

# 6 LIEBLINGSREZEPTE MIT BONNE MAMAN



Bonne Maman®



WWW.TANTEFANNY.AT

# AUF DER SUCHE NACH NEUEN REZEPTIDEEN?

**1000  
+ 1 NE  
REZEPTIDEE**  
tantefanny.at



  
**Bonne Maman.**  
*Den Moment mit viel Liebe versüßen.*  
bonnemaman.at

## Mit Liebe versüßt: UNSERE FRISCHTEIGE FÜR DEINE LIEBLINGSKONFITÜRE!

Mit unseren Frischteigen kannst du ganz einfach deine Konfitüren oder Chutneys aus der Vorratskammer perfekt kombinieren. Die Füllungen kannst du einfach deinem Appetit anpassen und nach Belieben variieren. In diesem Rezeptheft zeigen wir dir, wie du ein **Blätterteigherz mit Konfitüre und Mandeln**, eine **süße Buchtel-Variation** oder eine schnelle **Puddingtarte mit Erdbeer-Walderdbeer-Konfitüre** zubereitest.

### Bonne Maman

Das Geheimnis von Bonne Maman? Schönste Früchte, feiner Rohrzucker und viel Liebe für süße Momente!

Die Geschichte von Bonne Maman wurde im Laufe der Jahre mit großer Begeisterung stetig weiter geschrieben. Unendlich viele, kreative Köstlichkeiten werden mittlerweile vom Familienunternehmen Bonne Maman angeboten.

BonneMaman.at ist ab jetzt auch online und bietet eine Menge feine Überraschungen: außergewöhnliche Rezepte, innovative Deko-Tipps und eine E-Boutique mit wunderschönen Geschenkartikeln.

Viel Spaß beim Gustieren und gutes Gelingen beim Ausprobieren der Rezepte!

*Tante Fanny & Bonne Maman*



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Ober-/Unterhitze



... Heißluft



**TIPP:**

NACH DEM BACKEN MIT  
FEIGENKONFITÜRE ODER  
CHUTNEY SERVIEREN.



ZUM VIDEO



## Ziegenkäse-Blätterteigsnacks MIT FEIGEN-KONFITÜRE

Zutaten für 8 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny  
Frischer Blätterteig 270 g
- Alternativ: Tante Fanny  
Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- 250 g Ziegenkäse (Rolle),  
in 8 Scheiben geschnitten
- 8 TL Bonne Maman Feigen-Konfitüre
- 1 EL Thymianblättchen
- 1,5 EL Honig
- 1 Ei, verquirlt

- 1.** Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2.** Blätterteig mit dem mitgerollten Papier direkt am Backblech entrollen und in 8 gleichmäßige Teile schneiden. Je zwei gegenüberliegende Teigecken ca. 1 cm vom Rand parallel über das Eck einschneiden. Ausgeschnittene Teigecken auf die jeweils gegenüberliegende Teighälfte klappen und leicht andrücken.
- 3.** Feigen-Konfitüre auf die Quadrate streichen und Ziegenkäse mittig darauf legen. Mit Thymian bestreuen. Teigrand mit Ei bestreichen.
- 4.** Ziegenkäse-Ecken im Backofen ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene backen. Nach dem Backen mit Honig beträufeln.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C



FRISCHER  
Blätterteig

Lebhaft und knusprig  
mit 100% Weizenmehl





## Puddingtarte MIT ERDBEER-WALDERBEER-KONFITÜRE

Zutaten für 1 Tarte:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- und Tarteteig 300 g
- Alternativ: Tante Fanny Frischer Butter-Quicheteig 280 g
- 300 ml Milch
- 1 Pkg. Puddingpulver mit Vanillegeschmack
- 20 g Maisstärke
- 60 g feiner Kristallzucker
- 500 g Sauerrahm
- 1 Glas (370 g) Bonne Maman Erdbeer-Walderbeere-Konfitüre

1. Für die Füllung 200 ml Milch aufkochen, restliche Milch mit Puddingpulver, Maisstärke und Zucker glatrühren. Mischung in die Milch einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding in eine flache Schüssel umfüllen, direkt mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
2. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig nach Packungsanleitung vorbereiten.
3. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und in eine Tarteform legen (alternativ Tarteform fetten und Teig ohne Papier hineinlegen). Mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken.
4. Dreiviertel der Konfitüre auf den Teig streichen.
5. Pudding mit Sauerrahm glatrühren und gleichmäßig darauf verteilen.
6. Im Backofen ca. 50 Min. auf unterster Schiene goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Übrige Konfitüre erwärmen, dekorativ auf der Tarte verteilen und einige Stunden im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.



## TIPP:

STATT ÄPFELN KANNST DU JE NACH SAISON AUCH ANDERES OBST, WIE ZUM BEISPIEL HIMBEEREN ODER BIRNEN VERWENDEN.



mit Äpfeln



## Plunderteigtaler MIT ÄPFELN UND STREUSEL

Zutaten für 6 Taler:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Croissant & Plunderteig 400 g
- 6 EL Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre
- 2 Tante Fanny Back- und Strudel-äpfel, entkernt, in Spalten geschnitten
- 3 EL Zitronensaft

Für die Streusel:

- 50 g Zucker
- 100 g Mehl
- 70 g Butter

Für die Glasur:

- 7 EL Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre, erwärmt

1. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Streusel weiche Butter, Mehl und Zucker mischen und verkneten. Masse kalt stellen.
3. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen und Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen.
4. Konfitüre auf die Teigtaler streichen.
5. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und gleichmäßig auf den Talern verteilen, mit den Streuseln bestreuen. Die Teigröste mit Zucker bestreuen oder mit Konfitüre bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 180° C backen. Mit heißer Konfitüre glasieren.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



180° C



160° C

## TIPP:

ANSTATT DER GLASUR  
KANNST DU DAS HERZ NACH  
DEM BACKEN AUCH MIT  
STAUBZUCKER BESTREUEN!



## Blätterteig

BONNE MAMAN  
KONFITÜRE



Staubzucker

## Blätterteigherz MIT KONFITÜRE & MANDELN

Zutaten für 1 Blätterteigherz:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 540 g (Doppelrolle)
- Alternativ: 2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig mit Butter 270 g
- 150 g Bonne Maman Erdbeer-Walderdbeer-Konfitüre
- 50 g Mandeln, gerieben
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt

Für die Glasur:

- ½ Zitrone, Saft ausgepresst
- 100 g Staubzucker (Puderzucker)

1. Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Beide Teige mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Mit Konfitüre bestreichen und mit den geriebenen Mandeln bestreuen, dabei oben einen Rand von 2 cm aussparen. Den Rand mit etwas Ei bestreichen.
3. Die beiden bestrichenen Teige der Länge nach einrollen. Die Rollen mit einem Messer der Länge nach in zwei Teile schneiden. Immer zwei Stränge ineinander verdrehen.
4. Die beiden ineinander verdrehten Teigstücke zu einem Herz formen. Im Backofen auf unterster Schiene 25 - 30 Min. goldbraun backen.
5. Zitronensaft und Staubzucker verrühren und das kurz abgekühlte Herz damit bestreichen.



ca. 15 Min.



25 - 30 Min.



190° C



170° C



## Süßer Flammkuchen MIT PFIRSICHEN UND HEIDELBEEREN

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Pkg. Tante Fanny  
Frischer Flammkuchenteig 260 g
- Alternativ: 2 Pkg. Tante Fanny  
Frischer Dinkel-Flammkuchenteig 260 g
- 125 g Topfen (Quark)
- 1 - 2 EL Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 - 4 Pfirsiche, in Spalten geschnitten
- 100 g Pfirsich-Konfitüre
- 4 EL Heidelbeeren
- Minzblätter zum Bestreuen

- 1.** Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2.** Topfen, Milch, Zucker und Vanillezucker gut verrühren.
- 3.** Teig mit dem mitgerollten Backpapier auf dem Backblech entrollen, den Teigrand 1 cm nach Belieben einschlagen. Masse bis an den Rand des Teiges verstreichen und mit Pfirsichspalten belegen.
- 4.** Im Backofen 15 - 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen.
- 5.** Mit erwärmter Konfitüre bestreichen und Heidelbeeren und Minzblätter auf dem fertig gebackenen Flammkuchen verteilen.



10 Min.



15 - 20 Min.



220° C



200° C

## TIPP:

FÜR DIE VANILLESAUCE EINFACH  
½ PÄCKCHEN VANILLEPUDDING  
MIT 2 EL ZUCKER NACH  
PACKUNGSANLEITUNG  
ANRÜHREN.

## Hefeteig

Bonne Maman  
Konfitüren und  
Maronen-Crème



KROKANT

## Süße Buchtel-Variation

Zutaten für 24 Buchteln:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Hefeteig mit Butter 500 g
- Alternativ: Tante Fanny Frischer Germteig mit Butter 500 g
- 75 g Bonne Maman Maronen-Crème
- 75 g Bonne Maman Marillen-Konfitüre
- 75 g Bonne Maman Zwetschken-Konfitüre
- 125 g Butter, zerlassen
- Etwas Krokant zum Bestreuen
- Einige Mandelsplitter zum Bestreuen

- 1.** Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2.** Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Mit einem Teilgrad der Länge nach 3 Mal und der Breite nach 5 Mal in 24 gleichmäßige Vierecke schneiden. Die 3 Füllungen einzeln mit je ca. 1 TL mittig auf den Vierecken verteilen.
- 3.** An den Ecken gut über der Füllung zusammenschlagen, sodass die Fülle gut verschlossen ist. Buchteln vollständig in die Butter tauchen und mit der Nahtseite nach unten in die Backform setzen. Die einzelnen Buchteln gut aneinander drücken und mit Krokant oder Mandelsplittern bestreuen.
- 4.** Im Backofen ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



ca. 30 Min.



ca. 30 Min.



180° C




160° C





# Das Geheimnis von Bonne Maman?

Schönste Früchte, feiner Rohrzucker und  
viel Liebe für süße Momente!

Mehr Inspirationen und Geheimnisse auf  
[bonnemaman.at](http://bonnemaman.at) 



*Bonne Maman®*  
Den Moment mit viel Liebe versüßen.