

Keksroller

de Gebrauchsanweisung und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit dem Keksroller können Sie schnell und einfach viele verschiedene Kekse ausstechen und beschleunigen so die Weihnachtsbäckerei ungemein.

Rollen Sie einfach nebeneinander mit dem Keksroller über den ausgerollten Teig bis der ganze Teig verarbeitet ist.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team



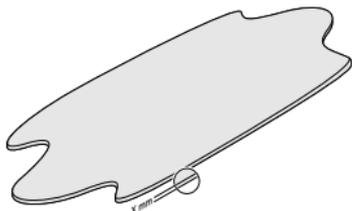
www.tchibo.de/anleitungen

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie den Keksroller vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- ▷ Teigreste lassen sich mit einer weichen Spülbürste aus den Ausstechförmchen entfernen.

Gebrauch

1. Bestäuben Sie die Arbeitsfläche gründlich mit Mehl.
2. Rollen Sie den Teig etwa 3 mm dick aus.



3. Bestäuben Sie den Keksroller ebenfalls mit Mehl.
- 4.



Für die ideale Teigverwendung setzen Sie den Keksroller mit der Pfeilmarkierung am Teigrand an und rollen Sie den Keksroller mit leichtem Druck nach vorn. Achten Sie darauf, den Keksroller nicht über den Teig zu schieben, sondern mit gleichmäßigem Druck abzurollen.

5. Setzen Sie den Keksroller neben der ersten ausgestochenen Reihe wieder mit der Pfeilmarkierung am Teigrand an. Achten Sie darauf, dass Sie parallel zu der ersten Reihe arbeiten, um Überschneidungen zu vermeiden. Rollen Sie den Keksroller wieder nach vorn.
6. Gehen Sie weiter so vor, bis der gesamte, ausgerollte Teig ausgestochen ist.
7. Entfernen Sie den überschüssigen Teig.
8. Lösen Sie die ausgestochenen Kekse vorsichtig mit einer Streichpalette o.Ä. von der Arbeitsplatte und setzen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Rezept Mürbeteigplätzchen

Zutaten:

- 225 g weiche Butter
- 210 g Zucker
- 2 TL gemahlener Zimt
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- 2 ml Bittermandel-Aroma
- 3 EL Milch
- 480 g Mehl
- $\frac{1}{4}$ TL Backpulver

Backhelfer:

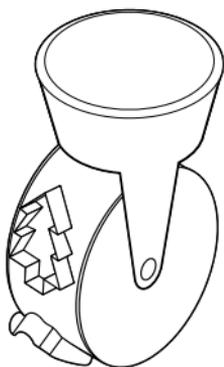
- Keksroller
- Streichpalette

Zubereitung

1. Den Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die weiche Butter mit Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen.
3. Bittermandel-Aroma und 3 EL Milch hinzufügen und verrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und kurz unter den Teig rühren. Danach alles per Hand verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Anschließend den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 3 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder Dauerbackmatte ausrollen.
6. Den Keksroller ebenfalls mit Mehl einstäuben und mit gleichmäßigem Druck über den Teig rollen. Für die ideale Teigverwendung hierbei die Pfeilmarkierung an den Anfang des Teiges setzen und losrollen.

Bei der Verwendung der Rolle darauf achten, dass diese nicht über den Teig geschoben, sondern mit gleichmäßigem Druck abgerollt wird.

- Die fertig geformten Plätzchen vorsichtig mit einer Streichpalette von der Arbeitsplatte lösen. Die Plätzchen mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen.
- Im vorgeheizten Backofen die Plätzchen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.



Made exclusively for: Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg,
Germany
www.tchibo.de

Artikelnummer: 380 688