

Betty Bossi

Pie Maker

Unsere Mitarbeiterinnen sind kreativ geworden und haben sich als Rezeptredaktorinnen verwirklicht. Teste doch gleich mal das eine oder andere Rezept.



*Mmh, das macht
Lust auf mehr!*

Mit Liebe ♥
kreiert von:

Stephanie,
Produktmanagerin



Quesadilla-Pie

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 3–5 Minuten

Zutaten für die Pies

- 50 g Champignons
- 1 mittlere Dose Pelati,
grob gewürfelt
- 1 Prise Salz, Zucker, Pfeffer
- 1 kleine Jalapeño
- 50 g Appenzeller Käse
- 6 kleine Tortillas (Soft Flour)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Prise Oregano

Zutaten für Pico de Gallo

- 1 Limette
- 1 Tomate
- 1 kleine Zwiebel

Vorbereitung:

Champignons in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln in sehr feine Würfeli schneiden. Jalapeño längs aufschneiden, Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden, so können die Stücke bei Bedarf nach dem Kochen entfernt werden. Appenzeller Käse ebenfalls in kleine Stücke schneiden oder raffeln. Tomate ebenfalls in kleine, gleichmässige Würfeli schneiden.

Pie-Füllung:

Zwiebel mit Olivenöl anbraten und Tomatensauce dazugeben. Mit Salz, Oregano, Zucker und Jalapeños würzen und einkochen lassen. Am Schluss die Champignons dazugeben und ebenfalls einkochen lassen, sie sollen aber nicht ganz dünn werden.

Pie Maker aufheizen und die Tortillas mit Hilfe der Förmchen ausstechen, wenn nötig eine Schere zu Hilfe nehmen, da Tortillas dicker als Kuchenteig sind.

Die fertigen Tortillas in den leicht warmen Pie Maker einlegen und kurz wenden, damit die Tortillas weich und flexibler werden. Dann Tortillas leicht in die Form eindrücken und die Pilz-Tomaten-Sauce einfüllen. Die Käse-Stückchen darunter geben und ca. 3–5 Minuten im Pie Maker backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Pico de Gallo:

Tomate und Zwiebel würfeln und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Brunch-Tipp: Zum Quesadilla-Pie passt gut Rührei mit Speck.

Reste-Tipp: Die übrig gebliebenen Tortillareste in Öl anbraten, salzen und als «Croûtons» über einen Salat streuen oder als Nacho-Chips mit Guacamole servieren.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Yvonne,
Kampagnen-
Managerin



Pastéis de Nata

Backzeit: ca. 13–15 Minuten

Zutaten für die Pies

- 1 ausgewallter Blätterteig**, eckig (aus dem Kühlschrank)
- 180 g Zucker**
- 1½ dl Wasser**
- 1 TL Zitronenschale**, abgerieben
- 15 g Speisestärke** (z. B. Maizena)
- 20 g Weismehl**
- 2 dl Milch**
- 5 Eigelbe**
- ½ TL Zimt**
- Puderzucker** zum Bestäuben

Mit Hilfe des Ausstechers 6 Böden aus dem ausgerollten Blätterteig ausstechen. Teigböden in die Mulden des kalten Pie Makers legen, mit Formhilfe in die Vertiefungen drücken.

Zucker, Wasser und Zitronenabrieb aufkochen. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen lassen.

Speisestärke und Mehl in einer Schale vermischen. 3 EL der Milch dazugeben und solange verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die restliche Milch in einen Topf geben, Mehl-Maizena-Mischung hinzugeben und gut verrühren. Auf mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis die Masse andickt, den Herd ausschalten. Den Zuckersirup langsam unter Rühren hineingießen und alles gut mit einem Schwingbesen verrühren.

Die Eigelbe unter die heisse Masse rühren. Gleichmässig in den Teigmulden verteilen.

Pie Maker einstecken und Deckel schliessen, Pastéis de Nata ca. 13–15 Minuten goldgelb backen, die Oberfläche darf sich bräunlich verfärben. Die lauwarmen Küchlein mit etwas Zimt und Puderzucker bestreuen.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Vera,
Social-Media-
Managerin



Fondue-Pie mit Weisswein-Äpfeln

Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten für die Pies

- 10 g **Butter**, geschmolzen
- 2 **Knoblauchzehen**, gepresst
- 6 **Scheiben XL-Toastbrot**,
Kruste entfernt und
mit dem Wallholz flach
gedrückt
- 200 g **Fondue** (z. B. Moitié-Moitié)
- 2 EL **Kirsch** (Menge nach
Belieben variieren)
- 3 EL **Weisswein**
Salz und Pfeffer,
nach Belieben
- 1 **Apfel**, in kleinen Würfeln
(z. B. Braeburn)
- 20 g **Butter**
- 2 EL **Kirsch**
- 10 g **Zucker**
- 1 dl **Weisswein**

Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen. Knoblauch pressen und zur flüssigen Butter geben. Butter und Knoblauch für ca. 5 Minuten weiter erwärmen, sodass die Butter den Knoblauchgeschmack annimmt.

Währenddessen die Kruste vom Toastbrot wegschneiden und jede Scheibe mit dem Wallholz so flach wie möglich auswallen. Aus jedem Toaststück je einen Kreis ausschneiden. Jeder Toastbrot-Kreis mit einem Pinsel beidseitig mit der flüssigen Knoblauchbutter bestreichen. Je ein bestrichener Toastbrot-Kreis in die Vertiefungen des Pie Maker geben und andrücken. In einer Schüssel die Fonduemischung mit Kirsch, Weisswein, Salz und Pfeffer mischen, abschmecken und gleichmässig auf die 6 Vertiefungen des Pie Makers verteilen. Pie Maker schliessen und einstecken. Ca. 10 Minuten backen. Die Pies sind fertig, wenn der Käse geschmolzen ist.

Während die Pies backen, Butter in einem Topf schmelzen und Apfel in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel in die geschmolzene Butter geben und ca. 3 Minuten dämpfen. Unter ständigem Rühren Zucker hinzufügen. Alles mit Kirsch und Weisswein ablöschen. Weitere ca. 6 Minuten köcheln lassen, bis die Apfelwürfel weich sind und die Flüssigkeit leicht eingekocht ist. Sobald die Fondue-Pies fertig sind, können die Weisswein-Apfelwürfel auf die Pies verteilt werden. Alternativ kann die Mischung auch als Beilage serviert werden.

Tipp: Die Fondue-Pies können auch mit Deckel gebacken werden. Hierfür mit dem kleinen Ausstecher zusätzlich 6 kleine Rondellen ausstechen und mit dem Wallholz flach auswallen. Mit Butter bestreichen und auf die Füllung legen.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Manuela,
Grafikerin



Toast Ha-Pie

Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten für die Pies

- 4 Scheiben Dosenananas,**
in Ananassaft
- 1 EL Butter,** zum Anbraten
- 1 TL Thymianblättchen,**
abgezupft
- 6 Tranchen Rohschinken,**
dünner Schnitt
- 100 g Cheddar**
(z. B. Cathedral City,
Extra Mature Cheddar)
- 6 Scheiben Toastbrot**
Butter zum Bestreichen
- 1½ TL Preiselbeeren im Glas**

Die Ananasscheiben gut abtropfen lassen und in Würfelchen hacken. Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Ananaswürfel darin kräftig anbraten. Wenn die Ananas rundum etwas gebräunt ist, den Thymian untermischen und beiseite stellen.

Die Rinde vom Toast entfernen und ihn mit einem Wallholz ganz flach auswallen. Rund ausstechen. Auf einer Seite mit Butter bestreichen und mit der Butterseite nach unten in die Mulden des kalten Pie Makers pressen.

Pro Pie eine Scheibe Rohschinken körbchenförmig in die geformten Toasts legen. Nun die Ananasfüllung auf den Rohschinken geben. Den Cheddar in Scheiben schneiden und die Ananas damit bedecken.

Die Pies für ca. 10 Minuten backen. Der Käse sollte gut geschmolzen sein.

Die Pies herausnehmen. In die Mitte von jedem Pie einen kleinen Klecks Preiselbeeren geben und warm genießen.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Stephanie,
Produktmanagerin

Mexican Breakfast Pie

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten für die Bohnen

- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose Borlotti-Bohnen

Zutaten für die Pies

- 2 eckig ausgewallte Blätterteige
- 50 g Appenzeller Käse, gerieben
- 1-2 Eier
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Zutaten für Pico de Gallo

- 1 Limette
- 1 Tomate
- 1 kleine Zwiebel

Zubereitung für die Bohnen:

Die in der Bohnendose enthaltene Flüssigkeit absieben und in ein Schälchen giessen. Flüssigkeit für später aufheben.

Zwiebel fein hacken und mit Öl anbraten. Wenn die Zwiebeln etwas geröstet aussehen (leicht braun), die Bohnen dazugeben und anbraten. Leicht salzen, eher sparsam mit Salz umgehen, da die Füllung ebenfalls salzig ist. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, nach und nach mit Flüssigkeit auffüllen. Wenn die Bohnen mit der Gabel fast zerstoßen werden können, mit dem Kartoffelstampfer zu einer groben Mousse mit Stückchen zerstoßen.

Zubereitung für Pie-Füllung:

Während die Bohnen vor sich hinköcheln, je sechs Böden und Deckel aus den Blätterteigen ausstechen. Appenzeller Käse mit einer groben Raffel raffeln oder in kleine Stücke schneiden. Eier in einem Schälchen kurz verklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn die Bohnen fertig zerdrückt sind, leicht abkühlen lassen.

1. Schicht: Teigboden in den kalten Pie Maker legen und mit Bohnenmasse bestreichen.
2. Schicht: die Hälfte des Appenzeller Käses darauf verteilen.
3. Schicht: ca. 1 EL Eiermasse pro Förmchen
4. Schicht: restlichen Appenzeller Käse darauf verteilen.
5. Schicht: Teigdeckel darüber legen und nach Geschmack fein einschneiden. Danach ca. 10 Minuten backen.

Zubereitung Pico de Gallo:

Zwiebel sehr fein und gleichmässig würfeln. Limette ausdrücken und Tomate in sehr feine Würfel schneiden und vermengen, leicht salzen.

Tipp: Wenig Koriander dazu nehmen.

Mit Liebe 
kreiert von:

Vanessa,
E-Commerce Content-
Managerin



Red Velvet Perliner

Backzeit: ca. 17 Minuten

Zutaten für die Pies

- 100 g **Butter**, geschmolzen
- 60 g **Zucker**
- ½ **Päckchen Vanillezucker**
- 1 **Prise Salz**
- 150 g **Mehl**
- 1 EL **Kakao**
- ¼ TL **Backpulver**
- ¼ TL **Natron**
- 130 g **Sauerrahm**
- 1 Tube **rote Lebensmittelfarbe**

Buttercream-Frosting

- 150 g **Butter**, weich
- 280 g **Puderzucker**
- 1 TL **Vanillepaste**
- 2 EL **Milch**

Geschmolzene Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz darunterrühren, bis die Masse heller wird.

Mehl, Kakao, Backpulver und Natron mischen, unter die Masse ziehen. Sauerrahm und Lebensmittelfarbe darunterrühren.

Pie Maker ca. 2 Minuten vorheizen. 3–4 Esslöffel Teig in jede Vertiefung geben. Deckel schliessen und ca. 17 Minuten backen. Vorsichtig herauslösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengitter geben. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für das Buttercream-Frosting die weiche Butter in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Puderzucker nach und nach unterschlagen, bis eine glatte Masse entsteht. Milch und Vanillepaste dazurühren.

Perliner mit Frosting verzieren (Spritzsack). Ca. 2 Minuten zum Festwerden beiseite stellen. Wenige Krümel eines Perliners auf das Frosting der anderen Perliner verteilen.

Hinweis: Je nachdem wie viele Esslöffel Teig für einen Perliner verwendet werden, können zwischen 8–12 Perliner gebacken werden.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Tanja,
Newsletter-
Spezialistin



Dal-Pie

Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten für die Pies

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Curry
- 1 TL Pfeffer
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 cm frischen Ingwer, gerieben
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 250 ml Kokosmilch
- 1 Peperoncino
- 1 kleine Tomate
- ½ TL Senf
- 100 g rote Linsen
- 2 rechteckige Blätterteige
- Salz
- 1 Limette
- Sesamsamen, zur Deko

Die Zwiebel hacken und in einer Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andünsten. Die Gewürze (Kurkuma, Curry, Zimt und Pfeffer) dazugeben und anrösten, bis es duftet. Den Ingwer und die Knoblauchzehe dazugeben, kurz andünsten.

Die Linsen in die Pfanne geben und mit 250 ml Kokosmilch ablöschen. Peperoncino, Tomate und Senf dazugeben, aufkochen.

Ca. 40 Minuten kochen lassen, bis die Linsen weich sind. Wenn es zu wenig Flüssigkeit im Topf hat, mit Wasser nachhelfen. Sobald die Linsen weich sind, mit Salz und Limettensaft abschmecken. Am Schluss sollte eine dicke Creme entstehen, auf keinen Fall sollte das Dal zu flüssig sein.

Dal etwas abkühlen lassen. Blätterteig ausrollen und 6 Böden und 6 Deckel ausstechen. Böden in den noch kühlen Pie Maker legen. 2-3 EL Dal in die Vertiefungen geben. Deckel darüberlegen. Wenig Sesamsamen darüberstreuen. Pie Maker schliessen und ca. 10 Minuten backen. Der Teig sollte knusprig und goldig sein. Geniessen.



Mit Liebe ♡
kreiert von:

Sara,
Head of Content
Digital Media

Spinat-Feta-Pie

Backzeit: ca. 12 Minuten

Zutaten für die Pies

- 350 g gefrorener Rahmspinat
- 180 g Feta
- 1 ausgerollter
Dinkel-Blätterteig
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Spinat in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch klein schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach etwas abkühlen lassen.

Feta in kleine Würfel schneiden und in die Spinatmasse geben.

Blätterteig ausstechen und in den kalten Pie Maker geben. Pies mit Spinat-Feta-Masse befüllen.

Ca. 12 Minuten im Pie Maker backen.

Hinweis: Die Spinat-Feta-Pies können auch mit Deckel zubereitet werden. Dafür einen zweiten Blätterteig nehmen, 6 Deckel ausstechen und auf die Pies legen.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Vera,
Social-Media-
Managerin

Deep Dish Pie-zza

Backzeit: ca. 14 Minuten

Zutaten für die Pies

- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**, gepresst
- 1 grüne Peperoni**
- 1 kleine Dose Mais** (ca. 140 g)
- 1 Dose gehackte Tomaten**
(ca. 400 g)
- 125 g Pizza-Mix Reibkäse-**
mischung (z. B. Betty Bossi
Pizza-Mix)
- 1 Pizzateig** (z. B. Pizzateig
Betty Bossi Bio), ausgewallt,
28 × 38 cm
- Olivenöl**
- Salz und Pfeffer**
- 3 EL Gewürzmischung**
(italienische
Gewürzmischung)

Zwiebeln fein würfeln und Knoblauch pressen. Wenig Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebelwürfel und gepressten Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Ca. 5 Minuten auf mittlerer Hitze dämpfen.

400 g gehackte Tomaten in einem Küchensieb über einer Schüssel abtropfen lassen. Währenddessen grüne Peperoni fein würfeln. Mais aus der Dose nehmen und in einem Sieb abspülen.

Die abgetropften Tomaten und die grüne Peperoni zu den Zwiebeln und dem Knoblauch in die Pfanne geben. Zutaten umrühren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und 3 EL der italienischen Gewürzmischung würzen. Mischung ca. 5 Minuten weiterköcheln, bis nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist.

Pizzateig ausrollen und 6 Teigböden ausstechen. Die Rondellen in die Vertiefungen des Pie Makers legen und andrücken. Käse-Mix unter die Tomatensauce ziehen und alles gut mischen. Die Tomaten-Käse-Mischung gleichmässig auf alle Vertiefungen verteilen.

Pie Maker schliessen und einstecken. Danach ca. 14 Minuten backen, bis der Teig leicht bräunlich und der Käse geschmolzen ist.



Mit Liebe 
kriert von:

Bettina,
Koch- und
Backexpertin

Glarner Pastetli

Backzeit: ca. 14 Minuten

Zutaten für die Pies

- 3 dl Wasser
- 100 g entsteinte Dörrpflaumen
oder Dörrzwetschgen
- 1 EL Kirsch
- 100 g gemahlene geschälte
Mandeln
- 2 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- ½ EL Zitronensaft
- 2 rechteckig ausgewallte
Blätterteige (ca. 25 × 42 cm)

Dörrpflaumen und Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen, ca. 10 Min. abkühlen, Wasser abgiessen. Kirsch begeben und das Ganze mit dem Mixstab pürieren.

Mandeln, Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Schüssel vermischen.

Gekühlten Teig entrollen und mit dem Ausstecher 6 grosse Rondellen ausstechen. Die Teigondellen in den kalten Pie Maker legen und mit der Formhilfe in die Mulden drücken. Beide Füllungen je hälftig auf die Teigböden verteilen. 6 kleine Rondellen ausstechen. Mit einem kleineren Ausstecher in der Mitte je ein ca. 5 cm grosses Loch ausstechen, Pastetli zudecken.

Pie Maker einstecken und Deckel schliessen, Glarner Pastetli ca. 14 Minuten backen.

Tipp: Mit einer Schere nach dem Backen die Ränder ausgleichen.

Reste-Tipp «Prussiens»: Teigresten aufeinanderlegen, auf wenig Mehl auswallen, mit Zucker oder geriebenem Käse bestreuen. Teig von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen, ca. 10 Minuten kühl stellen. Rolle in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. **Backen:** ca. 10–15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Prussiens herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Yvonne,
Kampagnen-
Managerin



Poulet-Pies

Backzeit: ca. 15–16 Minuten

Zutaten für die Pies

- 2 ausgewählte Blätterteige,**
eckig (aus dem
Kühlschrank)
- 150 g Pouletgeschnetzeltes**
- 2 EL Rahm**
- 50 g Speckwürfeli**
- 1 kleine rote Peperoni**
Salz, Paprika,
Cayennepfeffer

Mit Hilfe des Ausstechers je 6 Böden und Deckel aus dem ausgerollten Blätterteig ausstechen. Teigböden in die Mulden des kalten Pie Makers legen, mit Formhilfe in die Vertiefungen drücken.

Peperoni entkernen und in möglichst kleine Würfeli schneiden.

Die Speckwürfeli und das Poulet im Cutter fein pürieren, mit den restlichen Zutaten mischen und würzen.

Die Hälfte der Masse gleichmässig in den Teigmulden verteilen. Teigdeckel darauflegen.

Pie Maker einstecken und Deckel schliessen, Poulet-Pies ca. 15–16 Minuten goldgelb backen. Pie Maker etwas auskühlen lassen, Vorgang wiederholen und restliche 6 Pies zubereiten.

