

11.12.2020 - 08:00 Uhr

Diese 5 Guetzli überraschen alle!



Zürich (ots) -

Möchtest du etwas Neues ausprobieren und Guetzli backen, die noch niemand kennt? Mit diesen 5 Rezepten von Betty Bossi gelingt dir das bestimmt. Du und deine Liebsten werden begeistert sein.

Crème-Brûlée Spitzbuben

Eine feine Kombination aus Schokoladeteig und einer geschmeidigen Crème-Brûlée-Füllung, die als goldiger Stern aus der Guetzlimitte leuchtet. [Zum Rezept](#)

Lass es Spitzbuben flocken mit dem neuen [Spitzbuben-Ausstecher Schneestern](#) von Betty Bossi.

Gefüllte Makrönli Caramel

Schon mal mit geringstem Kraftaufwand zwei verschneite Tannenbäume zusammengeklebt? Als Tannenbäumchen dienen Mandel-Makrönli, als Sekundenleim Caramel au beurre salé. [Zum Rezept](#)

Mandarinen-Zimtsterne

Gab dir der Samichlaus Mandarinen? Dann mach Zimtsterne draus! Dieses fruchtige Zimtsterntezept ist überraschend anders. [Zum Rezept](#)

Schoko-Kardamom-Augen

Schon mal ein weihnachtliches Auge verspeist? Mit dieser Kreation ist das kulinarische Experiment garantiert angenehm. Kardamom und der Goldstaub zum Verzieren machen die Guetzli richtig weihnachtlich. [Zum Rezept](#)

Apfel-Baumnuss-Guetzli

Was entsteht, wenn man künstliche Intelligenz und Betty Bossi Fachwissen kombiniert? Nein, kein Roboter! Sondern neuartige Guetzlikreationen. [Zum Rezept](#)

Willst du noch mehr Backrezepte entdecken?

Medienkontakt:

Viviane Bühr, Leiterin Unternehmenskommunikation Tel. +41 44 209 19 73, kommunikation@bettybossi.ch

Medieninhalte



Gefüllte Makrönli Caramel, Apfel-Baumnuss-Guetzli, Schoko-Kardamom-Augen, Mandarinen-Zimtsterne, Crème-Brûlée Spitzbuben (v.l.n.r.). Quelle: Betty Bossi. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100068198 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Betty Bossi AG"



Apfel-Baumnuss-Guetzli / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100068198 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Betty Bossi AG"



Schoko-Kardamom-Guetzli / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100068198 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Betty Bossi AG"



Gefüllte Makrönli Caramel / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100068198 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Betty Bossi AG"



Crème-Brûlée Spitzbuben / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100068198 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Betty Bossi AG"



Mandarinen-Zimtsterne / Weiterer Text über ots und
www.presseportal.ch/de/nr/100068198 / Die Verwendung dieses Bildes ist für
redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe:
"obs/Betty Bossi AG"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068198/100861656> abgerufen werden.