pečicím plechu.

Krok za krokem

Mini lis na sušenky funguje výhradně s recepty uvedenými v této publikaci. Tato těsta mají ideální konzistenci, jsou měkká a nedají se rozválet.

- Naplňte trubičku těstem až do výše asi 1 cm pod okraj (obrázek 1).
- Lis na sušenky postaťe na plech vyložený pečicím papírem, nasadťe píst a stlaťte lis o jeden zářez dolů, poté lis na sušenky nadzvedněte ve vsislém směru a přitom prsty přidrťte pečicí papír (obr. 2). Pro vytvoření další sušenky umístěte lis na sušenky na další volné místo a stlaťte píst o další zářez dolů.
- Píst vyjměte a trubičku znovu naplňte těstem.

Doba skladování: Dobře uzavřené v dóze přibližně 2 týdny.

Recepty



Milánské sušenky

 **20 minut + 8 minut pečení na 1 plech** Množství: cca 40 kusů

125 g měkkého másla 100 g cukru 1 špetka soli 1 čerstvé vejce (+53 g) 1 bio citron 200 g hladké mouky	Předeħřejte troubu na 190 °C. Máslo dejte do mísy, přidejte cukr, sůl a vejce a šleħejte metličkou na ručním mixéru asi 2 minuty, dokud směs nezíská světlejší barvu. Nastrouħejte citronovou kůru, přidejte mouku a vypracujte těsto, které nehněťte.
1 žloutek 1 čajová lžička mléka	Těsto ihned vytlačujte na dva plechy vyložené pečicím papírem, jak je popsáno v návodu k použití. Smíchejte žloutek s mlékem a sušenky touto směsí potřete.
	Pečení: Každý plech pečte přibližně 8 minut uprostřed trouby. Plech poté vyjměte, nechte sušenky mírně vychladnout a rozložte je na mřížku.

Tipp: Pokud chcete připravit čokoládovou variantu milánských sušenek, místo 200 g mouky použijte 190 g mouky a 10 g kakaového prášku. Varianta: Pro přípravu bezlepkových sušenek nahraďte mouku 100 g mandlové mouky a 100 g celozrnné ryřžové mouky.

1 kus: 54 kcal, tuky 3 g, sacharidy 6 g, bílkoviny 1 g

Sušenky Brunsli

 **20 minut + 2 hodiny sušení + 4 minuty pečení na 1 plech** Množství: cca 50 kusů

150 g cukru 1 špetka soli 200 g mletých mandlí ¼ čajové lžičky skořice na špičku nože mletého ħřebíčku 3 poléukové lžice hladké mouky 2 poléukové lžice kakaové ħo prášku 2 bílky 1 poléuková lžice třešňovice nebo vody	V misce smíchejte cukr, sůl, mandle, skořici, ħřebíček, mouku a kakaový prášek, umíchejte bílky a třešňovici.
½ poléukové lžice cukru	Těsto ihned vytlačujte na dva plechy vyložené pečicím papírem, jak je popsáno v návodu k použití. Sušenky posypťe cukrem a nechťe při pokojové teplotě asi 2 hodiny zaschnout. Předeħřejte troubu na 220 °C.
	Pečení: Každý plech pečte přibližně 4 minuty uprostřed trouby. Plech poté vyjměte, nechťe sušenky mírně vychladnout a rozložťe je na mřížku.

1 kus: 53 kcal, tuky 3 g, sacharidy 5 g, bílkoviny 1 g

SK

Dobrý deň!

Sušienky priamo z lisu! Tento lis na sušienky presvedča svojim jednoduchým a pohodlným použitím. S týmto jednoručným lisom dokážete počas chvíľky priamo na papier na pečenie uložiť veľa sušienok v pekných kvetinových tvaroch. Rôzne druhy cesta, ktoré sú presne prispôsobené tomuto lisu, zaručia rozmanitosť a pestrosť na vašom tanieri na pečivo.

Krok za krokom

Mini lis na sušienky funguje výlučne s receptmi uvedenými v tejto brožúrke. Tieto cestá majú ideálnu konzistenciu, sú mäkké a nedajú sa rozvaľkať.

- Cesto naplňte do trubičky až do výšky asi 1 cm pod okraj (obr. 1).
- Lis na sušienky položťe na plech vyložený papierom na pečenie, nasadťte piest a zatlaťte ħo o jeden zářez nadol, potom lis na sušienky zvisle nadvihňte a zároveň prstami pridrťte papier na pečenie (obr. 2). Pre vytvorenie ďalšej sušienky umiestnite lis na sušienky na ďalšie voľné miesto a zatlaťte piest o ďalší zářez nadol.
- Piest vyberte a trubičku znovu naplňte cestom.

Trvanlivosť: Dobře uzavreté v plechovke udržia približne 2 týždne.

Recepty



Milánske sušienky

 **20 min. + 8 min. pečenia na 1 plech** Výsledok: približne 40 kusov

125 g mäkkého masla 100 g cukru 1 štipka soli 1 čerstvé vajce (53 g+) 1 bio citrón 200 g hladkej múky	Rúru predħrejem na 190 °C. Maslo uloťíme do misky, pridáme cukor, soľ a vajce, šľaháme metličkou na ručnom mixéri približne 2 minúťy, kým zmes nezíska svetlejšiu farbu. Nastrúħame citrónovú kôru, pridáme múku a vypracujeme cesto, ktoré nemiesime.
1 žltok 1 čajová lyžička mlieka	Cesto ihneď natlačíme na dva plechy vyložené papierom na pečenie, ako je znázornené na obrázku. Zmiešame žltok s mliekom a touto zmesou potrieme sušienky.
	Pečenie: Každý plech pečieme približne 8 minút v strede rúry. Plech potom vyberieme, sušienky necháme mierne vychladnúť a rozloťíme ħ na mriežku.

Tipp: Ak chceme pripraviť čokoládový variant Milánskych sušienok, namiesto 200 g múky použijeme 190 g múky a 10 g kakaového prášku. Variant: Pri príprave bezlepkových sušienok nahradíme múku 100 g mandľovej múky a 100 g celozrnnnej ryřžovej múky.

1 kus: 54 kcal, tuky 3 g, sacharidy 6 g, bielkoviny 1 g

Sušienky Brunsli

 **20 minút + 2 hodiny sušenia + 4 minúťy pečenia na 1 plech** Výsledok: približne 50 kusov

150 g cukru 1 štipka soli 200 g mletých mandlí ¼ čajovej lyžičky škoric na špičku noža mletých klinčekou 3 polievukové lyžice hladkej múky 2 polievukové lyžice kakao vého prášku 2 bielky 1 polievuková lyžica čerešňového likéru alebo vody	V miske zmiešame cukor, soľ, mandle, škoricu, klinčeky, múku a kakaový prášok, umiešame bielky a čerešňový likér.
½ polievukovej lyžice cukru	Cesto ihneď vytlačáme na dva plechy vyložené papierom na pečenie, ako je znázornené v návode na použitie. Sušienky posypeme cukrom a necháme sušić pri izbovej teplote približne 2 hodiny. Rúru predħrejem na 220 °C.
	Pečenie: Každý plech pečieme približne 4 minúťy v strede rúry. Plech potom vyberieme, sušienky necháme mierne vychladnúť a rozloťíme na mriežku.

1 kus: 53 kcal, tuky 3 g, sacharidy 5 g, bielkoviny 1 g