Hinweis: Dieses Rezept ergibt 12 Pies, für 6 Pies Zutatenmengen halbieren.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Tanja,
Newsletter-
Spezialistin



Pie-Zone

Backzeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für die Pies

- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Champignons
- ½ rote Peperoni
- 1 Peperoncino
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Basilikum, frisch oder getrocknet
- 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer
- 2 EL Tomatenpesto
- 40 g Parmesan gerieben
- wenig Paprikapulver und Olivenöl zum Bestreichen
- 2 rechteckig ausgewählte Pizzateige

Olivenöl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze warm werden lassen. Zwiebel fein hacken und ca. 5 Minuten andünsten. In der Zwischenzeit Knoblauch, Champignons, rote Peperoni und Peperoncino fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Oregano, Basilikum, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben, würzen.

Die Füllung köcheln lassen, bis die Peperoni weich ist (ca. 15–20 Minuten). Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben zum Auflockern der Füllung. Tomatenpesto und Parmesan dazugeben, eutl. nochmals würzen. Füllung etwas abkühlen lassen.

Pizzateig ausrollen und 6 Böden und 6 Deckel ausstechen. Böden in den noch kalten Pie Maker legen. 2–3 EL Füllung dazugeben und mit den Teigdeckeln bedecken. Etwas Olivenöl auf die Deckel pinseln und zur Deko mit Paprikapulver bestreuen.

Pie Maker schliessen und ca. 15 Minuten backen, bis der Teig durchgebacken ist. Pie Maker aufmachen und geniessen.

Dazu passt: Salat, damit es nicht zu teigig wird ;)

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Maya,
Marketing-
Spezialistin



Gemüse-Pie mit Frischkäse

Backzeit: ca. 13 Minuten

Zutaten für die Pies

- 1 kleine Zucchini
- 6 Champignons
- 8 Cherrytomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frischkäse mit Kräutern
- 2 ausgewählte Blätterteige,
eckig

Alle Zutaten in kleine Stücke schneiden.

Wenig Butter in eine Pfanne geben.

Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne andämpfen.

Gemüse dazugeben und mitdämpfen, bis das Gemüse den gewünschten Biss hat.

Frischkäse dazugeben und gut vermischen.

Teig ausrollen, 6 Teigböden und 6 Deckel ausstechen. Böden in den kalten Pie Maker legen und mit Formhilfe in die Mulden drücken. Gedämpftes Gemüse einfüllen, mit Teigdeckel zudecken und ca. 13 Minuten backen.

Mit Liebe ♡
kreiert von:

Sara,
Head of Content
Digital Media



Salted Caramel Mousse au Chocolat Pie

Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten für die Pies

- 150 g dunkle Salted-Caramel-Schokolade**
- 1 Ei**
- 1 EL Puderzucker**
- 2 dl Vollrahm**
- 1 ausgewallter Blätterteig, eckig**
- Caramel-Popcorn und Caramel-Brezel**

Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.

Ei und Puderzucker in einer Schüssel gut vermischen und weiterrühren, bis die Masse heller wird, geschmolzene Schokolade darunterrühren.

Rahm steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

Mit Hilfe des Ausstechers 6 Böden ausstechen. Blätterteiggrondellen in die Mulden des kalten Pie Makers legen und mit Formhilfe in die Vertiefungen drücken.

Leere Küchlein im Pie Maker mit Blindbackperlen oder trockenen Kichererbsen für ca. 10 Minuten blind backen. Danach aus dem Pie Maker nehmen und abkühlen lassen. Die Blindbackperlen/Kichererbsen aus den Pies entfernen.

Die Pies mit der vorbereiteten Salted Caramel Mousse au Chocolat füllen. Anschliessend mit Caramel-Popcorn und Caramel-Brezeln dekorieren.