

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

de Wichtige Hinweise

- Das Keksstempel-Set ist geeignet zum Ausstechen von Keksteigen, Fondant oder Marzipan.
- Damit das jeweilige Motiv 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 Motiv beim Backen verzerrt.
- Drücken Sie vorsichtig und nicht zu fest auf den Keksstempel. Sonst wird der ausgestochene Teig zu flach gedrückt.
- Legen Sie die ausgestochenen Kekse vorsichtig mit einer Palette, einem flachen Messer o.Ä. auf das Backblech, um die Motive nicht zu verzerren. Alternativ können Sie die Kekse auch direkt auf Backpapier ausstechen und einfach die Teigländer entfernen. Wenn das ausgestochene Motiv im Ausstecher hängen bleibt, können Sie es mit dem Keksstempel auswerfen.

Tip: 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

- Nehmen Sie vor dem Reinigen den Griff vom Keksstempel ab.
- Reinigen Sie alle Teile des Keksstempel-Sets vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Das Keksstempel-Set ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Teigreste an den Konturen der Motiv-Prägeplatte lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.
- Lassen Sie Griff und Keksstempel vollkommen trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

Rezept für Buttergebäck „Albertle“

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 1 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. Den Ausstecher im Teig belassen und die Plätzchen mit dem Keksstempel 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!

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten.

en Important information

- The set of biscuit stamps is suitable for cutting out biscuit dough, fondant or marzipan.
- To ensure each motif 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 motif will become distorted if you use a dough recipe that rises a lot when baking.
- Take care and avoid excessive force when pressing down the biscuit stamp to ensure that the dough is not pressed too flat.
- 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 motifs. Alternatively, you could cut out the biscuits directly on baking paper and simply remove the dough edges instead. If the cut-out shape sticks to the cutter, you can use the biscuit stamp to push it out.

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

- Remove the handle from the biscuit stamp before 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. The set of biscuit stamps is also dishwasher-safe.
- Use a soft washing-up brush to remove any remaining dough left on the edges of the stamp plate.
- Allow the handle and biscuit stamp to dry completely before putting them back together.

Recipe for “Albertie” butter biscuits

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 (or a few drops vanilla extract)	1 tsp baking powder
	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 and, leaving the cutter where it is, press the biscuit stamp onto the 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!

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

All rights reserved.

fr Remarques importantes

- Cet emporte-pièce-tampon à biscuits est idéal pour découper des pâtes à biscuits, du fondant ou de la pâte d'amande.
- Pour une impression optimale du motif 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 épaisseur minimum de 5 à 6 mm env.
- Si les pâtes lèvent, le motif imprimé sur le biscuit sera déformé.
- Appuyez délicatement et n'exercez pas trop de pression sur le tampon à biscuits. Vous risqueriez d'écraser la pâte découpée.
- Pour ne pas abîmer les motifs, 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. Si le motif réalisé adhère dans l'emporte-pièce, vous pouvez l'éjecter à l'aide du tampon à biscuits.

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 saupoudrer de farine avant d'utiliser l'emporte-pièce-tampon à biscuits.

Nettoyage

- Avant le nettoyage, enlevez la poignée du tampon à biscuits.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. L'emporte-pièce-tampon à biscuit peut également être lavé au lave-vaisselle.
- Vous pouvez éliminer les restes de pâte collés au niveau du motif d'impression en utilisant une brosse à poils doux.
- Laissez entièrement sécher la poignée et le tampon à biscuit avant de remonter le tout.

Recette de biscuits au beurre «Albertle»

Ingrédients

250 g de beurre ramolli	250 g de farine
1 œuf	125 g d'amidon alimentaire
125 g de sucre	1/2 paquet de poudre à lever
1 paquet de sucre vanillé	2 c.s. de crème
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, l'amidon alimentaire 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. Laisser l'emporte-pièce dans la pâte et réaliser le motif sur les biscuits avec le tampon à biscuits.
- 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!

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés.

tr Önemli Bilgiler

- Bisküvi kalıbı seti; bisküvi hamuru, fondan veya marzipan hamuru için uygundur.
- İstenen şeklin 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 şekil pişme esnasında bozulur.
- Bisküvi kalıbına dikkatli biçimde ve çok sıkı olmaya-cak şekilde bastırın. Aksi takdirde kesilmiş hamur çok düz olarak bastırılacaktır.
- Şekli 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. Baskı yapılan şekil kalıba yapışıp kalırsa bunu bisküvi kalıbıyla dışarı çıkarabilirsiniz.

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

Temizleme

- Temizlemeden önce tutamağı bisküvi kalıbından çıkarın.
- Bisküvi kalıbı setinin tüm parçalarını kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin. Bisküvi kalıbı seti bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Şekli baskı plakasının kenarlarındaki hamur artıkları yumuşak bir bulaşık fırçasıyla çıkarılabilir.
- Tekrar birleştirmeden önce tutamağın ve bisküvi kalıbının içine kurumasını bekleyin.

