

Gebrauchsanleitung und Rezept

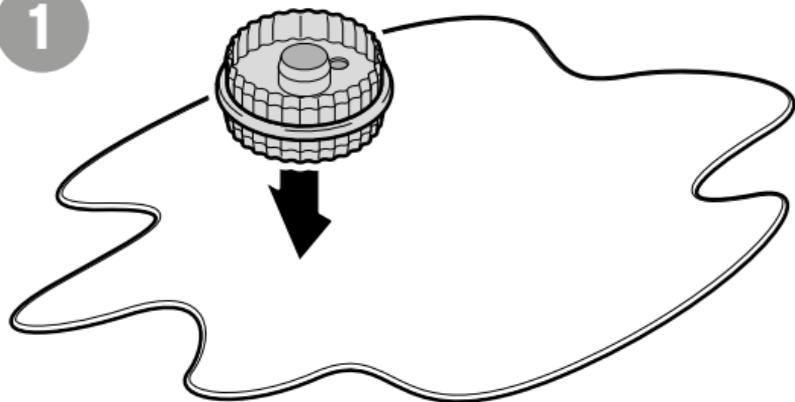
Durch den umlaufenden Silikonring liegen die Ausstecher beim Plätzchen-Ausstechen angenehm und rutschfest in der Hand. Mit und ohne Silikonring verwendbar.



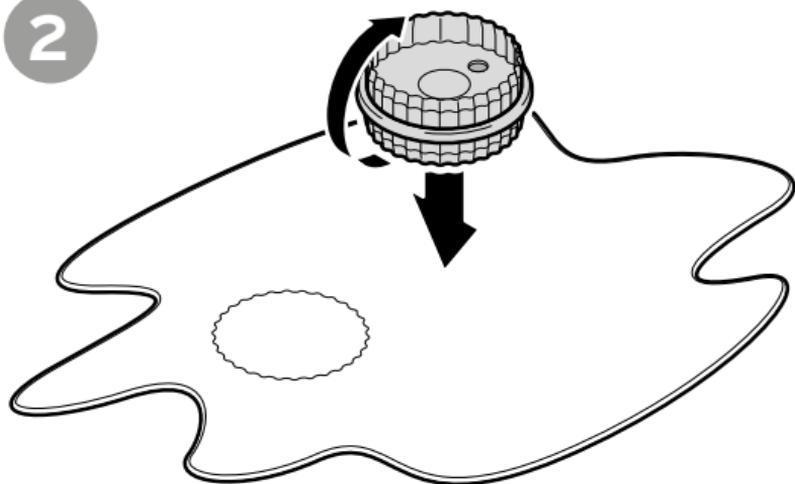
Reinigen

- Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten und direkt nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
Wichtig: Entfernen Sie vor dem Reinigen jeweils den umlaufenden Silikonring vom Ausstecher und reinigen Sie beide Teile einzeln.
- Sowohl die Ausstecher als auch die Silikonringe sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

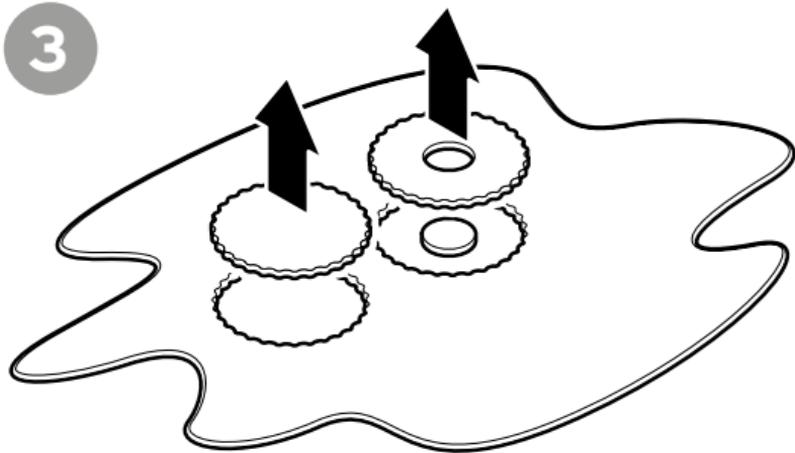
1



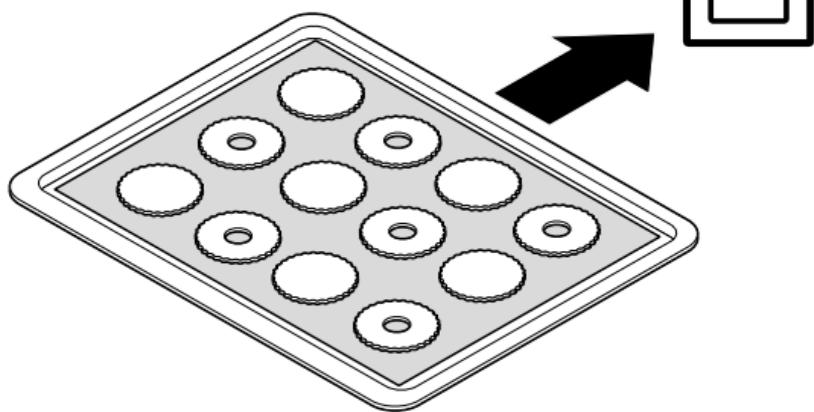
2



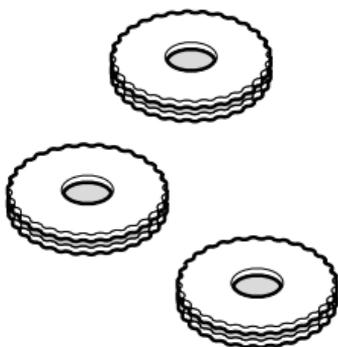
3



4



5



Rezept für Spitzbuben

Für ca. 50 Stück | 80 kcal pro Stück

1 Std. Zubereitung | 1 Std. Kühlen

8 Min. Backen

Zutaten

1/2 Vanilleschote, 350 g Mehl,

250 g kalte Butter, 130 g Zucker, 1 Eiweiß, Salz,

150 g Johannisbeerkonfitüre;

Mehl zum Arbeiten, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Flöckchen und den Zucker auf dem Rand der Mulde verteilen. Das Eiweiß, 1 Prise Salz und das Vanillemark in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Nach und nach Plätzchen ausstechen, die Hälfte davon mit Aussparung (je nach Ausstecher kreis-, stern- oder herzförmig) in der Mitte. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes, kaltes Backblech legen und im Ofen (Mitte) in 6 - 8 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Die Konfitüre leicht erwärmen und durch ein Sieb streichen. Auf den Plätzchen **ohne** Ausparung verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen.

Die Plätzchen **mit** Ausparung mit etwas Puderzucker bestäuben, auf die Plätzchen mit Konfitüre setzen und leicht andrücken.

Artikelnummer : 665 472

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten.