

de **Produktinformation** | **en** **Product information** | **fr** **Fiche produit** | **tr** **Ürün bilgisi**

de Wichtige Hinweise

- Kein Kinderspielzeug! Benutzung nur unter Aufsicht Erwachsener. Halten Sie Kinder von verschluckbaren Klein- teilen und Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Das Keksstempel-Set ist geeignet zum Ausstechen und Stempeln von Keksteigen, Fondant oder Marzipan.
- Schneiden Sie die Schriftzeichen vorsichtig auseinander.
- Damit das jeweilige Wort optimal aufgeprägt werden kann, darf der Teig bzw. die Fondant- oder Marzipanmasse nicht zu dünn ausgerollt werden. Rollen Sie den Teig daher mindestens ca. 5 - 6 mm dick aus.
- Bei stark aufgehenden Teigrezepten wird das aufgeprägte Wort beim Backen verzerrt.
- Drücken Sie vorsichtig und nicht zu fest auf den Keksstempel, sonst zeichnet sich die Schiene im Teig ab.
- Legen Sie die ausgestochenen Kekse vorsichtig mit einer Palette, einem flachen Messer o.Ä. auf das Backblech, um die Wörter nicht zu verzerren. Alternativ können Sie die Kekse auch direkt auf Backpapier ausstechen und einfach die Teig- ränder entfernen.

Tipp: Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus den Ausstechern. Legen Sie ihn dann lieber zurück in den Kühlschrank und verarbeiten Sie eine andere, gekühlte Portion. Wenn sich der Teig dennoch schwer aus den Ausstechern bzw. vom Keksstempel löst, bestäuben Sie ihn zusätzlich vor dem Ausstechen mit Mehl.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie alle Teile des Keksstempel-Sets vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- ▷ Schieben Sie die Schriftzeichen aus der Schiene.
- ▷ Reinigen Sie die Schriftzeichen in einer Schale und nehmen Sie sie heraus, bevor Sie das Abwaschwasser ausgießen, damit die Schriftzeichen nicht verloren gehen.
- ▷ Der Ausstecher ist auch für die Reinigung in der Spül- maschine geeignet.
- ▷ Teigreste an den Konturen des Ausstechers, der Schiene und der Schriftzeichen lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.
- ▷ Lassen Sie Schiene und Schriftzeichen vollkommen trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

Rezept für Buttergebäck-Geschenkanhänger

Zutaten	
250 g weiche Butter	250 g Mehl
1 Ei	125 g Speisestärke
125 g Zucker	1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Sahne
1 Prise Salz	Mehl für die Arbeitsfläche
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (plus Ruhe- und Backzeit)	

Zubereitung

- Die Butter mit dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
- Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, hinzufügen und mit der Sahne zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ca. 5 - 6 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher Plätzchen ausstechen. Die gewünschten Buch- staben und/oder Zeichen in die Schiene schieben und die ausgestochenen Kekse damit prägen.
- Die ausgestochenen Kekse vorsichtig aus dem Ausstecher lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes, kaltes Backblech legen. Im Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Beobachten Sie den Backvorgang, damit die Kekse nicht verbrennen!
- Die fertig gebackenen Geschenkanhänger-Kekse auskühlen lassen und mit dem Band z.B. an einem Geschenk befesti- gen. Die Geschenkanhänger-Kekse eignen sich auch hervor- ragend als Platzkarten.

Sie können die Geschenkanhänger-Kekse auch ungestempelt backen und z.B. mit Zuckerguss verzieren.

Rezept:
 Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
 © 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
 Alle Rechte vorbehalten.

en Important information

- Not a children's toy! Adult supervision required. Keep small parts that could be swallowed and packaging material away from children. They pose several risks, including the risk of suffocation!
- The biscuit stamp set is suitable for cutting out and stamping biscuit dough, fondant or marzipan.
- Carefully cut apart the individual letters.
- To ensure each word can be properly imprinted in the biscuits, do not roll the dough, fondant or marzipan out too thin. Roll it out so that it is at least approx. 5-6 mm thick.
- The imprinted word will become distorted if you use a dough recipe that rises a lot when baking.
- Press the biscuit stamp down carefully, avoiding excessive force. The holder may otherwise leave marks in the dough.
- Use a spatula, flat knife or similar implement to carefully place the cut-out biscuits onto a baking tray so as not to contort the words. Alternatively, you could cut out the biscuits directly on baking paper and simply remove the dough edges.

Tip: It is best to use dough straight from the fridge. If the dough warms up, it is harder to remove it from the cutters. If this happens, place it back in the fridge and use a different portion which is more chilled. If it is still too difficult to remove the dough from the cutters or biscuit stamp, dust it with a little flour before cutting out the biscuits.

Cleaning

- ▷ Clean all parts of the biscuit stamp set with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use.
- ▷ Slide the letters out of the holder.
- ▷ Clean the letters in a bowl. Be sure to remove the letters before pouring away the washing-up water so as to avoid losing them.
- ▷ The cutter is also dishwasher-safe.
- ▷ Use a soft washing-up brush to remove any remaining dough left on the edges of the cutter, the holder and the letters.
- ▷ Allow the holder and letters to dry completely before putting them back together.

Recipe for butter biscuit gift tags

Ingredients	
250 g softened butter	1 pinch of salt
1 egg	250 g plain flour
125 g sugar	125 g cornflour (starch)
1 sachet vanilla sugar	1 tsp baking powder
(or a few drops vanilla extract)	2 tbsp cream
	flour for dusting

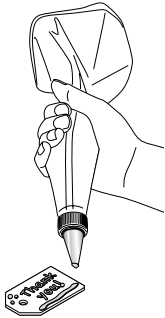
Preparation time approx. 30 minutes (plus cooling and baking time)

Preparation

- Mix the butter, egg, sugar, vanilla sugar (or vanilla extract) and a pinch of salt with a hand mixer until fluffy.
- Combine the flour, cornflour and baking powder. Add this to the butter mixture along with the cream and knead into a smooth dough. Wrap the dough in cling film and place in the refrigerator for 1 hour.
- Preheat the oven to 175 °C (or 150 °C fan-assisted). Roll out the dough to approx. 5-6 mm thickness onto a surface dusted with flour. Use the cutter to cut out biscuits. Slide the required letters and/or symbols into the holder and press the biscuit stamp into the cut-out biscuit.
- Carefully remove the cut-out biscuits from the cutter and lay them on a cold baking tray that is lined with baking paper. Bake the biscuits in the oven for approx. 12-15 minutes. Keep an eye on the biscuits in the oven to ensure they do not burn!
- Allow the baked gift-tag biscuits to cool and, using ribbon or string, attach them to a gift or other item. The gift-tag biscuits also make excellent place cards.

You can also opt to bake the gift-tag biscuits unstamped and then decorate them with icing or similar.

Recipe:
 Reproduction authorised for Tchibo GmbH
 © 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
 All rights reserved.



fr Remarques importantes

- Cet article n'est pas un jouet! Utilisation uniquement sous la surveillance d'un adulte. Tenez les petits éléments susceptibles d'être ingérés et le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Cet emporte-pièce-tampon à biscuits est idéal pour découper et tamponner des pâtes à biscuits, du fondant ou de la pâte d'amande.
- Découpez soigneusement les caractères pour les séparer.
- Pour une impression optimale du mot correspondant, la pâte - pâte à biscuits, fondant ou pâte d'amande - ne doit pas être abaissée trop finement. Veillez à ce qu'elle présente une épais- seur minimum de 5 à 6 mm environ.
- Si les pâtes lèvent, le mot imprimé sur le biscuit sera déformé.
- Appuyez délicatement et n'exercez pas trop de pression sur le tampon à biscuits pour que la glissière ne laisse pas d'em- preinte dans la pâte.
- Pour ne pas abîmer les mots, posez délicatement les biscuits confectionnés sur la plaque de four à l'aide d'une spatule, d'un couteau plat ou d'un objet similaire. Vous pouvez également découper les biscuits directement sur du papier sulfurisé, puis enlever simplement l'excès de pâte sur les bords.

