



de Wichtige Hinweise

Mit diesem Keksröller verarbeiten Sie den ausgerollten Teig im Hand-umdrehen mit nur minimalem Verschnitt zu perfekt geformten Plätzchen. Mit dem Lochausstecher am Griffende können Sie Aussparungen z.B. für Linzer Plätzchen o.Ä. ausstechen.

Der Keksröller eignet sich für die Verarbeitung von geschmeidigen Teigen wie z.B. Mürbeteig, Hefeteig oder auch Blätterteig.

Reinigen

- Reinigen Sie den Keksröller vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Der Artikel ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Teigreste an der Walze lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.

Gebrauch

1. Rollen Sie den Teig ca. 3-5 mm dick auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus.
2. Rollen Sie den Keksröller mit leichtem Druck über den Teig. Dabei werden dicht an dicht Kekse mit 5 cm Durchmesser ausgestochen.
3. Stechen Sie mit dem Lochausstecher am Ende des Griffs ggf. bei der Hälfte der Plätzchen ein Loch (Ø 1,5 cm) in der Mitte aus.
4. Legen Sie die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backen Sie sie gemäß Rezept.
5. Bestreichen Sie die Plätzchen ohne Aussparung gemäß Rezept mit Konfitüre und setzen Sie jeweils ein zweites Plätzchen mit Aussparung darauf.

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. Dann den Keksröller mit leichtem Druck über den Teig rollen und dabei Kreise mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Im Anschluss die Hälfte der Kreise in der Mitte mit dem kleinen Lochausstecher am Griffende ausstechen. 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 Aussparung verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Plätzchen mit Aussparung mit etwas Puderzucker bestäuben, auf die Plätzchen mit Konfitüre setzen und leicht andrücken.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

en Important information

With this biscuit roller you can quickly cut out perfectly formed biscuits with minimal lost space in rolled-out dough. The hole cutter on the end of the handle lets you cut out holes for Linzer biscuits and similar recipes. The biscuit roller is suitable for use with smooth doughs such as shortcrust pastry, yeast doughs or even puff pastry.

Cleaning

- Clean the biscuit roller with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and after every further use. The product is also suitable for cleaning in the dishwasher.
- Any stubborn batter remains on the roller can be removed with a washing-up brush with soft bristles.

Use

1. Roll out the dough approx. 3-5 mm thick on a lightly floured surface.
2. Roll the biscuit roller over the dough using slight pressure. Doing so will cut out biscuits one next to the other with a diameter of 5 cm.
3. Use the hole cutter at the end of the handle to cut out holes (Ø 1.5 cm) in the middle of half of the biscuits.
4. Place the cut out biscuits on a baking tray lined with baking paper and bake according to the recipe.
5. Spread a layer of jam (as stated in the recipe) on the biscuits without a hole and then place a biscuit with a hole on top of each one.

Recipe for Linzer biscuits

For approx. 50 biscuits | 80 kcal per biscuit
1 hr. preparation | 1 hr. chilling time
8 min. baking time

Ingredients

1/2 of a vanilla pod
350 g flour
250 g cold butter
130 g sugar
1 egg white
salt
150 g redcurrant jam
flour for rolling out the dough
icing sugar for sprinkling

Preparation

1. Slice open the vanilla pod lengthwise and scrape out the pulp with a sharp knife. Pour the flour into a large bowl and make a well in the middle. Slice the butter into thin flakes and sprinkle around the edge of the well along with the sugar. Add the egg white, a pinch of salt and the vanilla pulp to the well. Knead everything together by hand until a soft dough is formed. Wrap in clingfilm and chill for approx. 1 hour in the refrigerator.
2. Preheat the oven to 200°C (top/bottom heat; fan-assisted: 180°C). Roll out a portion of dough on a work surface dusted with flour until it is approx. 3 mm thick. Then roll the biscuit roller with light pressure over the dough, cutting out circles with a diameter of approx. 5 cm. Then cut out circles in the middle of half of the biscuits with the small hole cutter on the end of the handle. Lay the biscuits on a cold baking tray lined with baking paper and bake in the oven (middle shelf) for 6-8 min. until golden brown. Cool on a cooling rack.
3. Warm the jam slightly and press through a sieve. Coat one side of all the biscuits with no hole in the middle with jam, leaving a thin border free of jam around the edge of each biscuit. Sprinkle the biscuits with the hole in the middle with icing sugar, place on top of the biscuits spread with jam and press down lightly.

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
All rights reserved.

fr Remarques importantes

Avec ce rouleau à biscuits, vous pourrez confectionner des biscuits de forme parfaite dans une pâte abaissée au préalable, et ce, en un tour de main et avec un minimum de découpes. L'emporte-pièce en bout de manche vous permettra de réaliser des trous, par exemple pour faire des biscuits Linzer ou similaires.

Ce rouleau à biscuits convient parfaitement pour travailler les pâtes souples, comme la pâte Brisée, la pâte à la levure ou la pâte feuilletée.

Nettoyage

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante, lavez le rouleau à biscuits à l'eau très chaude, légèrement additionnée de liquide vaisselle. L'article peut également être lavé au lave-vaisselle.
- Vous pouvez enlever facilement les restes de pâte qui adhèrent au rouleau à l'aide d'une brosse à vaisselle souple.

Utilisation

1. Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 à 5 mm en travaillant sur un plan de travail légèrement fariné.
2. Passez le rouleau à biscuits sur la pâte en exerçant une légère pression. Vous confectionnerez ainsi des biscuits de 5 cm de diamètre placés très près les uns des autres.
3. Sur la moitié des biscuits, utilisez, le cas échéant, l'emporte-pièce situé à l'extrémité du manche pour réaliser un trou au milieu des biscuits (Ø 1,5 cm).
4. Posez les biscuits confectionnés sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faites-les cuire comme indiqué dans la recette.
5. Répartissez la confiture selon la recette sur les biscuits sans trou et placez dessus les biscuits avec trou.

Recette des sablés à la confiture «Spitzbuben»

Ingrédients pour env. 50 pièces | Chaque pièce contient 80 kcal
Préparation 1 h | Refroidissement 1 h
Cuisson 8 min

Ingrédients

1/2 gousse de vanille
350 g de farine
250 g de beurre froid
130 g de sucre
1 blanc d'œuf
Sel
150 g de confiture de groseilles
Farine pour la préparation
Sucre glace à saupoudrer

Préparation

1. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter les graines avec un couteau pointu. Verser la farine dans un grand saladier et creuser un puits au milieu. Répartir le beurre en petits morceaux et le sucre tout autour du puits. Verser le blanc d'œuf, la pincée de sel et les graines de vanille dans le puits. Mélanger le tout à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Envelopper dans du film plastique et placer au réfrigérateur pendant 1 heure environ.
2. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur inférieure/supérieure; chaleur tournante: 180 °C). Etaler la pâte en portions d'environ 3 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné, puis passer le rouleau à biscuits sur la pâte en exerçant une légère pression pour confectionner des biscuits de 5 cm de diamètre. Sur la moitié des biscuits, utiliser ensuite le petit emporte-pièce situé à l'extrémité du manche pour réaliser un trou au milieu des biscuits. Placer les biscuits sur une plaque de four froide recouverte de papier sulfurisé et enfourner sur la glissière du milieu pendant 6 à 8 min. jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée. Laisser refroidir sur une grille à gâteaux.
3. Réchauffer légèrement la confiture et la passer à travers un tamis. Répartir la confiture sur les biscuits sans trou en laissant une petite bordure tout autour. Saupoudrer les biscuits avec trou d'un peu de sucre glace, les placer sur les biscuits contenant la confiture et appuyer légèrement.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés.

cs Důležité pokyny

S tímto válečkem na cukroví za pár okamžiků přeměníte vyválené těsto s minimálním odpadem na perfektně tvarovaná kolečka. Pomocí vykrajovátka otvorů na konci držadla můžete vykrajovat otvory např. do lineckých koleček apod.

Váleček na cukroví je vhodný pro zpracovávání vláčných těst, jako je např. křehké těsto, kynuté těsto nebo i listové těsto.

Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte váleček na cukroví horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Výrobek je vhodný také do myčky.
- Zbytky těsta na válečku lze odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.

Použití

1. Na mírně pomoučené pracovní desce vyválejte těsto na tloušťku přibližně 3-5 mm.
2. Přejeďte válečkem na cukroví přes těsto a lehce přitom tlačte. Vykrají se kolečka o průměru 5 cm těsně vedle sebe.
3. Pomocí vykrajovátka otvorů na konci držadla můžete případně do poloviny koleček vykrojit uprostřed otvor (Ø 1,5 cm).
4. Vykrojená kolečka položte na plech vyložený papírem na pečení a upečte podle receptu.
5. Potřete kolečka bez vykrojeného otvoru podle receptu marmeládou a nalepte na ně druhé kolečko, tentokrát s vykrojeným otvorem.

Recept na linecké cukroví

Na přibližně 50 kusů | 1 kousek: 80 kcal
příprava: 1 hodina | chlazení: 1 hodina
pečení: 8 minut

Přísady

1/2 vanilkového lusku
350 g mouky
250 g studeného másla
130 g cukru
1 bílek
sůl
150 g rybízové marmelády
mouka k posypání pracovní plochy
moučkový cukr na poprášení

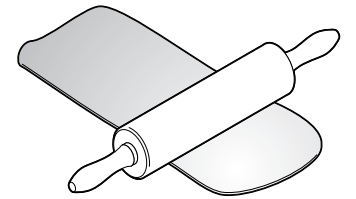
Příprava

1. Vanilkový lusk po délce nařizneme a ostrým nožem z něj vyškrábeme dřev. Do velké mísy nasypeme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Nastrouhané máslo a cukr rozdělíme na okraj důlku. Do důlku dáme bílek, špetku soli a dřev z vanilkového lusku. Všechno vypracujeme rukama na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a položíme přibližně na 1 hodinu do ledničky.
2. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C). Těsto po porcích vyválíme na pomoučené pracovní ploše do tloušťky přibližně 3 mm. Pak s lehkým tlakem přejeďeme válečkem na cukroví přes těsto a vykrajujeme přitom kolečka o průměru cca 5 cm. Poté vykrojíme do poloviny koleček otvor uprostřed pomocí malého vykrajovátko na konci držadla. Vykrajené kousky těsta poklademe na studený plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě (na středním roštu) po dobu 6-8 minut dozlatova. Upečené cukroví necháme vychladnout na mřížce na dort.
3. Marmeládu mírně zahřejeme a propasírujeme přes sítko. Marmeládu natřeme na části plného cukroví (bez otvorů) a přitom necháme po obvodu na okraji trochu volného místa. Části cukroví s otvorem poprášíme trochou moučkového cukru, poklademe na části s marmeládou a lehce přitlačíme.

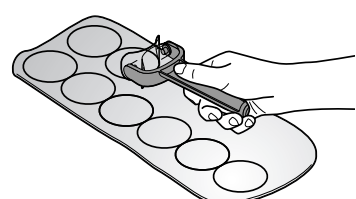
Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena.

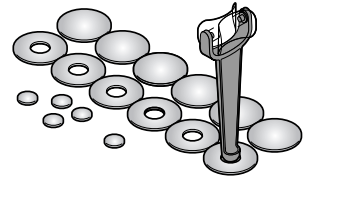
1.



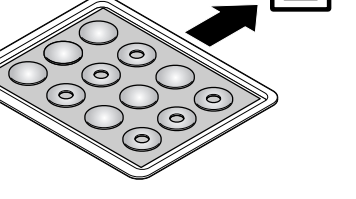
2.



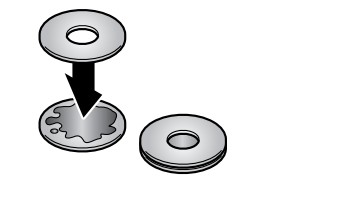
3.



4.



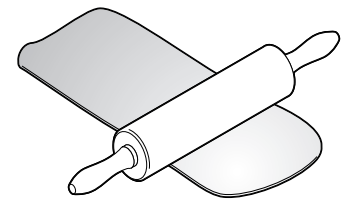
5.



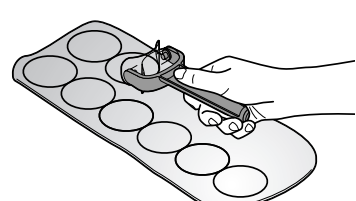
www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody



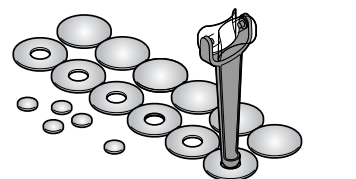
1.



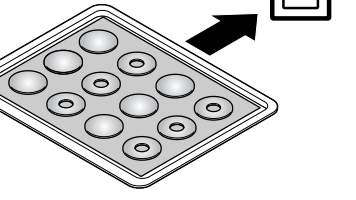
2.



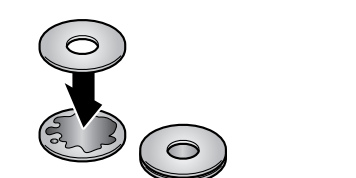
3.



4.



5.



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

pl Ważne wskazówki

Za pomocą tego obrotowego wykrawacza do ciastek błyskawicznie zamie-
nią Państwo rozwałkowane wcześniej ciasto w doskonale uformowane
krążki. Na końcu uchwytu znajduje się wykrawacz otworów, umożliwiający
wykonywanie dziurek np. na ciasteczka Linzer itp.

Obrotowy wykrawacz do ciastek nadaje się do użycia na gładkich, elastycz-
nych ciastach, takich jak np. ciasto kruche, ciasto drożdżowe czy też ciasto
francuskie.

Czyszczenie

- Przed pierwszym oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć obro-
towy wykrawacz do ciastek w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej
ilości płynu do mycia naczyń.
Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- Pozostałości ciasta na wałku można usunąć za pomocą miękkiej
szczotki do zmywania.

Użytkowanie

1. Na posypanej lekko mąką powierzchni roboczej rozwałkować ciasto
na grubość ok. 3-5 mm.
2. Przetoczyć obrotowy wykrawacz do ciastek z lekkim naciskiem
po cieście. Podczas tej operacji wykrawane są krążki ciasta o średnicy
5 cm. Przerwy między nimi są niewielkie.
3. Za pomocą wykrawacza otworów na końcu uchwytu wykonać ewen-
tualnie dziurki (Ø 1,5 cm) pośrodku połowy uzyskanych krążków.
4. Ułożyć wykrojone krążki na wyłożonej papierem do pieczenia blasze
do pieczenia, a następnie wypiekać ciastka zgodnie z przepisem.
5. Krążki bez otworu posmarować zgodnie z przepisem konfiturą,
a następnie nałożyć na nie drugi krążek z otworem.

Przepis na kocie oczka

Na ok. 50 sztuk | 80 kcal na sztukę
przyrządzanie: 1 godz. | chłodzenie: 1 godz.
pieczenie: 8 min

Składniki

1/2 laski wanilii
350 g mąki
250 g zimnego masła
130 g cukru
1 białko
sól
150 g konfitury porzeczkowej
mąka do posypania blatu roboczego
cukier puder do posypania ciastek

Sposób przyrządzenia

1. Laskę wanilii naciąć wzdłuż i za pomocą szpiczastego noża wyskrobać
miąższ. Mąkę wsypać do dużej miski i na środku zrobić wgłębienie.
Płatki masła i cukier nanieść na brzeg wgłębienia. Białko, szczyptę
soli i miąższ wanilii umieścić we wgłębieniu. Całość zagnieść rękami
na gładkie ciasto. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki
na ok. 1 godz.
2. Nagrząć piekarnik do 200°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg:
180°C). Ciasto podzielić na porcje i rozwałkować na grubość ok. 3 mm
na blacie roboczym posypanym niewielką ilością mąki. Następnie
przetoczyć obrotowy wykrawacz do ciastek z lekkim naciskiem
po cieście, wykrawając przy tym krążki o średnicy ok. 5 cm. Następnie
pośrodku połowy uzyskanych krążków wykroić dziurki za pomocą
małego wykrawacza otworów na końcu uchwytu. Ciasteczka wyłożyć
na zimną blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i piec
w piekarniku (środkowa szyna) przez 6-8 min, aż będą złocistobrą-
zowe. Pozostawić ciasteczka do ostygnięcia na kratce do studzenia
ciast.
3. Konfiturę delikatnie podgrzać i przetrzeć przez sito. Rozprowadzić
na ciasteczkach bez dziurki, pozostawiając dookoła nieduży odstęp
od brzegu. Ciasteczka z dziurką posypać niewielką ilością cukru
pudru, umieścić na ciasteczkach z konfiturą i lekko docisnąć.

Przepis:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone.

sk Dôležité upozornenia

S týmto vykrajovacím valčekom na sušienky spracujete vyvalkané cesto
obratom ruky len s minimálnymi odrezkami na perfektné vyformované
sušienky.

S vykrajovačom otvorov na konci rukoväte môžete vykrojiť otvory napr.
na linecké koláčiky.

Vykrajovací valček sa hodí na spracovanie vláčného cesta, ako je napr.
krehké cesto, kysnuté cesto alebo aj lístkové cesto.

Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite vykrajovací
valček horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu.
Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.
- Zvyšky cesta sa dajú z valčeka odstrániť kefkou na riad s mäkkými
štetinami.

Používanie

1. Cesto vyvalkajte na mierne pomúčenej pracovnej ploche do hrúbky
cca 3 – 5 mm.
2. Vykrajovacím valčekom prechádzajte miernym tlakom po ceste.
Tým sa tesne pri sebe vykroja sušienky s priemerom 5 cm.
3. S vykrajovačom otvorov na konci rukoväte príp. povykrajujte na
polovici sušienok v strede dierku (Ø 1,5 cm).
4. Vykrojené sušienky poukladajte na plech vyložený papierom na
pečenie a upečte ich podľa receptu.
5. Sušienky bez otvorov natrite podľa receptu džemom a na každý kúsok
nasadte druhú sušienku s otvorom.

Recept na linecké koláčiky

na cca 50 ks | každý koláčik: 80 kcal
dobá prípravy: 1 h | doba chladenia: 1 h
dobá pečenia: 8 min.

Prísady

1/2 vanilkového struku
350 g múky
250 g studeného masla
130 g cukru
1 bielok
soľ
150 g ríbežového džemu
múka na spracovanie
práškový cukor na posypanie

Príprava

1. Rozrežte vanilkový struk po dĺžke a vyškrabte dreň ostrým nožom.
Nasypte múku do veľkej misy a v strede vytlačte priehlbnu. Hoblinky
masla a cukor rozdeľte na okraji priehlbiny. Do priehlbiny dajte bielok,
štipku soli a dreň vanilky. Všetky prísady vymiešajte rukami na hladké
cesto. Cesto zaviňte do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti
a uložte na cca 1 hodinu do chladničky.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná
rúra: 180 °C). Cesto vyvalkajte po porciách na mierne pomúčenej pra-
covnej ploche do hrúbky cca 3 mm. Potom vykrajovacím valčekom
prechádzajte miernym tlakom po ceste a pritom vykrajujte kruhy
s priemerom cca 5 cm. Na záver vykrojte na polovici keksov v strede
malým vykrajovačom otvorov na konci rukoväte otvor. Sušienky
poukladajte na studený plech vyložený papierom na pečenie a pečte
cca 6 – 8 minút v rúre (v strede) do zlatista. Nechajte ich vychladnúť
na kuchynskej mriežke.
3. Džem trochu zohrejte a prepaširujte cez sitko. Natrite ho na sušienky
bez otvorov, pritom nechajte po obvode malý okraj voľný.
Sušienky s otvormi posypte trochuou práškového cukru, nasadte ich
na sušienky natreté džemom a mierne ich na ne pritlačte.

Recept:
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené.

hu Fontos tudnivalók

Ezzel a görgetős kekszkiszúróval a kinyújtott tésztából pillanatok alatt
tökéletes karikákat készíthet, és alig marad ki a tészta, amit újra össze kell
gyúrni.

A nyél végén található lyukasztóval pedig kiszúrhatja a lyukakat pl.
a linzerkarikákhoz.

A kekszkiszúró sima tésztához, mint pl. omlós, kelt vagy leveles tésztához
használható.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a kekszkiszúróát az első használat előtt és minden
további használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel.
A termék mosogatógépben is tisztítható.
- A kekszkiszúróra ragadt tésztamaradványokat egy puhasörtés kefével
lehet eltávolítani.

Használat

1. Kissé belisztezett munkafelületen nyújtsa ki a tésztát kb. 3 – 5 mm
vastagságúra.
2. Egyhe nyomással görgesse végig a kekszkiszúróát a tésztán. Eközben
szorosan egymás mellett 5 cm átmérőjű kekszeket szúr ki.
3. Ha szeretné, készítsen a kekszek felének a közepébe egy lyukat
a nyél végén található lyukasztóval (Ø 1,5 cm).
4. Helyezze a kiszúrt kekszeket egy sütőpapírral kibélelt tepsire, és
süsse meg őket a recept szerint.
5. A lyuk nélküli kekszeket kenje meg a recept szerint lekvárral, és
helyezzen rájuk egy-egy lyukas kekszet.

Linzerkarika recept

Kb. 50 darabhoz | 80 kcal darabonként
Elkészítés: 1 óra | Hűtés: 1 óra
Sütés: 8 perc

Hozzávalók

1/2 vaníliarúd
350 g liszt
250 g hideg vaj
130 g cukor
1 tojásfehérje
só
150 g ribizlilekvár
liszt a kinyújtáshoz
porcukor a megszóráshoz

Elkészítés

1. Vágja fel hosszában a vaníliarudat, és egy hegyes késsel kaparja ki
a belét. Tegye a lisztet egy keverőtálba, majd készítsen a közepébe
egy mélyedést. A mélyedés szélén ossza el a vajat apró darabokban és
a cukrot. Tegye a tojásfehérjét, 1 csipet sót és a vanília belét a mélye-
désbe. Az egészet gyúrja össze kézzel sima tésztává. Csomagolja be
frissentartó fóliába, és tegye kb. 1 órára a hűtőszekrénybe.
2. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeverés: 180 °C).
Egy kissé belisztezett munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát
kb. 3 mm vastagságúra. Majd egyhe nyomással görgesse végig a
kekszkiszúróát a tésztán, így kb. 5 cm átmérőjű karikákat szaggat ki.
Ezt követően készítsen lyukakat a nyél végén található lyukasztóval
a karikák felébe. Helyezze a kekszeket egy sütőpapírral kibélelt, hideg
sütőlapra, és süsse aranybarnára a sütőben (középen) 6 – 8 perc alatt.
Hagyja egy sütőrácsra kihűlni.
3. Kissé melegítse meg a lekvárt, és paszírozza át egy szűrőn. Kenje meg
vele a egész kekszek felületét, csak a szélén hagyjon szabadon egy kis
csíkot. A lyukas kekszeket szórja meg egy kevés porcukorral, helyezze
a lekvárral megkent kekszekre, és kissé nyomja rá.

Recept:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva

tr Önemli Bilgiler

Bu kurabiye merdanesiyle açılmış hamuru kolayca ve sadece küçük
kesiklerle mükemmel şekilli kurabiyelere dönüştürebilirsiniz.
Tutamak ucundaki delik kalıbyla, örn. Linzer kurabiye vb. için boşluklar
oluşturabilirsiniz.

Kurabiye merdanesi yumuşak hamurların, örn. poğaça hamuru, ekşi hamur
veya milföy hamuru işlenmesi için uygundur.

Temizleme

- Kurabiye merdanesini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra
sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin.
Ürün bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Merdanede bulunan hamur artıkları yumuşak bir fırçayla çıkarılabilir.

Kullanım

1. Hamuru yakl. 3-5 mm kalınlıkta unlanmış bir çalışma tezgahının
üzerinde açın.
2. Kurabiye merdanesini hafif bir baskı ile hamurun üzerinden yuvarlayın.
Bu esnada peş peşe 5 cm çaplı kurabiyeler kesilir.
3. Tutamağın sonundaki delik kalıbı ile duruma göre kurabiyelerin yarı-
sının ortasında bir delik (Ø 1,5 cm) açın.
4. Kurabiyeler pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirilip tarife
göre pişirilmelidir.
5. Deliksiz kurabiyelere tarife göre reçel sürün ve delikli bir kurabiye
üzerine yerleştirin.

Reçelli kurabiye tarifi

Yakl. 50 adet için | 1 adet 80 kcal içerir
Hazırlama süresi: 1 saat | Soğutma: 1 saat
Pişme: 8 dakika

Malzemeler

1/2 vanilya çubuğu
350 g un
250 g soğuk tereyağı
130 g şeker
1 yumurta beyazı
tuz
150 g frenk üzümü reçeli
açmak için un
üzerine serpmek için pudra şekeri

Hazırlanışı

1. Vanilya çubuğunu uzunlamasına kesin ve içindekini sivri bir bıçakla
kazıyın. Unu bir büyük kaba içine koyun, ortasına bir çukur açın.
Küçük parçalar halinde tereyağını ve şekeri de çukurun etrafına
dağıtın. Yumurta beyazını, 1 tutam tuzu ve vanilya özünü oluşturu-
duğunuz çukurun içine koyun. Hepsini pürüzsüz bir hamur kıvamına
gelene kadar elinizle yoğurun. Streç filme sarın ve buzdolabında
yakl. 1 saat bekletin.
2. Fırını 200 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C) ısıtın.
Hamuru porsiyonlar halinde hafif unlanmış bir tezgah üzerinde yakl.
3 mm kalınlığında açın. Ardından kurabiye merdanesini biraz baskı ile
hamurun üzerinden yuvarlayın ve yakl. 5 cm çaplı kurabiyeler kesin.
Daha sonra kurabiyelerin yarısında tutamak ucundaki delik kalıbı ile
ortasında delik açın. Kurabiyeleri pişirme kağıdı serilmiş soğuk bir
fırın tepsisine yerleştirin ve fırında (orta rafta) 6-8 dak. altın sarısı
renk alana kadar pişirin. Bir mutfak teli üzerinde soğumaya bırakın.
3. Reçeli hafif ısıtın ve bir süzgeçten geçirin. Boşluk olmayan kurabiye-
lerin üzerine dağıtın, kenarlarda küçük bir kısmı boş bırakın. Boşluklu
kurabiyelerin üzerine bir miktar pudra şekeri serpin, reçelli kurabiye-
lerin üzerine yerleştirin ve hafifçe bastırın.

Tarif:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır.