



3-in-1-Kekstool

de Produktinformation

Artikelnummer: 665 520

Wichtige Hinweise

- Kein Kinderspielzeug! Benutzung nur unter Aufsicht Erwachsener.
- Das Kekstool ist geeignet zum Ausstechen und Stempeln von Keks- und Lebkuchenteigen.
- Damit das jeweilige Motiv optimal aufgeprägt werden kann, verarbeiten Sie immer kalten Teig. Der Teig darf 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 Teig-ränder entfernen.
- Backen Sie die Kekse zügig nach dem Ausstechen, damit das Motiv nicht verläuft.

Tip: Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus den Ausstechern bzw. vom Keksstempel. 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.

Reinigung und Pflege

- ▷ Reinigen Sie die Ausstecher und den Teigstempelroller und seinen Deckel **vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- ▷ Teigreste an den Konturen der Ausstecher, des Teigstempelrollers und des Deckels lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.
- ▷ Das Kekstool ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Ordnen Sie den Teigstempelroller und den Deckel nicht über den Heizstäben ein.
- ▷ Trocknen Sie die Ausstecher direkt nach dem Reinigen sorgfältig ab.

Rezept für Butterplätzchen

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

1. Die Butter mit dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
2. 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.
3. 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 Keksstempel das gewünschte Motiv in den Teig prägen und anschließend mit den Ausstechern ausstechen.
4. Die ausgestochenen Kekse vorsichtig aus den Ausstechern 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!

Tipp: Nach dem Backen können Sie die ausgekühlten Kekse nach Belieben mit Zuckerguss oder Kuvertüre verzieren.

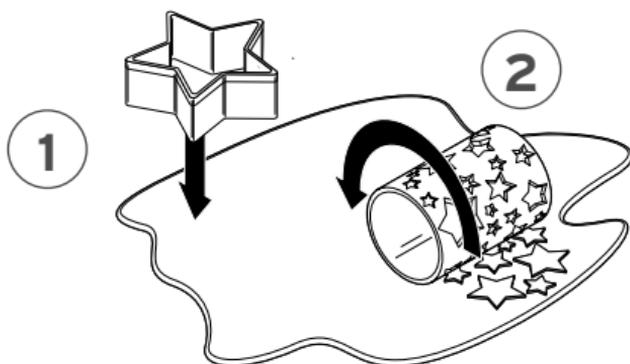
Rezept:

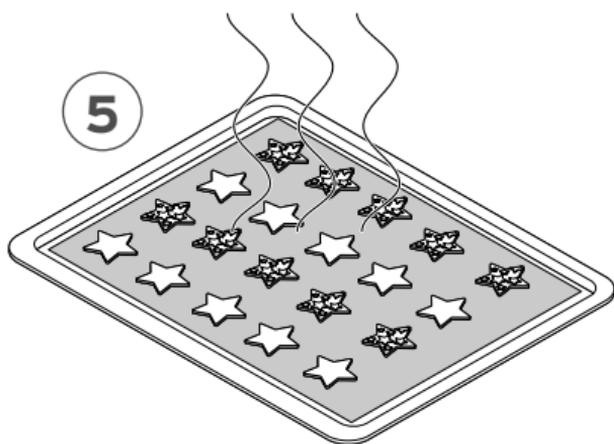
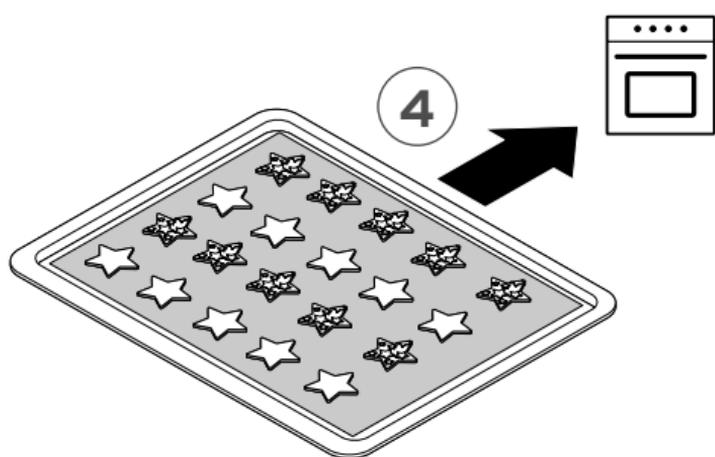
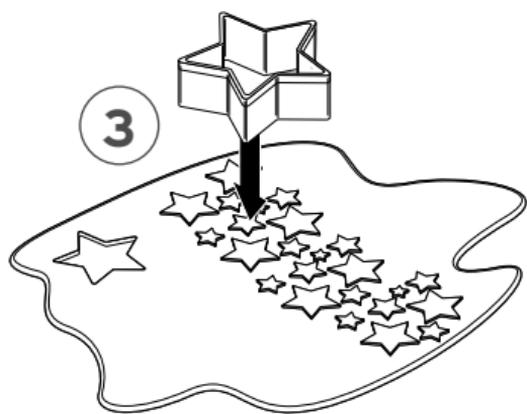
Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

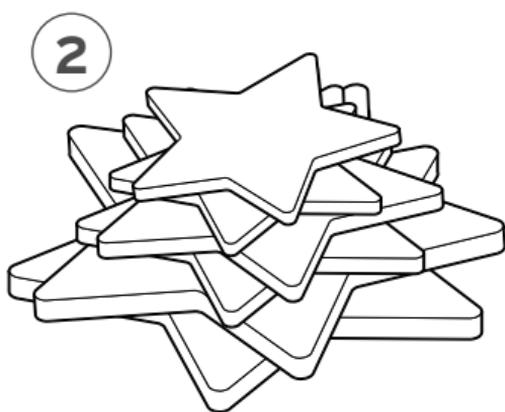
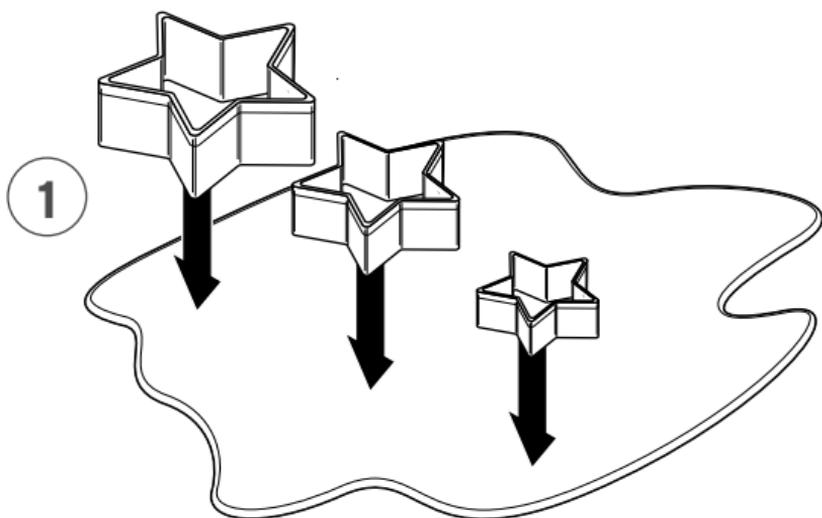
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten.

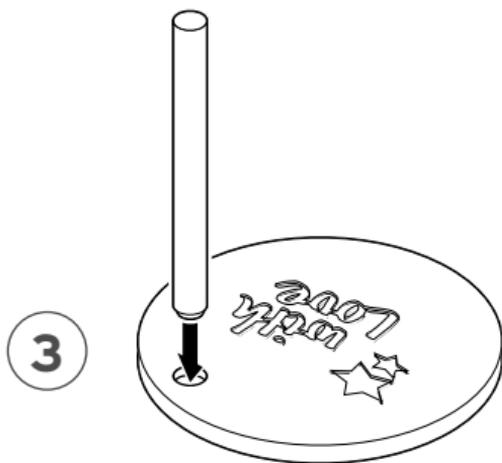
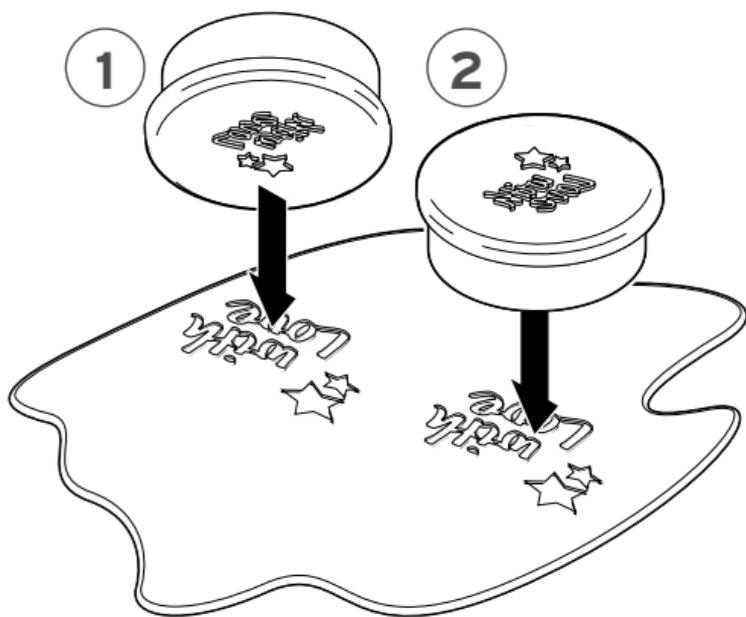
Unterschiedliche Kekskreationen







Tipp: Kleben Sie die Kekse mit Zuckerguss oder Kuvertüre aufeinander. Ordnen Sie die Kekse immer versetzt an. Je mehr Kekse desto höher das Bäumchen.



Tip: Wenn Sie die Kekse später als Geschenkanhänger oder Baumschmuck verwenden wollen, stechen Sie vor dem Backen einfach oben ein kleines Loch zum Aufhängen aus (z.B. mit einem Trinkhalm o.Ä.).

