



Set Cocotte UltraPro 250 ml (2)



S 155

**1 x 2 = Fr. 49.90**

S 156

**2 x 2 = Fr. 79.80** ~~99.80~~

S 157

**3 x 2 = Fr. 109.70** ~~149.70~~

+

D/F/I



**GRATIS!**

S 158

Rezeptbuch  
Livre de recettes  
Ricettario

**Fr. 16.90**



## Erdbeer-Crumble

Vorbereitung : 20 Min.

Kochzeit : 20 Min.

### Zutaten für 4 Cocotte UltraPro

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Mehl
- 100 g Rohrzucker
- 100 g weiche Butter
- 2 EL Zucker
- 1 Beutel Vanillin-Zucker
- 1 Prise Zimt

### Zubereitung :

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Das Mehl in die **Rührschüssel Pro 1.5 l** sieben. Den Rohrzucker begeben und die weiche Butter nach und nach untermischen. Mit den Händen vermischen bis ein brösliger Teig entsteht.

Die Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren und in eine **Wunderschüssel** geben. Mit dem Zucker und Vanillin-Zucker bestreuen, den Zimt dazu schütten und mischen. Anschliessend die Masse in die 4 Cocotte füllen.

Den Teig über die Früchte verteilen und in den Backofen stellen.

10 Min. mit Deckel backen, danach 10 Min. ohne Deckel fertigbacken. Das Crumble sollte goldbraun und knusprig sein.

Lauwarm mit Rahm servieren.

## Crumble de fraises

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

### Ingrédients pour 4 Cocottes UltraPro

- 500 g de fraises
- 100 g de farine
- 100 g de sucre de canne
- 100 g de beurre
- 2 cs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle en poudre

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Tamisez la farine dans le **Bol mélangeur Pro 1.5 l**. Ajoutez le sucre de canne, puis incorporez le beurre ramolli en morceaux. Travaillez avec les doigts jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse et friable.

Lavez, et équeutez les fraises, coupez-les en deux. Mettez-les dans un **Bol merveilleux**, saupoudrez-les avec les 2 cuillères de sucre et le sucre vanillé, ajoutez la cannelle et mélangez. Répartissez-les ensuite dans les 4 Cocottes.

Distribuez la pâte sur les fruits et enfournez.

Cuisez 10 mn avec le couvercle et les 10 dernières mn sans couvercle. La surface des crumbles doit être dorée et croustillante.

Servez tiède avec de la crème fraîche épaisse.

## Crumble di fragole

Preparazione : 20 min

Cottura : 20 min

### Ingredienti per 4 Cocottes UltraPro

- 500 g di fragole
- 100 g di farina
- 100 g di zucchero di canna
- 100 g di burro
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di cannella in polvere

### Preparazione

Preriscaldate il forno a 180°C.

Setacciate la farina nella **Ciotola mescolatrice Pro 1.5 l**. Aggiungete lo zucchero di canna, poi incorporate il burro rammollito, a pezzetti. Mescolate, sfregando con le dita fino ad ottenere un impasto granuloso e friabile.

Lavate e mondate le fragole, tagliatele a metà. Mettetele in una **Ciotola meraviglia**, cospargetele con i 2 cucchiari di zucchero e lo zucchero vanigliato, aggiungete la cannella e mescolate. Distribuite la miscela di fragole nelle 4 Cocottes.

Versate l'impasto sulla frutta ed infornate.

Fate cuocere nel forno per 10 min con il coperchio e gli ultimi 10 min senza coperchio. La superficie dei crumbles deve avere una bella doratura croccante.

Serviteli tiepidi con panna spessa.