„Albertle“ tereyağlı bisküvi tarifi

Malzemeler

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

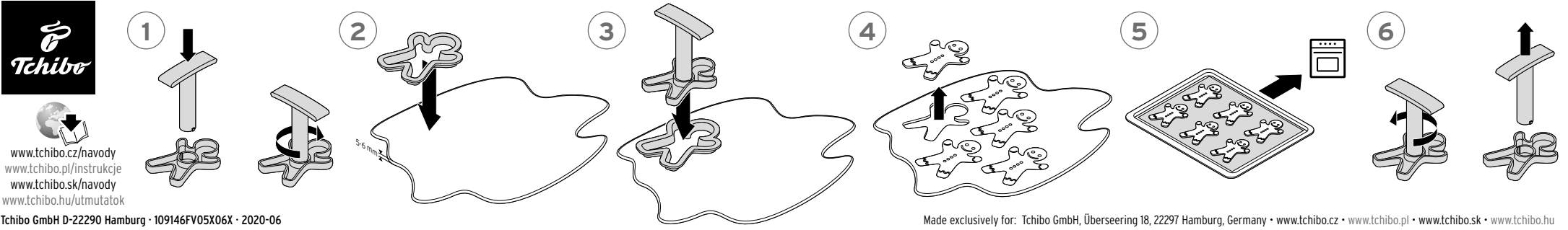
- Tereyağını yumurta, şeker, vanilya şekeri ve 1 tutam tuzla el mikseriyle köpürterek karıştırın.
- Unu nişasta ve kabartma tozu ile karıştırın, ilave edin ve krema ile pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru folyoya sarın ve yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletin.
- Fırını önceden 175°C (turbo 150°C) ısıtın. Ardından hamuru unlanmış bir tezgah üzerinde eşit şekilde yakl. 5 - 6 mm kalınlığında açın. Kalıpları hamura yerleştirin. Kalıbı hamurda bırakın ve bisküvi kalıbı ile 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!

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır



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

cs Důležité pokyny

- Sada razítek na sušenky je vhodná k vykrajování tvarů ze sušenkového těsta, fondánu nebo marcipánu.
- 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 moc silně na razítko na sušenky. Jinak bude vypíchnuté těsto příliš ploché.
- 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. Zůstane-li vykrojený motiv vězet ve vykrajovátce, můžete jej razítkem na sušenky vytlačit.

Tip: Těsto nejlépe zpracovávejte rovnou z chladničky. Když se těsto zahřeje, víc se lepí na vykrajovátka. 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

- ▷ Před čištěním sundejte rukojeť razítka na sušenky.
- ▷ Všechny díly sady razítek na sušenky před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Sada razítek na sušenky je vhodná i pro mytí v myčce.
- ▷ Zbytky těsta na obrysech motivových razítek lze odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.
- ▷ Nechte rukojeť a razítko před sestavováním důkladně oschnout.

Recept na máslové sušenky „Albertle“

Prísady	
250 g mäkkého masla	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	mouku 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 pomoučněné pracovní ploše rovnoměrně na tloušťku asi 5 - 6 mm. Vykrajovátkem vykrájíme sušenky. Vykrajovátka 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!

Recept:
Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všechna práva vyhrazena.

pl Ważne wskazówki

- Zestaw stempelków do ciastek nadaje się do wykrawania ciast biszkoptowych, masy cukrowej lub marcepanowej.
- Aby dany motyw został optymalnie wytłoczony, 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 wyrastające wytłoczony motyw ulega zniekształceniu podczas pieczenia.
- Naciskać ostrożnie i nie wywierać zbyt dużego nacisku na stempelek do ciastek. W przeciwnym razie wycięte ciasto zostanie zbyttnio spłaszczone.
- Wykrojone ciastka ułożyć ostrożnie na blasze do pieczenia za pomocą łopatkki cukierniczej, płaskiego noża lub podobnego przyboru, aby nie zniekształcić motywów. Można też wykrawać ciastka bezpośrednio na papierze do pieczenia, a następnie usunąć pozostałości ciasta. Jeśli wycięty motyw utknie w wykrawaczu, można go wypchnąć za pomocą stempela do ciastek.

Wskazówka: 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 czyszczeniem zdjąć uchwyt ze stempela do ciastek.
- ▷ Przed pierwszym i każdym kolejnym użyciem należy umyć wszystkie części zestawu w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Zestaw nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- ▷ Pozostałości ciasta na konturach płytki do wytłaczania motywów można usunąć za pomocą miękkiej szczotki do zmywania.
- ▷ Przed ponownym złożeniem pozostawić uchwyt i stempelek do ciastek do całkowitego wyschnięcia.

Przepis na ciastka maślane „Alberty“

Składniki	
250 g miękkiego masła	250 g mąki
1 jajko	125 g skrobi spożywczej
125 g cukru	2 łyżki śmietany
1 opak. cukru waniliowego	1/2 opak. proszku do pieczenia
szczypta soli	mąka do posypania stolnicy

Czas przyrządzania: 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 jednordodne 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. Wykrawacz pozostawić w cieście i przystawiać stempelki na ciastkach.
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 przypiekły!

Przepis:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Wszystkie prawa zastrzeżone.

sk Dôležité upozornenia

- Súprava pečiatok na sušenky je vhodná na vykrajovanie cesta na sušenky, fondánu alebo marcipánu.
- Cesto, resp. fondánová alebo marcipánová masa, sa nesmie vyvalkať na príliš tenko, aby sa dal motív optimálne potlačiť. Cesto preto vyvalkajte na hrúbku minimálne cca 5 - 6 mm.
- Pri receptoch na cestá, ktoré sú silno kysnúce, sa potlačený motív pri pečení zdeformuje.
- Na pečiatky na sušenky tlačte opatrne a nie príliš silno. Inak sa vykrojený motív pritlačí príliš na plocho.
- Vykrojené sušenky opatrne položte pomocou stierky, plochého noža a pod. na plech na pečenie tak, aby sa motív neporušil. Alternatívne môžete sušenky vykrajovať priamo na papieri na pečenie a len odstrániť okraje cesta. Ak vykrojený motív zostane visieť vo vykrajovčke, môžete ho vytlačiť pečiatkou.

Tip: Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak je cesto teplé, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovacích formičiek. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte radšej iné, vychladené cesto. Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovačiek resp. od pečiatok na sušenky, posypte vykrajovačky pred vykrajovaním dodatočne múkou.

Čistenie

- ▷ Pred čistením odoberte z pečiatok na sušenky drždľá.
- ▷ Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití umyte všetky diely súpravy pečiatok na sušenky horúcou vodou s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Súprava pečiatok na sušenky je vhodná aj na čistenie v umývačke riadu.
- ▷ Zvyšky cesta sa dajú z kontúr motívu pečiatky odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami.
- ▷ Pred opätovným spojením drždľa a pečiatky na sušenky ich nechajte úplne uschnúť.

Recept na maslové sušienky „Albertky“

Prísady	
250 g mäkkého masla	250 g múky
1 vajce	125 g škrovej 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 vyvalkajte na pomúčenej pracovnej ploche rovnomerne na hrúbku cca 5 - 6 mm. Vykrajovačkou povykrajujte sušenky. Vykrajovačku nechajte v ceste a sušenky potlačte pečiatkou na 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!

Recept:
Schválené právo na reprodukciiu pre Tchibo GmbH
© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všetky práva vyhradené.

hu Fontos tudnivalók

- A keksznyomda készlet keksz-, linzertészta, fondant vagy marcipán kiszűrására alkalmas.
- 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 őket.
- A sütés közben nagyon megdagadó tésztáknál a minta eltorzul. Ezért csak sütőpor nélküli tésztával használja.
- A keksznyomdára csak finoman nyomjon rá, ellenkező esetben a kiszúrt tészta túl lapos lesz.
- A kiszúrt kekszeket óvatosan egy spatula, lapos kés vagy hasonló segítségével helyezze a tepsire, hogy a minta ne torzuljon el. A kekszeket közvetlenül a sütőpapíron kiszűrhatja, ekkor csak távolítsa el a tészta széleit. Ha a kiszúrt tészta beragadna a kiszűrőba, akkor a motívumot készítő mechanizmus segítségével ki tudja nyomni.

Tipp: A 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 nehezen válna le a tészta a kiszűróról, a használat előtt lisztezze be a kiszűrót.

Tisztítás

- ▷ A tisztítás előtt vegye le a markolatot a keksznyomdáról.
- ▷ Tisztítsa meg a keksznyomda készletet az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A kiszűrők mosogatógépben is tisztíthatók.
- ▷ A motívum körvonalaiiba ragadt tésztamaradékot egy puha mosogatókefével lehet eltávolítani.
- ▷ Az ismételt összeszerelés előtt hagyja teljesen megszáradni a keksznyomdát.

„Albertle“ vajas keksz recept

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 vajat a tojással, a cukorral, a vaníliás cukorral és egy csipet sóval a kézi mixerrel.
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 frissen tartó 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, szúrja ki a kekszeket a kiszűrőkkel, majd hagyja a tésztában, és keksznyomdával nyomjon rájuk motívumokat.
4. A kiszúrt kekszeket válassza le óvatosan a kiszűróról, és helyezze egy sütőpapírral bélelt hideg tepsire. Süsse a sütőben kb. 12-15 percig. Sütőtől függően a sütés ideje eltérhet. Figyelje a sütesi folyamatot, nehogy a kekszek megégjenek!

Recept:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Minden jog fenntartva.