Conseil: l'idéal est de travailler la pâte directement au sortir du réfrigérateur. Lorsque la pâte se réchauffe, elle se décolle moins facilement de l'emporte-pièce. Dans ce cas, il est préférable de la remettre au réfrigérateur et de travailler une autre portion de pâte réfrigérée. Si la pâte adhère toujours à l'emporte-pièce ou se détache difficilement du tampon à biscuit, vous pouvez la saupou- drer de farine avant d'utiliser l'emporte-pièce-tampon à biscuits.

Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- ▷ Retirez les caractères de la glissière.
- ▷ Nettoyez les caractères dans un bol et retirez-les avant de jeter l'eau de lavage, afin de ne pas perdre de caractères.
- ▷ L'emporte-pièce peut également être lavé au lave-vaisselle.
- ▷ Vous pouvez éliminer les restes de pâte collés au niveau de l'emporte-pièce, de la glissière ou des caractères en utilisant une brosse à poils doux.
- ▷ Laissez entièrement sécher la glissière et les caractères avant de remonter le tout.

Recette de sablés en forme d'étiquettes-cadeaux

Ingrédients	
250 g de beurre ramolli	250 g de farine
1 œuf	125 g de fécule
125 g de sucre	1/2 sachet de poudre à lever
1 sachet de sucre vanillé	2 c.s. de crème liquide
1 pincée de sel	de la farine pour le plan de travail

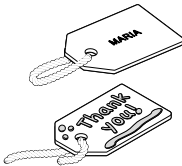
Temps de préparation: env. 30 minutes (plus temps de repos et de cuisson)

Préparation

- Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel au batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
- Mélanger ensemble la farine, la fécule et la poudre à lever, ajouter ce mélange et pétrir avec la crème jusqu'à obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 175 °C (150 °C en chaleur tournante). Ensuite, abaisser la pâte le plus régulièrement possible sur un plan de travail, fleuré au préalable, sur une épaisseur d'env. 5 à 6 mm. Découper les biscuits avec l'emporte-pièce. Placez les lettres et/ou caractères souhaités dans la glissière et tamponner ainsi les biscuits découpés.
- Détacher délicatement les biscuits découpés de l'emporte-pièce et les déposer sur une plaque de four froide recouverte au préalable d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner pour 12 à 15 minutes environ. Bien surveiller la cuisson pour ne pas laisser brûler les biscuits!
- Une fois cuits, laissez refroidir les sablés en forme d'éti- quettes-cadeaux et attachez-les par ex. avec le ruban à un cadeau. Les sablés en forme d'étiquettes-cadeaux sont également parfaits comme cartes de plan de table.

Vous pouvez également cuire les sablés sans tampon et les décorer avec un glaçage en sucre.

Recette:
 Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
 © 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
 Tous droits réservés.



tr Önemli Bilgiler

- Çocuk oyuncacı değildir! Yalnızca yetişkinlerin denetiminde kullanılabilir. Çocukları yutulabilir küçük parçalardan ve ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Bisküvi kalıbı seti; bisküvi hamuru, fondan veya marzipan hamuru için uygundur.
- Karakterleri dikkatlice ayırın.
- İstenen kelimenin belirgin biçimde oluşması için hamurun (fondan ve marzipan dahil) çok ince olmaması gereklidir. Bu yüzden hamuru en az yakl. 5- 6 mm kalınlığına getirin.
- Fazlaca kabaran hamur tariflerinde kelime pişme esnasında bozulur.
- Bisküvi kalıbına dikkatli biçimde ve çok sıkı olmayacak şekilde bastırın, aksi halde hamurda ray görünecektir.
- Kelimeyi bozmamak için kalıptan çıkan hamuru tepsiye bir palet veya düz bir bıçak ile yerleştirin. Alternatif olarak hamura kalıbı direkt pişirme kağıdının üzerinde uygulayın ve çevresinde kalan hamurları çıkarın.

Öneri: En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın. Hamur ısınırsa kalıplardan zor çıkar. Tekrar buzdola- bına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın. Hamur buna rağmen kalıptan ve/veya bisküvi kalıplarından zor çıkıyor- sa kalıbı bastırmadan önce hamurun üzerine biraz un serpiştirin.

Temizleme

- ▷ Bisküvi kalıbı setinin tüm parçalarını kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- ▷ Karakterleri raydan dışarı kaydırın.
- ▷ Karakterleri bir kapta temizleyin ve bulaşık suyunu dökmeden önce, karakterlerin kaybolmaması için çıkarın.
- ▷ Kalıp bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- ▷ Kalıbın, rayın ve karakterlerin kenarlarındaki hamur artıkları yumuşak bir bulaşık fırçasıyla çıkarılabilir.
- ▷ Tekrar birleştirmeden önce rayın ve karakterlerin iyice kurumasını bekleyin.

Hediye etiketi şeklinde tereyağlı kurabiye tarifi

İçindekiler		
250 g yumuşak tereyağı	250 g un	
1 yumurta	125 g gıda nişastası	
125 g şeker	1/2 paket kabartma tozu	
1 paket vanilya şekeri	2 YK krema	
1 tutam tuz	Uygulama yeri için un	
Hazırlama süresi yakl. 30 dakika (artı dinlenme ve pişirme süresi		

Hazırlanışı

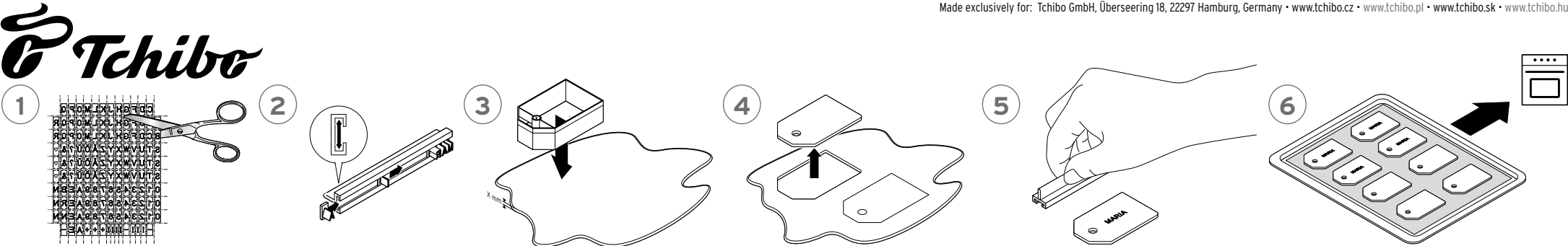
- Tereyağını yumurta, şeker, vanilya şekeri ve tutam tuzla el mikseriyle köpürterek karıştırın.
- Unu nişasta ve kabartma tozu ile karıştırın, ilave edin ve krema ile pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru folyoya sarın ve yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletin.
- Fırını önceden 175°C (turbo 150°C) ısıtın. Ardından hamuru unlanmış bir tezgah üzerinde eşit şekilde yakl. 5 - 6 mm kalınlığında açın. Kalıpları hamura yerleştirin. İstenilen harfleri ve/veya işaretleri raya itin ve kalıbı çıkartılan bisküvileri şekillendirin.
- Kalıp halindeki bisküvileri dikkatlice kalıbından çıkarın ve bir fırın kağıdı ile soğuk fırın tepsisine yerleştirin. Fırında yakl. 12-15 dakika pişirin. Bisküvilerin yanmaması için pişirme işlemini gözlemleyin!
- Pişmiş olan hediye etiketi şeklindeki tereyağlı kurabiyeleri soğumaya bırakın ve kurdeleyi örn. bir hediyeye sabitleyin. Hediye etiketi şeklindeki tereyağlı kurabiyeler, yer kartları olarak idealdir.

Hediye etiketi şeklindeki tereyağlı kurabiyeleri ayrıca kalıpsız olarak da pişirebilir ve örn. pudra şekeri ile süsleyebilirsiniz.

Tarif:
 Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
 © 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
 Tüm haklar saklıdır



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar



cs Informace o výrobku | **pl** Informacja o produkcie | **sk** Informácia o výrobku | **hu** Termékismertető

Číslo výrobku | **Numer artykułu** | **Číslo výrobku** | **Cikkszám: 623 145**

cs Důležité pokyny

- Výrobek není dětská hračka! Používání pouze pod dozorem dospělých. Děti udržujte mimo dosah malých dílů, které lze spolknout, a mimo obalový materiál. Hrozí mj. nebezpečí zadušení!
 - Sada razítek na sušenky je vhodná k vykrajování tvarů ze sušenkového těsta, fondánu nebo marcipánu.
 - Písmena opatrně rozstříhejte.
 - Aby bylo možné každý jednotlivý motiv optimálně vyrazit, nesmí být těsto, resp. fondánová hmota nebo marcipánová hmota vyváleny příliš tence. Vyválejte proto těsto na tloušťku minimálně 5-6 mm.
 - V případě receptů, kdy těsto hodně vyběhne, se natištěný motiv při pečení zdeformuje.
 - Zatlačte opatrně a ne příliš silně na razítko na sušenky. Jinak se lišta otiskne do těsta.
 - Vykrojené sušenky opatrně položte pomocí stěrky, plochého nože nebo podobné pomůcky na pečicí plech tak, aby se motivy nezdeformovaly. Alternativně můžete sušenky vykrajovat i přímo na pečicím papíru a jednoduše odstranit okraje těsta.
- Tip:** Těsto nejlépe zpracovávejte rovnou z chladničky. Když se těsto zahřeje, víc se lepí na vykrajovátko. V takovém případě jej raději vložte zpět do ledničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta.
- Pokud by ani přesto nešlo těsto lehce odlepit od vykrajovátek, resp. razítek na sušenky, poprašte jej před vykrajováním moukou.

Čištění.

- ▷ Všechny díly sady razítek na sušenky před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí.
- ▷ Písmena vysuňte z lišty.
- ▷ Písmena vyčistěte v misce, z níž je ale vyjmete předtím, než vylijete vodu, aby se žádné neztratilo.
- ▷ Vykrajovátko je vhodné i do myčky.
- ▷ Zbytky těsta na obrysech vykrajovátko, lišty a písmen lze odstranit měkkou štetkou na nádobí.
- ▷ Než lištu a písmena znovu složíte, nechte je dokonale uschnout.

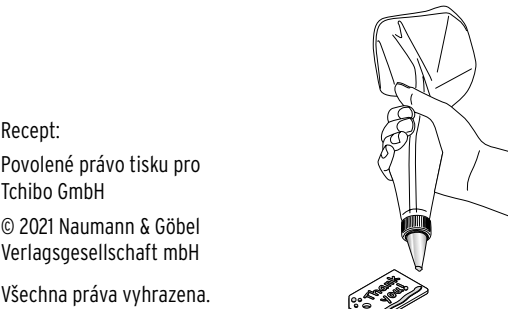
Recept na máslové sušenky ve tvaru přívěsků na dárky

Prísady	
250 g měkkého másla	250 g mouky
1 vajíčko	125 g jedlého škrobu
125 g cukru	1/2 lžičky prášku do pečiva
1 balíček vanilínového cukru	2 lžice šlehačky
špetka soli	mouka k pomoučení pracovní plochy
Doba přípravy: asi 30 minut (plus doba na odpočívání těsta a pečení)	

Příprava

1. Máslo s vajíčkem, cukrem, vanilkovým cukrem a špetkou soli vyšleháme ručním šlehačem do pěny.
2. Mouku se škrobem a kypřicím práškem do pečiva smícháme, přidáme a se šlehačkou uhněteme do hladkého těsta. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme 1 hodinu odpočívat v chladničce.
3. Troubu předehřejeme na 175 °C (horkovzdušnou troubu na 150 °C). Těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše rovnoměrně na tloušťku asi 5 - 6 mm. Vykrajovátkem vykrájíme sušenky. Vykrajovátko ponecháme v těstě a razítkem na sušenky vyrazíme motivy na sušenky.
4. Opatrně uvolněte vykrojené sušenky z vykrajovátek a položte je na studený plech na pečení vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě cca 12-15 minut. Sledujte průběh pečení, aby se sušenky nepřipálily!
5. Upečené sušenky ve formě přívěsků na dárky nechte vychladnout a připevněte je např. stužkami k dárkům. Tyto sušenky se také výborně hodí jako jmenovky na stůl.

Přívěskové sušenky můžete také péct neorazítkované a potom zdobit např. cukrovou polevou.



Všechna práva vyhrazena.

pl Ważne wskazówki

- Produkt nie jest zabawką! Należy go używać wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych. Dzieci nie mogą mieć dostępu do drobnych elementów, które mogą zostać połknięte ani do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
 - Zestaw stempelków do ciastek nadaje się do wykrawania i stemplowania ciast biszkoptowych, masy cukrowej lub marcepanowej.
 - Ostrożnie rozdzielić nożyczkami poszczególne litery, cyfry i symbole.
 - Aby dane słowo zostało optymalnie wytłoczone, ciasto, masa cukrowa lub marcepanowa nie mogą być rozwałkowane zbyt cienko. Rozwałkować ciasto na grubość co najmniej ok. 5-6 mm.
 - W przypadku przepisów na ciasto silnie wystające wytłoczone słowo ulega zniekształceniu podczas pieczenia.
 - Stempel do ciastek należy docisnąć delikatnie i nie za mocno, w przeciwnym razie na cieście pojawi się ślad po szynie.
 - Wykrojone ciastka ułożyć ostrożnie na blasze do pieczenia za pomocą łopatkki cukierniczej, płaskiego noża lub podobnego przyboru, aby nie zniekształcić słów. Można też wykrawać ciastka bezpośrednio na papierze do pieczenia, a następnie usunąć pozostałości ciasta.
- Rada:** Najlepiej pracuje się z ciastem wyjętym prosto z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je od wykrawaczy. W takiej sytuacji lepiej odstawić ciasto ponownie do lodówki i sięgnąć po inną schłodzoną porcję. Jeśli mimo to ciasto będzie przywierać do wykrawaczy lub stempelków do ciastek, należy przed wykrawaniem dodatkowo posypać je mąką.

Czyszczenie

- ▷ Przed pierwszym i każdym kolejnym użyciem należy umyć wszystkie części zestawu w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- ▷ Wysuwać litery, cyfry i symbole z szyny.
- ▷ Umyć litery, cyfry i symbole w misce i wyjąć je przed wylaniem wody, aby nie zgubić poszczególnych elementów.
- ▷ Wykrawacz nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- ▷ Pozostałości ciasta na konturach wykrawacza, szyny i elementów do wytłaczania motywów można usunąć za pomocą miękkiej szcztotki do zmywania.
- ▷ Przed ponownym złożeniem pozostawić szynę i elementy do wytłaczania motywów do całkowitego wyschnięcia.

Przepis na ciastka maślane – zawieszki do prezentów

Składniki	
250 g miękkiego masła	250 g mąki
1 jajko	125 g skrobi spożywczej
125 g cukru	1/2 opakowania proszku do pieczenia
1 opakowanie cukru waniliowego	2 łyżki śmietany
szczypta soli	mąka do posypania powierzchni roboczej

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut (plus wyrastanie i pieczenie)

Sposób przyrządzania

1. Masło z jajkiem, cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli utrzeć mikserem na puszystą masę.
2. Mąkę wymieszać ze skrobią spożywczą i proszkiem do pieczenia, dodać do masy i wraz ze śmietaną zagnieść na jednordone ciasto. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 1 godzinę do lodówki.
3. Rozgrzać piekarnik do temperatury 175°C (termoobieg 150°C). Na stolnicy posypanej mąką równomiernie rozwałkować ciasto na grubość ok. 5-6 mm. Za pomocą wykrawacza wyciąć ciastka. Wsunąć potrzebne litery, cyfry i/lub symbole do szyny i wytłoczyć nimi wycięte ciastka.
4. Wycięte ciastka ostrożnie wyjmować z wykrawacza i umieszczać na wyłożonej papierem do pieczenia zimnej blasze. Piec w piekarniku przez ok. 12-15 minut. Ciastka należy doglądać podczas pieczenia, aby za mocno się nie przypiekiły!
5. Odstawić upieczone ciastka do ostygnięcia, a następnie przymocować je za pomocą wstążki np. do prezentu. Ciastka – zawieszki do prezentów sprawdzą się świetnie jako winietki na stół.

Ciastka można również upiec bez wytłoczeń i ozdobić je np. lukrem.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone.

sk Dôležité upozornenia

- Výrobok nie je detská hračka! Používanie len pod dozorom dospeljej osoby. Malé diely, ktoré možno prehltnúť, a obalový materiál udržiujte mimo dosahu detí. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenia!
 - Súprava pečiatok na sušenky je vhodná na vykrajovanie a potlačenie cesta na sušenky, fondánu alebo marcipánu.
 - Písmená opatrne rozstrihajte.
 - Na optimálne potlačenie príslušného slova nesmie byť cesto, resp. fondánová alebo marcipánová masa vyvaľkaná na príliš tenko. Cesto preto vyvaľkajte na hrúbku minimálne cca 5 - 6 mm.
 - V prípade silne kysnúcich receptov na cesto sa odtlačok slova pri pečení zdeformuje.
 - Na pečiatku tlačte opatrne a nie príliš pevne, inak sa v ceste zobrazí aj lišta.
 - Vykrojené sušenky opatrne položte pomocou stierky, plochého noža a pod. na plech na pečenie tak, aby sa motiv neporušil. Alternatívne môžete sušenky vykrajovať priamo na papieri na pečenie a len odstrániť okraje cesta.
- Tip:** Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak je cesto teplé, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovačky. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte radšej iné, vychladené cesto.
- Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovačky resp. od pečiatok na sušenky, posypte ho pred vykrajovaním dodatočne múkou.

Čistenie

- ▷ Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití umyte všetky diely súpravy pečiatok na sušenky horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu.
- ▷ Písmená vysuňte z lišty.
- ▷ Písmená vyčistite v mise, z ktorej ich vyberte skôr, než z nej vylejete vodu, aby sa vám nestratili.
- ▷ Vykrajovačka je vhodná aj do umývačky riadu.
- ▷ Zvyšky cesta z okrajov vykrajovačky, lišty a písmen sa dajú odstrániť mäkkou kefkou na umývanie riadu.
- ▷ Skôr než lištu a písmená znovu složíte, nechajte ich úplne uschnúť.

Recept na maslové sušenky v tvare prívěskov na darčeky

Prísady	
250 g mäkkého masla	250 g múky
1 vajce	125 g škrobovej múky
125 g cukru	1/2 balíčka prášku do pečiva
1 bal. vanilkového cukru	2 PL smotany
1 štipka soli	múka na pracovnú plochu
doba prípravy cca 30 minút (plus doba odležania a pečenia)	

Příprava

1. Maslo vymiešajte s vajcom, cukrom, vanilkovým cukrom a 1 štipkou soli ručným mixérom do penista.
2. Múku zmiešajte so škrobovou múkou a práškom do pečiva, pridajte k maslovej zmesi a spolu so smotanou vymiešajte na hladké cesto. Cesto zabaľte do fólie na uchovanie čerstvosti a nechajte vychladnúť v chladničke cca 1 hodinu.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 175 °C (teplovzdušnú rúru na 150 °C). Cesto následne vyvaľkajte na pomúcenej pracovnej ploche rovnomerne na hrúbku cca 5 - 6 mm. Vykrajovačkou povykrajujte sušenky. Želané písmená a/alebo znaky nasuňte do lišty a potlačte nimi vykrojené sušenky.
4. Vykrojené sušenky príp. opatrne uvoľnite z vykrajovačky a položte ich na studený plech na pečenie vyložený papierom na pečenie. Pečte v rúre na pečenie cca 12 - 15 minút. Sušenky majte pri pečení pod dohľadom, aby sa nepřipálili!
5. Upečené sušenky v tvare prívěskov na darčeky nechajte vychladnúť a stužkou ich napr. pripevnite k darčeku. Sušenky v tvare prívěskov na darčeky sa výborne hodia aj ako menovky na stôl.

