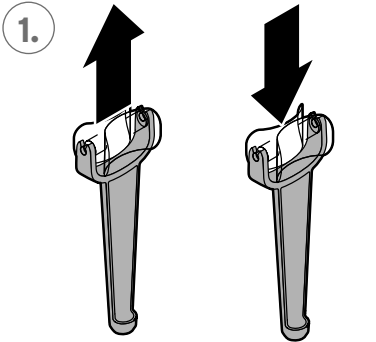


www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

Wichtige Hinweise

Mit diesem Keksroller verarbeiten Sie den ausgerollten Teig im Handumdrehen 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 Keksroller eignet sich für die Verarbeitung von geschmeidigen Teigen wie z.B. Mürbeteig oder auch Blätterteig.

Reinigen

- Reinigen Sie den Keksroller und die Walzen 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.
- Nehmen Sie die Walze zur Reinigung von dem Keksroller ab. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
- Teigreste an den Walzen lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.

Gebrauch

- Zum Auswechseln der Walze ziehen Sie sie vorsichtig aus der Halterung heraus und drücken Sie die gewünschte Walze vorsichtig in die Halterung hinein, bis sie hör- und spürbar einrastet.
- Rollen Sie den Teig ca. 3-5 mm dick auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus.
- Rollen Sie den Keksroller mit leichtem Druck über den Teig. Dabei werden dicht an dicht Kekse mit 5 cm Durchmesser ausgestochen.
- 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.
- Legen Sie die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backen Sie sie gemäß Rezept.
- Für Spitzbuben:** Bestreichen Sie die Plätzchen ohne Aussparung gemäß Rezept mit Konfitüre und setzen Sie jeweils ein zweites Plätzchen mit Aussparung darauf.

Rezept für Mürbeteigplätzchen (für alle Aufsätze) und Spitzbuben (für Kreis- oder Sternaufsatz)

Für ca. 50 Stück | 80 kcal pro Stück
1 Std. Zubereitung | 1 Std. Kühlen | 8 Min. Backen

Zutaten für Mürbeteigplätzchen

1/2 Vanilleschote	130 g Zucker	Mehl zum Arbeiten
350 g Mehl	1 Eiweiß	Puderzucker zum Bestäuben
250 g kalte Butter	Salz	

Zusätzliche Zutat für Spitzbuben

150 g Johannisbeerkonfitüre

Zubereitung

- 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.

i Für ein optimales Backergebnis muss der Teig bei der Verarbeitung gut gekühlt sein und zügig gebacken werden.

- 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 Keksroller mit leichtem Druck über den Teig rollen und dabei wahlweise Kreise, Sterne und/oder Zuckerstangen ausstechen.

Für Spitzbuben: Im Anschluss die Hälfte der Kreise bzw. Sterne in der Mitte mit dem kleinen Lochausstecher am Griffende ausstechen.

- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes, kaltes Backblech legen und im Ofen (Mitte) 6-8 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- Für Mürbeteigplätzchen:** Die fertigen Plätzchen mit etwas Puderzucker bestäuben.
Für Spitzbuben: 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
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Important information

This biscuit roller allows you to quickly cut out perfectly formed biscuits with minimal waste. The hole cutter on the end of the handle lets you cut out holes for Linzer jam sandwich biscuits and similar recipes.

The biscuit roller is suitable for making biscuits out of smooth doughs, such as shortbread and puff pastry.

Cleaning

- Clean the handle and the rollers with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every subsequent use. The product is also dishwasher-safe.
- To clean the rollers, detach them from the handle. Leave all parts to dry completely before putting them back together.
- Any stubborn dough remains on the rollers can be removed with a washing-up brush with soft bristles.

Use

- To change rollers, carefully pull the roller out of the notch and gently push the roller you wish to use into the notch until you hear and feel it click into place.
- Roll out the dough approx. 3-5 mm thick on a lightly floured surface.
- Roll the biscuit roller over the dough using slight pressure. Doing so will cut out biscuits side by side with a diameter of 5 cm.
- Use the hole cutter on the end of the handle to cut out holes (Ø 1.5 cm) in the centre of half of the biscuits if you so wish.
- Place the cut-out biscuits on a baking tray lined with baking paper and bake according to the recipe.
- For jam biscuits:** 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 shortbread biscuits (for all attachments) and jam biscuits (for the circle or star-shaped roller)

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

Ingredients for shortbread biscuits

1/2 vanilla pod	130 g sugar	Flour for rolling out the dough
350 g plain flour	1 egg white	Icing sugar for sprinkling
250 g cold butter	Salt	

Additional ingredient for jam biscuits

150 g redcurrant jam

Preparation

- Slice open the vanilla pod lengthwise and scrape out the pulp using 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 into a smooth dough. Wrap in cling film and chill for approx. 1 hour in the refrigerator.

i For the best results, the dough must be thoroughly chilled after preparation and baked quickly.

- Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 180 °C). Lightly dust the work surface with flour and roll out a portion of dough until it is approx. 3 mm thick. Then, using a little pressure, roll the biscuit roller over the dough to cut out the desired shapes, i.e. circles, stars or candy canes. **For jam biscuits:** Cut out circles in the centre of half of the biscuits (circles or stars) using the small hole cutter on the end of the handle.

- Lay the biscuits on a cold baking tray lined with baking paper and bake on the middle shelf of the oven for 6-8 minutes until golden. Allow to cool on a cooling rack.

- For shortbread biscuits:** Dust the baked biscuits with a little icing sugar. **For jam biscuits:** Warm the jam slightly and press through a sieve. Spread the jam over the biscuits with no hole in the middle, leaving a thin border free of jam around the edge of each biscuit. Sprinkle the biscuits with the hole in the centre with a little icing sugar, place them on top of the biscuits spread with jam and press down gently.

Recipe: Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
All rights reserved.

Consignes 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 ou la pâte feuilletée.

Nettoyage

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le manche et le rouleau à biscuits avec de l'eau bien chaude et un peu de liquide vaisselle. L'article peut également être lavé au lave-vaisselle.
- Détachez le rouleau du manche pour les nettoyer et laissez-les sécher complètement avant de les remonter.
- Vous pouvez enlever facilement les restes de pâte qui adhèrent au rouleau à l'aide d'une brosse à vaisselle souple.

Utilisation

- Pour changer de rouleau, tirez-le avec précaution hors de son support et enfoncez délicatement le rouleau de votre choix dans le support jusqu'à ce que vous l'entendiez et le sentiez s'enclencher.
- Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 à 5 mm en travaillant sur un plan de travail légèrement fariné.
- 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.
- 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).
- 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.
- Pour les sablés à la confiture (Spitzbuben):** répartissez la confiture selon la recette sur les biscuits sans trou et placez dessus les biscuits avec trou.

Recette des biscuits en pâte brisée (pour tous les rouleaux) et des sablés à la confiture (rouleau en forme de cercle ou d'étoile)

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

Ingrédients pour les biscuits en pâte brisée

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

Ingrédient supplémentaire pour les biscuits à la confiture

150 g de confiture de groseilles

Préparation

- 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'oeuf, 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.

i Pour un résultat de cuisson optimal, travailler la pâte bien froide et cuire les biscuits rapidement.

- Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Étaler 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 former des cercles, des étoiles ou des cannes de sucre d'orge. **Pour les sablés à la confiture:** 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. Laisser refroidir sur une grille à gâteau.

- Pour les biscuits en pâte brisée:** après cuisson, saupoudrer les biscuits avec un peu de sucre glace. **Pour les sablés à la confiture:** 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
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés.

Důležité pokyny

S tímto válečkem na cukroví za pár okamžiků přeměníte vyválené těsto s minimálním prořezem na perfektně tvarované sušenky. Pomocí vykrajovátka otvorů na konci držadla můžete vykrajovat otvory např. do lineckých koláčků apod.

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

Čištění

- Držák a válečky čistěte před prvním a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Výrobek je vhodný také do myčky.
- K vyčištění vyjměte váleček z držáku. Nechte všechny díly před sestavováním důkladně oschnout.
- Zbytky těsta na válečcích lze odstranit měkkým kartáčkem na nádobí.

Použití

- K výměně válečků opatrně vytlačte původní váleček z držáku a vybraný váleček naopak opatrně zatlačte dovnitř, až slyšitelně a citelně zaskočí.
- Na mírně pomoučené pracovní desce vyválejte těsto na tloušťku přibližně 3-5 mm.
- Přejedte válečkem na cukroví přes těsto a lehce přitom tlačte. Vykrají se kolečka o průměru 5 cm těsně vedle sebe.
- Pomocí vykrajovátka otvorů na konci držadla můžete případně do poloviny koleček vykrojit uprostřed otvor (Ø 1,5 cm).
- Vykrojená kolečka položte na plech vyložený papírem na pečení a upečte podle receptu.
- Na linecké koláčky:** Plná kolečka potřete podle receptu marmeládou a nalepte na ně kolečka s vykrojenými otvory.

Recept na sušenky z křehkého těsta (pro všechny nástavce) a linecké koláčky (kulatý nebo hvězdový nástavec)

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

Přísady na křehké sušenky

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

Dodatečná surovina pro linecké koláčky

150 g rybízové zavařeniny

Příprava

- Vanilkový lusk po délce nařizneme a ostrým nožem z něj vyškrábeme dřeň. Do velké mísy nasypeme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Nastrouhané máslo a cukr rozdělíme na okraj důlku. Do důlku dáme bílek, špetku soli a dřeň z vanilkového lusku. Všechno vypracujeme rukama na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a vložíme přibližně na 1 hodinu do ledničky.

i Pro optimální výsledek musí být těsto při zpracovávání dobře vychlazené a rychle pečené.

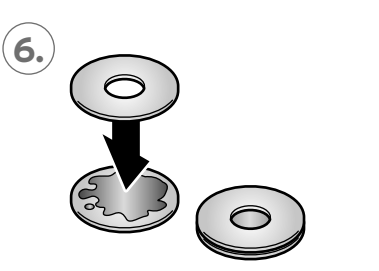
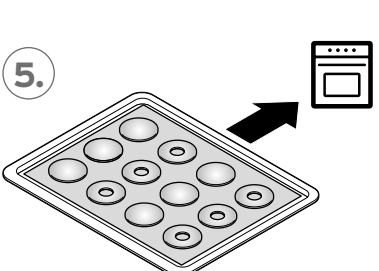
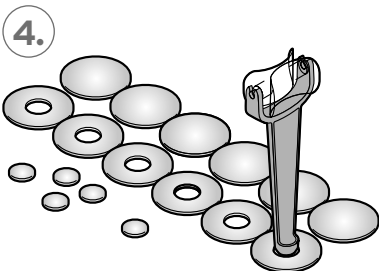
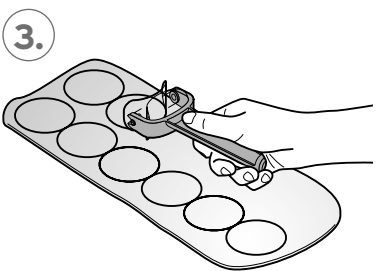
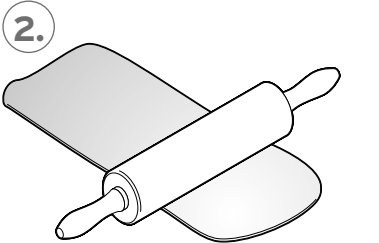
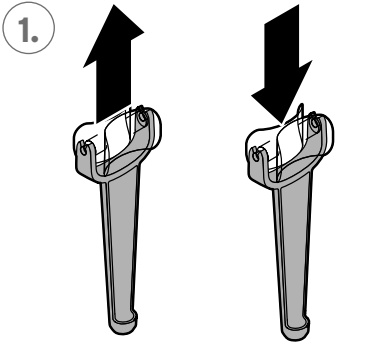
- Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzduch: 180 °C). Těsto po porcích vyválíme na pomoučené pracovní ploše do tloušťky přibližně 3 mm. Pro optimální výsledek musí být těsto při zpracovávání dobře vychlazené a rychle pečené.

Pro linecké koláčky: Následně v polovině koleček nebo hvězd vypícheme vypichovátkem na konci rukojeti otvory.

- Vykrájené kousky těsta poklademe na studený plech na pečení vyložený papírem na pečení a pečeme v troubě (na středním roštu) po dobu 6-8 minut dozlatova. Upečené cukroví necháme vychladnout na dortové mřížce.

- Křehké sušenky:** Hotové sušenky poprášíme práškovým cukrem. **Linecké koláčky:** 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
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena.



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

Ważne wskazówki

Za pomocą tego obrotowego wykrawacza do ciastek błyskawicznie zamienia Państwo rozwałkowane wcześniej ciasto w doskonale uformowane ciasteczka. 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, elastycznych ciastach, takich jak np. ciasto kruche czy też ciasto francuskie.

Czyszczenie

- ▶ Przed pierwszym oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć wykrawacz do ciastek oraz jego wałki w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- ▶ W celu umycia należy zdjąć wałek z wykrawacza. Zanim wszystkie części zostaną złożone, należy pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.
- ▶ Pozostałości ciasta na wałku można usunąć za pomocą miękkiej szcztotki do zmywania.

Użytkowanie

1. Aby wymienić wałek, należy wyciągnąć go ostrożnie z uchwytu, a potem umieścić wybrany wałek w uchwycie i docisnąć, aż się słyszalnie i wyczuwalnie zatrzśnie.
2. Na posypanej lekko mąką powierzchni roboczej rozwałkować ciasto na grubość ok. 3-5 mm.
3. Przetoczyć obrotowy wykrawacz do ciastek z lekkim naciskiem po cieście. Podczas tej czynności wykrawane są krążki ciasta o średnicy 5 cm. Przerwy między nimi są niewielkie.
4. Za pomocą wykrawacza otworów na końcu uchwytu wykonać ewentualnie dziurki (Ø 1,5 cm) pośrodku połowy uzyskanych krążków.
5. Ułożyć wykrojone ciastka na wyłożonej papierem do pieczenia blasze do pieczenia, a następnie wypiekać ciastka zgodnie z przepisem.
6. **Aby wykonać ciastka z dziurką**, posmarować krążki bez otworu zgodnie z przepisem konfiturą, a następnie nałożyć na nie drugi krążek z otworem.

Przepis na ciastka kruche (odpowiedni do wszystkich wałków) i ciastka z dziurką (odpowiedni do wałka z krążkami i gwiazdkami)

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

Składniki na ciastka kruche

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

Dodatkowy składnik na ciastka z dziurką

150 g konfitury porzeczkowej

Sposób przyrządzania

1. Laskę wanilii naciąć wzdłuż i za pomocą szpiczastego noża wyskrobać miąższ. Mąkę wsypać do dużej miski i na środku zrobić wgłębienie. Kawalki 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.

i Aby uzyskać idealny wypiek, ciasto musi być dobrze schłodzone podczas obróbki i szybko wypieczone.

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, gwiazdki i/lub laski cukrowe.

Aby wykonać ciastka z dziurką należy następnie pośrodku połowy uzyskanych krążków lub gwiazdek wykroić dziurki za pomocą małego wykrawacza otworów na końcu uchwytu.

3. Ciastka wykladać na zimną blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i piec w piekarniku (środkowa szyna) przez 6-8 min, aż będą złocisto-brązowe. Pozostawić ciastka do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

4. **Ciastka kruche:** Gotowe ciastka oprószyć odbrobinaą cukru pudru. **Ciastka z dziurką:** Konfiturę delikatnie podgrzać i przetrzeć przez sito. Rozprowadzić na ciastkach bez dziurki, pozostawiając dookoła nieduży odstęp od brzegu. Ciastka z dziurką posypać niewielką ilością cukru pudru, umieścić na ciastkach z konfiturą i lekko docisnąć.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone.

Dôležité upozornenia

S týmto vykrajovačom na keksy spracujete vyvaľkané cesto obratom ruky a len s minimálnymi odrezkami na perfektné vyformované keksy. S vykrajovačom dier na konci rukoväte môžete vykrojiť otvory napr. pre linecké koláčky.

Vykrajovač na keksy sa hodí na spracovanie vláčneho cesta, ako je napr. krehké cesto, kysnuté cesto alebo aj lístkové cesto.

Čistenie

- ▶ Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistíte vykrajovač a valce horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu. Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.
- ▶ Na vyčistenie vyberte z vykrajovača valec. Pred opätovným zložením vykrajovača nechajte všetky diely dôkladne uschnúť.
- ▶ Zvyšky cesta sa dajú z valcov odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami.

Používanie

1. Ak chcete valec vymeniť, opatrne ho vyberte z držiaka a želaný valec opatrne zatlačte do držiaka, kým sa počuteľne a citeľne nezaistí
2. Cesto vyvaľkajte na mierne pomúčenej pracovnej ploche do hrúbky cca 3-5 mm.
3. Vykrajovacím valčekom prechádzajte miernym tlakom po ceste. Tým sa tesne pri sebe vykroja keksy s priemerom 5 cm.
4. S vykrajovačom dier príp. povykrajujte na polovici keksov v strede dierku (Ø 1,5 cm).
5. Vykrojené keksy poukladajte na plech na pečenie vyložený papierom na pečenie a upečte ich podľa receptu.
6. **Na linecké koláčky:** Keksy bez dierok natrite podľa receptu džemom a na každý kúsok nasadte druhý keks s otvorom.

Recept na keksy z krehkého cesta (pre všetky násadce) a linecké koláčky (pre kruhový a hviezdový násadec)

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

Prísady na keksy z krehkého cesta

1/2 vanilkového struku	130 g cukru	múka na pracovanie
350 g múky	1 bielok	práškový cukor na posypanie
250 g studeného masla	soli	

Dodatočné přísady na linecké koláčky

150 g ríbezlóvého džemu

Príprava

1. Rozrežte vanilkový struk po dĺžke a vyškrabte dreň ostrým nožom. Nasypte múku do veľkej misy a v strede vytlačte priehľbinu. Hoblinky masla a cukor rozdeľte na okraji priehlbiny. Do priehlbiny dajte bielok, štipku soli a dreň vanilky. Všetky přísady vymiešajte rukami na hladké cesto. Cesto zaviňte do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti a uložte na cca 1 hodinu do chladničky.

i Na optimálny výsledok pečenia musí byť cesto pri spracovaní dobre vychladené a musí sa rýchlo upiecť.

2. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 180 °C). Cesto vyvaľkajte po porciách na mierne pomúčenej pracovnej ploche do hrúbky cca 3 mm. Potom vykrajovačom prechádzajte miernym tlakom po ceste a pritom vykrajujte buď kruhy alebo hviezdy a/alebo cukrové tyčinky.

Na linecké koláčky: Na záver v polovici kruhov resp. hviezd vykrojíte v strede otvor vykrajovačom dier na konci rukoväte.

3. Keksy poukladajte na studený plech na pečenie vyložený papierom na pečenie a pečte cca 6 - 8 minút v rúre (v strede) do zlatista. Nechajte ich vychladnúť na kuchynskej mriežke.

4. **Na keksy z krehkého cesta:** Hotové keksy poprášte malým množstvom práškového cukru. **Na linecké koláčky:** Džem trochu zohrejte a prelisujte cez sitko. Natrite ho na keksy bez dierok, pritom nechajte po obvode malý okraj voľný. Keksy s otvormi posypte trochuou práškového cukru a nasadte ich na keksy natreté džemom a mierne ich na ne pritlačte.

Recept: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené.

Fontos tudnivalók

Ezzel a keksziszúróval a kinyújtott tésztából pillanatok alatt, minimális maradákkal tökéletes kekszeket, linzereket szúrhat ki.

A markolat végén lyukkiszűrő található, amellyel pl. linzerkarikákhoz vagy hasonlókhoz készíthet lyukat a kekszekbe.

A keksziszűrő sima tészták, pl. linsztészta vagy leveles tészta feldolgozásához alkalmas.

Tisztítás

- ▶ Tisztítsa meg a keksziszúróút és a görgőt az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A termék tisztítható a mosogatógépben is.
- ▶ A tisztításhoz vegye le a görgőt a keksziszúróról. Hagyja az összes rész teljesen megszáradni, mielőtt újra összeszereli a terméket.
- ▶ A görgőre ragadt tésztamaradék egy puha mosogatókefével távolítható el.

Használat

1. A görgő cseréjéhez óvatosan húzza ki a tartóból, és elővigyázatosan nyomja be a kívánt görgőt, amíg az hallhatóan és érezhetően bekattan.
2. Belisztezett munkafelületen nyújtsa ki a tésztát kb. 3-5 mm vastagságra.
3. Vezesse végig a keksziszűrőt enyhé nyomással a tésztán. Eközben szorosan egymás mellett 5 cm átmérőjű kekszek kerülnek kiszűrésra.
4. Esetleg szúrjon lyukakat (Ø 1,5 cm) a markolat végén található lyukkiszűrőval a kekszek felének a közepébe.
5. Tegye a kiszúrt kekszeket egy sütőpapírral kibélelt tepsire, és a recept szerint süsse meg.
6. **Linzerkarika recept:** Kenje meg az egész kekszeket a recept szerint a lekvárral, majd helyezze rájuk a lyukas kekszeket.

Receptek: Omlós keksz (minden görgőhöz) és linzerkarika (a karika- és a csillaggörgőhöz)

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

Hozzávalók a linsztésztahoz

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

További hozzávaló a linzerkarikához

150 g ribizlilekvár

Elkészítés

1. Vágja fel hosszában a vaníliarudat, és egy hegyes késsel kaparja ki a belét. Tegye a lisztet egy nagy keverőtálba, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. A vaját apró darabokban és a cukrot a mélyedés szélén ossza el. Tegye a tojásfehérjét, 1 csipet sót és a vanília belét a mélyedésbe. Az egészet gyúrra össze kézzel egy sima tésztává. Csomagolja be frissen-tartó fóliába, és tegye kb. 1 órára a hűtőszekrénybe.

i Az optimális sütési eredmény eléréséhez a feldolgozás során a tészta legyen kellőképpen hideg, majd gyorsan süsse meg.

2. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Egy kissé belisztezett munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagságúra. Majd vezesse végig a keksziszűrőt enyhé nyomással a tésztán, és közben tetszés szerint szúrjon ki köröket, csillagokat és/vagy cukorrudakat.

Linzerkarika: Végül szúrjon lyukakat a körök vagy csillagok felébe a markolat végén található kis lyukkiszűrőval.

3. Helyezze a kekszeket egy sütőpapírral kibélelt, hideg tepsire, és 6 - 8 perc alatt süsse aranybarnára a sütőben (a sütő középso sínén). Hagyja egy sütőrácon kihűlni.

4. **Omlós keksz:** A kész kekszeket szórja meg egy kevés porcukorral. **Linzerkarika:** Kissé melegítse meg a lekvárt, és passzírozza át egy szűrőn. Kenje meg vele az egész kekszek felületét, csak a szélén hagyjon szabadon egy kis szegélyt. A lyukas kekszeket szórja meg egy kevés porcukorral, tegye a lekvárral megkent kekszekre, és kissé nyomja rá.

Recept: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva.

Önemli Bilgiler

Bu kurabiye merdanesiyle açılmış hamuru kolayca ve sadece küçük kesiklerle mükemmel şekilli kurabiyelere dönüştürülebilirsiniz.

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 ve merdaneyi ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin. Ürün bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- ▶ Temizleme için merdaneyi kurabiye merdanesinden çıkarın. Tüm parçaları yerine takmadan önce iyice kurutun.
- ▶ Merdanede bulunan hamur artıkları yumuşak bir fırçayla çıkarılabilir.

Kullanım

1. Merdaneyi değiştirmek için dikkatlice tutucudan dışarı çekin ve istenilen merdaneyi dikkatlice, duyulabilir ve hissedilir şekilde yerine oturana kadar tutucunun içine itin.
2. Hamuru yakl. 3-5 mm kalınlıkta unlanmış bir çalışma tezgahının üzerinde açın.
3. Kurabiye merdanesini hafif bir baskı ile hamurun üzerinden yuvarlayın. Bu esnada peş peşe 5 cm çaplı kurabiyeler kesilir.
4. Tutamağın sonundaki delik kalıbı ile duruma göre kurabiyelerin yarısının ortasında bir delik (Ø 1,5 cm) açın.
5. Kurabiyeler pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirilip tarife göre pişirilmelidir.
6. **Reçelli kurabiye için:** Deliksiz kurabiyelere tarife göre reçel sürün ve delikli bir kurabiyei üzerine yerleştirin.

Kurabiye hamuru (tüm başlıklar için) ve reçelli kurabiye (dairesel ve yıldız başlık için) için tarif

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

Kurabiye hamuru için malzemeler

1/2 Vanilya çubuğu	130 g Şeker	Açmak için un
350 g Un	1 Yumurta beyazı	Serpme için pudra şekeri
250 g soğuk tereyağı	Tuz	

Reçelli kurabiye için ek malzeme

150 g Frenk üzümü reçeli

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 oluşturduğunuz çukurun içine koyun. Hepsini pürüzsüz bir hamur kıvamına gelene kadar elinizle yoğurun. Streç filme sarın ve buzdolabında yakl. 1 saat bekletin.

i En iyi pişirme sonucunu elde etmek için hamur işleme sırasında iyi soğutulmalı ve hızlı bir şekilde pişirilmelidir.

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 üzerinde yuvarlayın ve bu esnada isteğe bağlı olarak dairesel, yıldız ve/veya şeker çubuklarını kesin.

Reçelli kurabiye için: Daha sonra kurabiyelerin yarısında tutamak ucundaki delik kalıbı ile ortasında delik veya yıldız açın.

3. Kurabiyeleri pişirme kağıdı serilmiş soğuk bir fırın tepsisine yerleştirin ve fırında (orta rafta) 6 - 8 dak. altın sarısı renk alana kadar pişirin. Bir muffak teli üzerinde soğumaya bırakın.

4. **Kurabiye hamuru için:** Hazır olan kurabiyelerin üzerinde biraz pudra şekeri serpin. **Reçelli kurabiye için:** Reçeli hafif ısıtın ve bir süzgeçten geçirin. Boşluk olmayan kurabiyelerin üzerine dağıtın, kenarlarda küçük bir kısmı boş bırakın. Boşluklu kurabiyelerin üzerine bir miktar pudra şekeri serpin, reçelli kurabiyelerin üzerine yerleştirin ve hafifçe bastırın.

Tarif: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır.