



Tchibo



tchibo.de

Ab 03. November
2015



LASS DEN
ADVENT
BEGINNEN

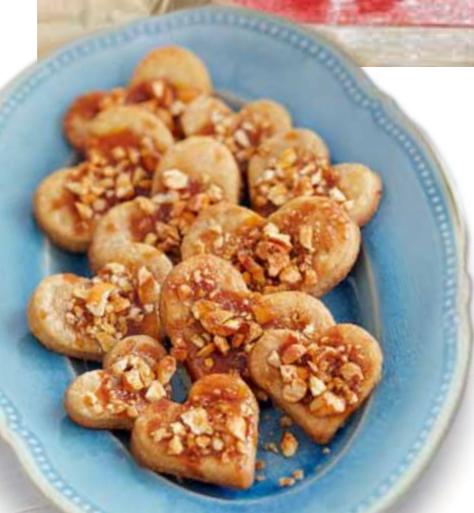
Tchibos Backfibel
in Kooperation mit GU



GU

Alle
Rezepte
von GU

Das gibt es nur bei Tchibo



Keksausstecher-Set Box aus Metall.
6 Ausstecher aus Edelstahl 18/10.
7-teilig € **7,95**





Cashew-Karamell-Herzen

AUSSTECHER IN HERZFORM | FÜR 60 STÜCK | 25 MIN. ZUBEREITUNG |
30 MIN. KÜHLEN | 12 MIN. BACKEN



Zutaten:

60 g Zucker, 40 g Cashewkerne, 180 g Mehl, Salz, 2 EL brauner Rohrzucker, 2 Päckchen, Bourbon-Vanillezucker, 60 g Sahne, 120 g kalte Butter, etwas Fleur de Sel, 2 EL Milch

1 Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen. Die Cashewkerne darin schwenken und alles auf ein doppelt gefaltetes Backpapier gießen. Die Karamellmasse vollständig abkühlen lassen.

2 Das Mehl in eine Schüssel sieben, 1 Prise Salz, Rohrzucker und Vanillezucker untermischen, Sahne und die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und alles mit der Hand oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig

kneten (oder in der Küchenmaschine verarbeiten). Für 30 Min. kalt stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

3 Den erkalteten Nusskaramell in der Küchenmaschine oder mit einem scharfen Messer klein hacken. Ungefähr 4 kräftige Prisen Fleur de Sel untermischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Die Herzen auf das Blech legen, mit Milch bestreichen und die Karamell-Mischung daraufstreuen.

4 Die Karamell-Herzen im Ofen (Mitte) ca. 10–12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Silikon-Dauerbackmatte Zum Ausrollen von Teig oder Auslegen von Backformen - individuell zuschneidbar.

€ 6,95





Edelstahl-Rührschüssel 2-teiliger
Deckel: als Spritzschutz oder zum
Frischhalten. Skalierung innen von 500
bis 3.000 ml.

€ 14,95



Gewürzkuchen

1 SILIKON-BACKFORM, 25 CM DURCHMESSER, 1 L INHALT FÜR 1 KUCHEN | 25 MIN. ZUBEREITUNG |
12 STD. ZIEHEN | 30 MIN. BACKEN



Für die Rosinen:

60 g Rosinen, 60 ml weißer oder roter Portwein (oder Orangen- oder Birnensaft), 1 Sternanis, 3 grüne Kardamomkapseln, 1/2 Stange Zimt

Für den Teig:

70 g Butter, 3/4 kleiner säuerlicher Apfel, 120 g Mehl, 70 g gemahlene Mandeln, 1 1/2 TL Backpulver, 1 gestr. TL Zimtpulver, je 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss und gemahlener Anis, 3 Eier, 120 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker

Handmixer

16 Geschwindigkeitsstufen. Beleuchtetes LC-Display. Rührbesen und Knethaken aus Edelstahl 18/10. Leistung 300 Watt.

€ 24,95



1 Für die Rosinen die Rosinen mit dem Portwein oder Saft und den ganzen Gewürzen in einem kleinen Topf aufkochen und zugedeckt 12 Std. (oder über Nacht) ziehen lassen. Die Gewürze entfernen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2 Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen, reiben und unter die Butter rühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und die gemahlene Gewürze mischen.

3 Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. hellschaumig schlagen. Die Mehl-Mandel-Mischung rasch unterrühren, dann die Apfel-Buttermischung und die abgetropften Rosinen unterheben.

4 Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Im Backofen (untere Schiene) in 30 Min. goldbraun backen. Die Form herausnehmen und den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchen-gitter vollständig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Silikon-Backform »Eiskristall«

Mit 3D-Effekt. Flexibel für leichtes Herauslösen.

€ 7,95





BACKMATTE MIT ZIMTSTERN-
TEIG BEFÜLLEN UND SCHARLO-
NENMATTE AUFLEGEN ...

... GUSS BZW. BAISERMASSE
AUFBRINGEN UND VERSTREICHEN ...



... SCHARLOMENMATTE HERUNTERNEHMEN UND ZIMTSTERNE BACKEN

Zimtstern-Silikon-Backset
Für 24 Zimtsterne. Flexibel für leichtes
Herauslösen.

2-teilig € 9,95



Zimtsterne

SILIKONBACKFORM FÜR 24 ZIMTSTERNE | FÜR CA. 24 STÜCK |
1 STD. ZUBEREITUNG | 15 MIN. BACKEN

Zutaten:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g feiner Zucker
1/2 TL frisch gepresster
Zitronensaft
200 g gemahlene Mandeln
1 gestr. TL Zimtpulver
1 Prise gemahlene Nelken

1 Die Eiweiße und das Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen. Den Zitronensaft dazugeben und weiter schlagen, bis der Eischnee schön glänzt. Dann 3-4 EL von dem Eischnee abnehmen und für die Glasur beiseitestellen.

2 Die Mandeln mit dem Zimtpulver und den gemahlenden Nelken mischen. Die Mandelmischung zum Eischnee geben, vorsichtig unter den Eischnee mischen und die Masse zu einem gut formbaren Teig verarbeiten.

3 Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Mit einem angefeuchteten Teelöffel den Teig in den 24 Vertiefungen der Silikonform verteilen und glatt streichen.

4 Den oberen Teil der Silikonform auflegen. Die beiseitegestellte Eischneemasse mit einem scharfen Messer gleichmäßig und exakt auf den Teigsternen verteilen. Im Ofen (untere Schiene) ca. 15 Min. backen. Die Sterne sollten ganz hell bleiben. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Zimtsterne in der Form auskühlen lassen. Wenn sie ganz kalt sind, die Plätzchen vorsichtig aus den Vertiefungen lösen.



Keksdose »Weihnachtshaus«

B x H x T ca. 13 x 22 x 9 cm.

€ 8,95

Keksdose »Weihnachtsbus«

B x H x T ca. 20 x 9,5 x 12 cm.

€ 9,95



Schoko-Kekse

BACKFORM: SCHOKO-KEKS-SET | FÜR 12 STÜCK | 25 MIN. ZUBEREITUNG
30 MIN. + 1 STD. KÜHLEN | 15 MIN. BACKEN

Zutaten:

125 g weiche Butter, 50 g Puderzucker,
1 Vanilleschote, 100 g Mehl, 85 g Speisestärke, 300 g halbbitter Kuvertüre

1 Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen und unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und mit der Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit der Ausstechform 12 Kekse ausstechen und

auf das Blech legen. Im Backofen (mittlere Schiene) ca. 15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils 2 EL flüssige Kuvertüre in die Vertiefungen der Silikonform geben, Kuvertüre glatt streichen und mind. 1 Std. aushärten lassen (im Kühlschrank geht es schneller). Dann die Kuvertüre-Täfelchen vorsichtig aus der Silikonform lösen und evtl. überstehende Ränder entfernen.

4 Jeweils auf die vier Ecken eines Keks einen Tropfen flüssiger Kuvertüre geben und die Kuvertüre-Täfelchen darauf befestigen. Die fertigen Schoko-Kekse kühl aufbewahren.

Schokoladenkeks-Set Ausstecher aus Edelstahl 18/10. 2 Silikon-Motivmatten: auch zur Herstellung von z.B. Schoko- oder Karamellplättchen.

3-teilig € 9,95



KEKSE AUSSTECHEN UND BACKEN

SILIKON-MOTIVMATTE MIT SCHOKOLADE BEFÜLLEN...

... DANACH EINFACH DIE SCHOKO-PLÄTTCHEN ENTFERNEN UND AUF DIE KEKSE AUFBRINGEN







Albertle

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN,
PLUS RUHE UND BACKZEIT

Zutaten:

250 g weiche Butter, 1 Ei, 125 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, Salz, 250 g Mehl, 125 g Speisestärke, 1/2 P. Backpulver, 2 EL Sahne, Mehl für die Arbeitsfläche

1 Die Butter mit dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker und 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 kneten. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 175 °C (Umluft 155 °C) vorheizen. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 - 4 mm dick ausrollen. Plätzchen nach Belieben ausstechen und mit einem Plätzchenstempel prägen.

3 Backbleche mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauflegen. Im Ofen 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.

Keksdose B x H x T

ca. 20 x 18 x 15 cm.

€ 8,95





Keksstempel-Set Stempel mit
3 Silikon-Motivaufsätzen und
Ausstecher.

5-teilig € **6,95**



Kurzzeitmesser Zeitein-
stellung bis 59 Minuten.
Mechanische Klingel mit
Überdrehenschutz.

€ **5,95**





Spitzbuben

SPITZBUBEN-AUSSTECHFORM | FÜR 50 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

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° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Nach und nach Spitzbuben ausstechen, die Hälfte davon mit einem Loch in der Mitte. Die Plätzchen aufs Blech legen und im Ofen (mittlere Schiene) in 6–8 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Die Konfitüre leicht erwärmen und durch ein Sieb streichen. Auf die ganzen Kekse verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Kekse mit Loch mit etwas Puderzucker bestäuben, auf die ganzen Kekse setzen und leicht andrücken.

Linzer-Plätzchen-Ausstecher

Fester Griff durch umlaufenden Silikonring. Beidseitig nutzbar.

3-teilig € 10,95





2 Silikon-Dekorierflaschen

6 verschiedene Edelstahl-Tüllen. Flaschen auch zum Schmelzen von Schokolade im Wasserbad geeignet.

set € 12,95



WEITERE **REZEPTE,**
DEKO-IDEEN UND
BASTEL-TIPPS
RUND UM DAS
THEMA **WEIHNACHTEN**
FINDEN SIE UNTER:

www.tchibo.de/weihnachten