Sušenky môžete nechať aj nepotlačené a ozdobiť ich napr. cukrovou polevou.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené.

hu Fontos tudnivalók

- Nem gyerekjátéki! Csak felnőtt felügyelete mellett használható. Ne engedje, hogy a lenyelhető apró részek vagy a csomagoló-papír gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!
 - A keksznyomda készlet keksz-, linzertészta, fondant vagy marcipán kiszűrására alkalmas.
 - A feliratokat óvatosan vágja el egymástól.
 - Ahhoz, hogy az adott minta optimálisan látható legyen, ne nyújtsa túl vékonyra a tésztát, illetve a fondant- vagy marcipánmasszát. Legalább kb. 5-6 mm vastagra nyújtsa ki.
 - A sütés közben nagyon megdagadó tésztáknál a rányomott szó eltorzul. Ezért csak sütőpor nélküli tésztával használja.
 - A keksznyomdára csak finoman nyomjon rá, ellenkező esetben a sín is látszódni fog a tésztán.
 - A kiszúrt kekszeket óvatosan egy spatula, lapos kés vagy hasonló segítségével helyezze a tepsire, hogy ne torzuljanak el a szavak. A kekszeket közvetlenül a sütőpapíron kiszűrhatja, ekkor csak távolítsa el a széleket.
- Tipp:** Legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. A felmelegedett tészta nehezebben válik le a kiszűróról. Akkor inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és dolgozzon egy másik, lehűlt adaggal.
- Ha ennek ellenére a tészta nehezen válna le a kiszűróról, illetve a keksznyomdáról, akkor a használat előtt lisztezze be a tésztát.

Tisztítás

- ▷ Tisztítsa meg a keksznyomda készlet összes részét az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel.
- ▷ Tolja ki a feliratot a sínből.
- ▷ A feliratokat egy külön tában tisztítsa meg, és vegye ki őket, mielőtt kiönti a mosogatóvizet, nehogy elveszítse a feliratokat.
- ▷ A kiszűrők mosogatógépben is tisztíthatók.
- ▷ A kiszűrők körvonalába, a sínekbe és a feliratba ragadt tésztamaradékot egy puha mosogatókefével lehet eltávolítani.
- ▷ Az ismértelt összeszerelés előtt hagyja teljesen megszáradni a síneket és a feliratokat.

Recept: ajándékkísérő vajas keksz

Hozzávalók	
250 g puha vaj	250 g liszt
1 tojás	125 g étkezési keményítő
125 g cukor	1/2 csomag sütőpor
1 cs. vaníliás cukor	2 ek. tejszín
1 csipet só	liszt a munkafelülethez
Elkészítési idő kb. 30 perc (+ pihentetés és sütés)	

Elkészítés

1. Keverje habosra a kézi mixerrel a vajat a tojással, a cukorral, a vaníliás cukorral és egy csipet sóval.
2. Keverje össze a lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport, adja a vajas masszához és a tejszínnel gyúrjon belőle egy sima tésztát. Csomagolja a tésztát frissentartó fóliába és pihentesse a hűtőben 1 órát.
3. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses: 150 °C). Nyújtsa ki a tésztát lisztes munkafelületen egyenletesen kb. 5-6 mm vastagra, majd szűrja ki a kekszeket a kiszűrőkkal. Tolja be a kívánt betűt és/vagy jelet a sínbe, és nyomjon rá a mintát a kiszúrt kekszekre.
4. A kiszúrt kekszeket válassza le óvatosan a kiszűróról, és helyezze egy sütőpapírral bélelt, hideg tepsire. Süsse a sütőben kb. 12-15 percig. Felügyelje a sütési folyamatot, nehogy a kekszek megégjenek!
5. Az elkészült ajándékkísérő kekszeket hagyja kihűlni, majd a szalaggal rögzítse pl. egy ajándékra. Az ajándékkísérő kekszek tökéletesek helyjelölő kártyáknak is.

Az ajándékkísérő kekszeket nyomat nélkül is megsütheti, majd pl. cukormázzal díszítheti.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva.



www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok