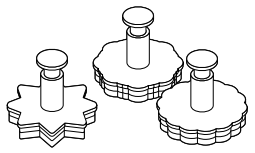
Stempel-Ausstecher für Linzer Plätzchen
Plunger cutters for Linzer biscuits
Emporte-pièces avec tampon pour biscuits Linzer
Vykrajovátka s vytlačovátkem pro linecké cukroví



Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 763 178

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

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

de

Produktinformation

Mit Ihren neuen Stempel-Ausstechern stechen Sie im Handumdrehen Plätzchen mit dekorativer Aussparung zum Befüllen mit Marmelade, Schokolade etc. aus. Dank der Stempel-Funktion lässt sich der ausgestochene Teig einfach aus dem Ausstecher herauslösen.

Vor dem ersten Gebrauch / Reinigen

- Reinigen Sie die Stempel-Ausstecher vor dem ersten Gebrauch und direkt nach jedem weiteren Gebrauch von Hand mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Der Artikel ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Zum gründlichen Reinigen können Sie die Ausstecher wie unten abgebildet auseinandernehmen. Ziehen Sie dazu den Stempel einfach nach oben vom Ausstecher ab. Achten Sie darauf, dass die Feder des Stempels während des Reinigens nicht verloren geht. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen, bevor Sie den Stempel wieder am Ausstecher montieren. Schieben Sie die Feder komplett in die Aufnahme und drücken Sie dann den Stempel bis zum Anschlag nach unten, so dass er am Ausstecher einrastet.

Gebrauch

- Sie können die Plätzchen, je nach gewünschter Füllung, sowohl vor als auch nach dem Backen befüllen.
- Der Artikel ist geeignet für Keksteige, die nicht stark aufgehen. Damit die Vertiefungen beim Backen nicht aufgehen, können Sie ggf. Keramik-Backbohnen o.Ä. zum Blindbacken verwenden.
- Rollen Sie den Teig nicht zu dünn aus. Die Teigdicke muss ca. 8 mm betragen. Drücken Sie beim Ausstechen **nicht auf den Stempel**! Nur so erhalten die Plätzchen eine perfekten Vertiefungen zum Befüllen.
- Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus den Ausstechern. 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 löst, bestäuben Sie ihn zusätzlich vor dem Ausstechen mit Mehl.
- **Stempel-Funktion:** Lösen Sie die ausgestochenen Plätzchen mit dem Stempel aus dem Ausstecher heraus und legen Sie sie ggf. vorsichtig mit einer Palette, einem flachen Messer o.Ä. auf das Backblech, um die Vertiefungen nicht zu verzerren. Alternativ können Sie die Plätzchen auch direkt auf Backpapier ausstechen und einfach die Teigränder entfernen.

Rezept

Zutaten für ca. 40 Stück

für den Teig:

100 g weiche Butter (Raumtemperatur), 75 g Zucker,
1 Ei (Größe M), 200 g Mehl, 1 Prise Salz

für die Füllung nach Belieben:

ca. 100 g Schokolade / ca. 150 g Marmelade / ca. 150 g Nussmus o.Ä.

Zubereitung

1. Butter cremig aufschlagen, Zucker hinzufügen und verrühren. Danach das Ei hinzugeben und erneut verrühren.
2. Mehl und Salz hinzufügen, mit dem Knethaken eines Rührgeräts oder den Händen glatt kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Teig nach der Kühlzeit aus dem Kühlschrank nehmen und den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche **ca. 8 mm dick** ausrollen.
   Mit den verschiedenen Motiv-Ausstechern Plätzchen ausstechen und mit dem Stempel herauslösen.
4. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 10 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun sind. Vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die gewählte Füllung vorbereiten: Die Schokolade schmelzen, das Nussmus oder die Marmelade leicht erwärmen.
5. Die gewählte Füllung vorsichtig in die Vertiefungen in den Plätzchen füllen.
6. Die Plätzchen mit Füllung ggf. weiter abkühlen lassen und anschließend genießen.

en

Product information

With your new plunger cutters, you can cut out biscuits with a decorative indentation in no time at all – perfect for filling with jam, chocolate and more. The cut-out dough is easy to remove from the cutter thanks to the handy plunger function.

Prior to first use / cleaning

- Clean the plunger cutters by hand with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every further use. The product is not dishwasher-safe.
- To clean the cutters thoroughly, you can take them apart as shown below. Simply pull the plunger upwards to remove it from the cutter. Make sure that you do not lose the spring for the plunger while cleaning it. Allow all the parts to dry thoroughly before fitting the plunger back on the cutter. Slide the spring all the way into the holder, then press the plunger down as far as it will go so that it clicks into place on the cutter.

Use

- Depending on your chosen filling, you can fill the biscuits either before or after baking.
- The product is suitable for use with biscuit doughs that do not rise much. To prevent the indentations from rising during baking, you can use ceramic baking beans or similar for blind baking if necessary.
- Do not roll out the dough too thinly. The dough should be about 8 mm thick. **Do not press down on the plunger** when cutting out the dough! This is important to ensure that the biscuits have the perfect indentation for your filling.
- It is best to work with dough straight from the fridge. When the dough gets warm, it is harder to remove from the cutters. If this happens, it is best to put the dough back in the fridge and use another portion that has been chilled. If the dough is still difficult to remove from the cutters, dust it with a little extra flour before cutting out the biscuits.
- **Plunger function:** Use the plunger to remove the cut-out biscuits from the cutter and carefully place them onto the baking tray using a palette knife, flat knife or similar if necessary so as not to distort the indentations. Alternatively, you can cut the biscuits out directly onto baking paper and simply remove the edges of the dough.

Recipe

Ingredients for approx. 40 biscuits

For the dough:

100 g softened butter (at room temperature), 75 g sugar,
1 egg (size M), 200 g flour, 1 pinch of salt

For the filling, as desired:

approx. 100 g chocolate / approx. 150 g jam / approx. 150 g nut butter or similar

Preparation

1. Beat the butter until creamy, add the sugar and mix together. Then add the egg and stir again.
2. Add the flour and salt, then knead until smooth using the dough hook on a mixer or by hand. Next, shape the dough into a ball, wrap it in cling film and place it in the fridge for at least 30 minutes.
3. Once the dough has chilled, take it out of the fridge and preheat the oven to 180 °C (fan-assisted). Roll out the dough on a lightly floured work surface to **a thickness of about 8 mm**.
   Cut out biscuits using the various shaped cutters and remove them using the plunger.
4. Place the cut-out biscuits on a baking tray lined with baking paper and bake for about 10 minutes, until the edges are lightly browned. Allow to cool completely. In the meantime, prepare your chosen filling: Melt the chocolate or slightly heat up the nut butter or jam.
5. Carefully spoon the chosen filling into the indentations in the biscuits.
6. If necessary, leave the filled biscuits to cool a little longer, then enjoy them.

fr

Fiche produit

Avec vos nouveaux emporte-pièces avec tampon, formez en un tour de main des biscuits avec ouverture décorative et garnissez-les de confiture, chocolat etc. La fonction de tampon permet de décoller en toute simplicité la pâte découpée de l'emporte-pièce.

Avant la première utilisation / Nettoyage

- Nettoyez l'emporte-pièce avec tampon avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante à la main avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. L'article ne passe pas au lave-vaisselle.
- Pour un nettoyage plus en profondeur, vous pouvez démonter les emporte-pièces comme indiqué ci-dessous. Pour ce faire, retirez le tampon de l'emporte-pièce en le tirant vers le haut. Veillez à ne pas perdre le ressort du tampon pendant le nettoyage. Laissez bien sécher toutes les pièces avant de remonter le tampon sur l'emporte-pièce. Insérez entièrement le ressort dans le logement et appuyez le tampon jusqu'à la butée vers le bas jusqu'à ce qu'il s'emboîte dans l'emporte-pièce.

Utilisation

- Vous pouvez napper les biscuits avant ou après la cuisson, selon la garniture envisagée.
- Cet article est conçu pour les pâtes à biscuits qui ne gonflent pas trop. Pour éviter que les motifs ne gonflent pas pendant la cuisson, vous pouvez utiliser des billes de cuisson en céramique ou un matériau similaire pour la cuisson à blanc.
- Étalez la pâte de façon à ce qu'elle ne soit pas trop fine. La pâte doit faire env. 8 mm d'épaisseur. N'appuyez **pas sur le tampon** pour découper la pâte ! Cela évite de faire des trous dans la pâte et garantit un bon évidement des biscuits.
- L'idéal est de travailler la pâte directement au sortir du réfrigérateur. Lorsque la pâte se réchauffe, elle se décolle moins facilement de l'emporte-pièce. Dans ce cas, il est préférable de la remettre au réfrigérateur et de travailler une autre portion de pâte réfrigérée. Si la pâte se détache difficilement de l'emporte-pièce, saupoudrez-la de farine avant de la découper.
- **Fonction du tampon :** Détachez le biscuit découpé de l'emporte-pièce avec le tampon et déposez-le délicatement sur la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule, d'un couteau plat ou autres afin de ne pas déformer les empreintes. Vous pouvez également découper les biscuits directement sur du papier sulfurisé, puis enlever simplement l'excès de pâte sur les bords.

Recette

Ingrédients pour env. 40 biscuits

Pour la pâte :

100 g de beurre tendre (température ambiante), 75 g de sucre,
1 œuf (taille M), 200 g de farine, 1 pincée de sel

Pour la garniture, selon les goûts :

env. 100 g de chocolat / env. 150 g de confiture / env. 150 g de purée de noix ou similaire

Préparation

1. Battre le beurre pour obtenir une consistance crémeuse, ajouter le sucre et mélanger. Ajouter un œuf et mélanger à nouveau.
2. Verser la farine et le sel, pétrir avec le crochet d'un batteur ou à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule avec la pâte, la placer dans du film alimentaire et déposer au réfrigérateur pour une durée d'au moins 30 minutes.
3. Sortir ensuite la pâte du réfrigérateur et préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, sur une **épaisseur d'env. 8 mm**. Découper vos biscuits à l'aide des emporte-pièces à motifs et les détacher à l'aide du tampon.
4. Déposer les biscuits découpés sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson et les laisser cuire env. 10 minutes jusqu'à ce que les bordures soient légèrement dorées. Laisser complètement refroidir. Entre-temps, préparer la garniture : faire fondre le chocolat, réchauffer légèrement la purée de noix ou la confiture.
5. Verser prudemment la garniture choisi dans les évidements des biscuits.
6. Le cas échéant, laisser refroidir les biscuits garnis avant de les savourer.

cs

Informace o výrobku

Pomocí svých nových vykrajovátek s vytlačovátkem můžete snadno vykrajovat cukroví s dekorativní mezerou pro plnění marmeládou, čokoládou atd. Díky funkci vytlačovátka lze vykrájené těsto z vykrajovátka snadno uvolnit.

Před prvním použitím / čištění

- Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte vykrajovátka s vytlačovátkem ručně horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Výrobek není vhodný do myčky.
- K důkladnému čištění můžete vykrajovátka rozebrat, jak je znázorněno níže. K tomu účelu jednoduše vytáhněte vytlačovátko z vykrajovátka směrem nahoru. Dbejte na to, abyste během čištění neztratili pružinu vytlačovátka. Před opětovným namontováním vytlačovátka na vykrajovátko nechte všechny díly důkladně uschnout. Pružinu zcela zasuňte do držáku a poté zatlačte vytlačovátko dolů až k dorazu, až zacvakne do vykrajovátka.

Použití

- Cukroví můžete podle toho, jakou náplň si přejete, naplnit jak před pečením, tak i po něm.
- Výrobek je vhodný pro sušenková těsta, která příliš nekynou. Aby se prohlubně při pečení nenadzvedávaly, můžete použít keramické fazole na pečení nebo podobné pomůcky pro slepé pečení.
- Neválejte těsto příliš dotenka. Tloušťka těsta musí být přibližně 8 mm. Při vykrajování **netlačte na vytlačovátko**! Jen tak dosáhnete optimálních tvarů cukroví s dokonalými prohlubněmi pro plnění.
- Zpracovávejte nejlépe těsto, které jste právě vytáhli z chladničky. Jakmile se těsto zahřeje, lze ho hůře uvolnit z vykrajovátek. Pokud se tak stane, vraťte těsto raději zpět do chladničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou porci. Jestliže se těsto přesto špatně uvolňuje z vykrajovátek, poprašte ho před vykrajováním trochou mouky.
- **Funkce vytlačovátka:** Vykrojené cukroví uvolněte z vykrajovátka pomocí vytlačovátka a pomocí lopatky, plochého nože nebo podobné pomůcky je opatrně rozložte na plech na pečení, aby se nezdeformovaly prohlubně motivů. Alternativně můžete cukroví vykrajovat také přímo na papíru na pečení a jednoduše odstranit okraje těsta.

Recept

Přísady na cca 40 kousků

Na těsto:

100 g změklého másla (pokojová teplota), 75 g cukru,
1 vejce (velikost M), 200 g mouky, špetka soli

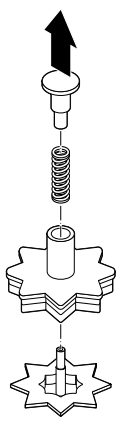
Na náplň podle chuti:

cca 100 g čokolády / cca 150 g marmelády / cca 150 g ořechového másla nebo podobné hmoty

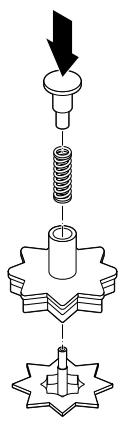
Příprava

1. Máslo vyšleháme do krémové konzistence, přidáme cukr a promícháme. Poté přidáme vejce a znovu promícháme.
2. Přidáme mouku a sůl, hnětacím hákem ručního mixéru nebo ručně vypracujeme hladké těsto. Poté těsto vytvarujeme do koule, zabalíme do potravinové fólie a vložíme nejméně na 30 minut do chladničky.
3. Po vychlazení vyjmeme těsto z chladničky a předehřejeme horkovzdušnou troubu na 180 °C. Na lehce pomoučené pracovní ploše vyválíme těsto **do tloušťky cca 8 mm**.
   Střídavě vykrajujeme různé motivy a uvolňujeme pomocí vytlačovátka.
4. Vykrájené kousky těsta rozložíme na plech na pečení vyložený papírem na pečení a pečeme přibližně 10 minut, dokud okraje lehce nezhnědnou. Necháme zcela vychladnout. Mezitím si připravíme vybranou náplň: rozpustíme čokoládu, mírně zahřejeme ořechové máslo nebo marmeládu.
5. Do prohlubní v cukroví opatrně naplníme zvolenou náplň.
6. Cukroví s náplní necháme případně vychladnout a poté servírujeme.

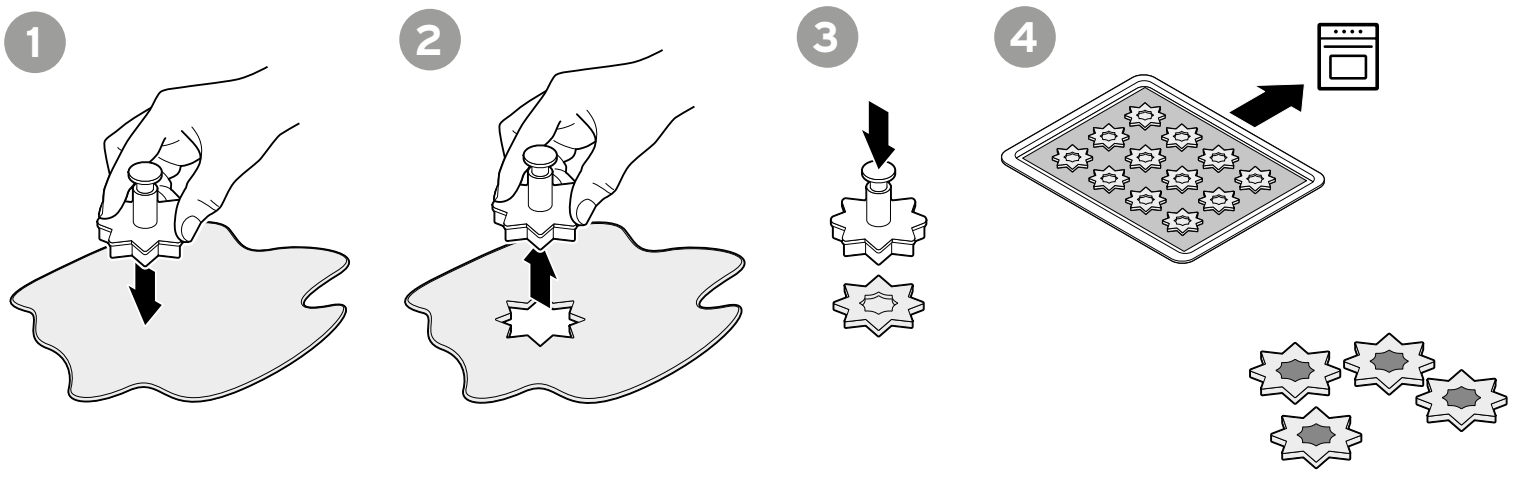
Auseinandernehmen zum Reinigen
Taking apart for cleaning
Démonter pour nettoyer
Rozebrání za účelem čištění



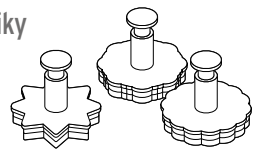
Zusammenbauen
Reassembling
Assembler
Složení



Gebrauch | Use | Utilisation | Použití



Foremki ze stemplem do ciasteczek Linzer
Vykrajovacie formičky s piestom na linecké koláčiky
Linzersütemény kiszúrók nyomó mechanizmussal
Basmalı Linzer kurabiye kalıbı



Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 763 178

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

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

pl

Informacje o produkcie

Dzięki nowym foremkom ze stemplem można w kilka chwil wyciąć ciasteczka z dekoracyjnym wgłębieniem przeznaczonym do wypełnienia dżemem, czekoladą itp. Funkcja stemplowania umożliwia proste wyjęcie ciastka z foremki.

Przed pierwszym użyciem / Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremki ze stemplem ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- W celu dokładnego czyszczenia można rozłożyć foremki w sposób przedstawiony poniżej. Wystarczy zdjąć stempel, kierując go ku górze foremki. Należy przy tym uważać, aby podczas czyszczenia nie zgubić sprężynki stempla. Przed ponownym złożeniem stempla do foremki odczekać, aż wszystkie części całkowicie wyschną. Wsunąć sprężynę całkowicie do uchwytu, a następnie docisnąć stempel do oporu w taki sposób, aby zatrzasnął się w foremce.

Użytkowanie

- W zależności od wybranego nadzienia, ciasteczka można wypełniać przed lub po upieczeniu.
- Produkt nadaje się do ciast, które podczas pieczenia nie wyrastają zbyt mocno.
  Aby wgłębienia nie rozeszły się podczas pieczenia, w razie potrzeby można użyć ceramicznych kulek do pieczenia wstępnego itp.
- Nie należy rozwałkowywać ciasta zbyt cienko. Grubość ciasta musi wynosić ok. 8 mm. Podczas wycinania **nie** naciskać **na stempel**! Jedynie w ten sposób można uzyskać idealne wgłębienia w ciasteczkach przeznaczone do nadzienia.
- Zaleca się wyrabianie ciasta bezpośrednio po wyjęciu z lodówki. Pod wpływem ciepła ciasto mięknie i trudniej je wyjąć z foremek. W takim przypadku lepiej odłożyć je z powrotem do lodówki i użyć innej, schłodzonej porcji. Jeżeli mimo to ciasto nadal trudno wyjąć z foremek, należy oprószyć je lekko mąką przed wykrawaniem.
- **Funkcja stempla:** Wyjąć wycięte ciasteczka z foremki przy pomocą stempla i ostrożnie przenieść je na blachę do pieczenia, używając łopatki, płaskiego noża lub podobnego narzędzia, aby uniknąć zniekształcenia wgłębień. Alternatywnie ciasteczka można wykrawać bezpośrednio na papierze do pieczenia, a resztki ciasta usuwać.

Przepis

Składniki na ok. 40 sztuk

Na ciasto:

100 g miękkiego masła (w temperaturze pokojowej), 75 g cukru, 1 jajko (rozmiar M), 200 g mąki, 1 szczypta soli

Na nadzienie według uznania:

ok. 100 g czekolady / ok. 150 g marmolady / ok. 150 g musu orzechowego lub inne

Przyrządzenie

1. Utrzeć masło na puszystą masę, dodać cukier i wymieszać. Następnie dodać jajko i ponownie wymieszać.
2. Dodać mąkę i sól, a następnie zagnieść na gładką masę mikserem z hakiem do wyrabiania ciasta lub ręcznie. Z ciasta uformować kulę, owinąć ją folią spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
3. Po schłodzeniu wyjąć ciasto z lodówki i nagrzać piekarnik do 180 °C (termoobieg). Rozwałkować ciasto na blacie roboczym posypanym niewielką ilością mąki **na grubość ok. 8 mm**.
   Wykroić ciasteczka za pomocą foremek z różnymi motywami i wyjąć je za pomocą stempla.
4. Wykrojone ciasteczka wykładać na blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i piec w piekarniku przez ok. 10 minut, aż brzegi będą lekko brązowe. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
   W międzyczasie przygotować wybrane nadzienie: Roztopić czekoladę, a mus orzechowy lub marmoladę delikatnie podgrzać.
5. Ostrożnie wypełnić wybranym nadzieniem wgłębienia w ciasteczkach.
6. W razie potrzeby ciasteczka z nadzieniem pozostawić dalej do ostygnięcia, a potem delektować się ich smakiem.

sk

Informácie o výrobku

S vašimi novými vykrajovacími formičkami s piestom vykrojíte obratom ruky koláčiky s ozdobným výrezom na naplnenie marmeládou, čokoládou atď. Vďaka funkcii piesta je možné vykrojené cesto jednoducho uvoľniť z vykrajovacej formičky.

Pred prvým použitím / čistenie

- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom ďalšom použití vyčistite vykrajovacie formičky s piestom ručne horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Výrobok nie je vhodný do umývačky riadu.
- Na dôkladné čistenie môžete vykrajovacie formičky rozobrať podľa postupu uvedeného nižšie. Na to jednoducho vytiahnite piest nahor z vykrajovacej formičky. Dbajte na to, aby sa pružina piesta počas čistenia nestratila. Všetky diely nechajte dôkladne uschnúť, skôr než piest znova namontujete na vykrajovacej formičke. Zasuňte pružinu úplne do uchytenia a potom zatlačte piest až po doraz nadol, aby sa zaistil na vykrajovacej formičke.

Použitie

- Koláčiky môžete, podľa požadovanej plnky, naplniť pred aj po pečení.
- Tento výrobok je vhodný na cestá na sušienky, ktoré výrazne nenakysnú. Aby ste zabránili zdvíhaniu priehlbín počas pečenia, môžete v prípade potreby použiť keramické závažia na pečenie alebo niečo podobné na pečenie naslepo.
- Nevaľkajte cesto príliš natenko. Hrúbka cesta by mala dosahovať cca 8 mm. Pri vykrajovaní **netlačte na piest**! Len tak budú mať koláčiky dokonalé priehlbiny na plnenie.
- Najlepšie je spracovať cesto hneď po vybratí z chladničky. Keď sa cesto ohreje, ťažšie sa uvoľňuje z vykrajovacích formičiek. Potom ho radšej vložte znova do chladničky a spracujte inú, vychladenú dávku. Ak sa cesto napriek tomu uvoľňuje z vykrajovacích formičiek ťažko, pomúčte ho pred vykrajovaním múkou.
- **Funkcia piesta:** Vykrojené koláčiky uvoľnite z vykrajovacej formičky pomocou piesta a položte na plech na pečenie opatrne, v prípade potreby pomocou stierky, plochého noža alebo pod., aby ste nenarušili priehlbiny. Koláčiky môžete prípadne vykrajovať aj priamo na papieri na pečenie a jednoducho odstrániť okraje cesta.

Recept

Prísady na približne 40 kusov

Na cesto:

100 g mäkkého masla (izbová teplota), 75 g cukru, 1 vajce (veľkosť M), 200 g múky, 1 štipka soli

Na náplň podľa obľuby:

cca 100 g čokolády / cca 150 g marmelády / cca 150 g orieškového krému a pod.

Príprava

1. Vyšľahajte maslo na krém, pridajte cukor a premiešajte. Potom pridajte vajce a znova premiešajte.
2. Pridajte múku a soľ, hnetacím hákom mixéra alebo ručne vymieste na hladké cesto. Potom cesto vytvarujte do gule, zabaľte do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti a odložte aspoň na 30 minút do chladničky.
3. Po vychladení vyberte cesto z chladničky a predhrejte teplovzdušnú rúru na 180 °C. Na jemne pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkajte cesto **na hrúbku cca 8 mm**.
   S rôznymi vykrajovacími formičkami s motívom vykrajujte koláčiky a uvoľnite ich piestom.
4. Vykrojené koláčiky poukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte približne 10 minút, kým okraje jemne nezhnednú.
   Nechajte úplne vychladnúť. Medzitým si pripravte vybranú plnku: Roztavte čokoládu, jemne ohrejte orieškový krém alebo marmeládu.
5. Zvolenú náplň opatrne naplňte do priehlbín v koláčikoch.
6. Ak je to potrebné, nechajte koláčiky s plnkou ešte vychladnúť a potom vychutnávajte.

hu

Termékismertető

Új, nyomó mechanizmussal ellátott kiszúróival pillanatok alatt készíthet mutatós mélyedéssel ellátott kekszeket, amelyeket pl. lekvárral, csokoládéval tölthet meg. A nyomó mechanizmusnak funkciónak köszönhetően a kiszúrt tészta egyszerűen kiszedhető a kiszúróból.

Az első használat előtt / Tisztítás

- A kiszúrókat az első használat előtt és közvetlenül minden használat után tisztítsa meg kézzel, meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. A termék mosogatógépben nem tisztítható.
- Az alapos tisztításhoz a kiszúrót az alábbi képen látható módon szedheti szét. Egyszerűen húzza le felfelé a kinyomót a kiszúróról. Ügyeljen arra, hogy a tisztítás közben ne veszítse el a kinyomó rugóját. Mielőtt a kinyomót újra felszereli a kiszúróra, hagyja, hogy az összes alkatrész teljesen megszáradjon. A rugót tolja be teljesen a tartóba, majd nyomja lefelé a kinyomót ütközésig, amíg a kiszúró a helyére nem pattan.

Használat

- A kekszek a kívánt tölteléktől függően sütés előtt vagy után is megtölthetők.
- A termék olyan kekszekhez alkalmas, amelyek nem emelkednek meg túlságosan.
  Ahhoz, hogy a mélyedések sütéskor ne emelkedjenek meg, adott esetben használjon kerámia sütőbabot vagy hasonlót a vakon sütéshez.
- Ne nyújtsa túl vékonyra a tésztát. A tészta kb. 8 mm vastag legyen. A kiszúrás közben **ne** nyomja le **a kinyomót**! A kekszekben csak így alakíthat ki tökéletes mélyedést a betöltéshez.
- A legjobb, ha a tésztát közvetlenül a hűtőszekrényből kivéve dolgozza fel. Ha a tészta felmelegszik, nehezebb kivenni a kiszúróból. Helyezze vissza inkább a hűtőbe, és használjon, egy másik, hűtött adagot. Ha a tészta még mindig nehezen vehető ki a kiszúróból, akkor kiszúrás előtt szórja be liszttel.
- **Kinyomó funkció:** A kiszúrt kekszeket vegye ki a kinyomó segítségével a kiszúróból, és óvatosan helyezze egy lapáttal, lapos késsel vagy hasonlóval a tepsire, hogy a mélyedések ne deformálódjanak el. Esetleg közvetlenül sütőpapíron is kiszúrhatja a kekszeket, és egyszerűen eltávolíthatja a tészta szélét.

Recept

Hozzávalók kb. 40 darabhoz

A tésztához:

100 g puha (szobahőmérsékletű) vaj, 75 g cukor, 1 tojás (M-es méretű), 200 g liszt, 1 csipet só

A töltelékhez igény szerint:

kb. 100 g csokoládé / kb. 150 g lekvár / kb. 150 g mogyoróvaj vagy hasonló

Elkészítés

1. Habosítsa fel a vajat, adja hozzá a cukrot, és keverje össze. Ezután adja hozzá a tojást, és ismét keverje össze.
2. Adja hozzá a lisztet és a sót, és gyúrja össze, amíg sima tésztát kap a kézi mixer dagasztókarjával vagy kézzel. Ezután formázzon egy golyót a tésztából és csomagolja fóliába, majd tegye a hűtőbe legalább 30 percre.
3. A hűtési idő leteltét követően vegye ki a tésztát a hűtőből, és melegítse elő a sütőt 180 °C-ra légkeveréssel. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén lisztezett munkafelületen **kb. 8 mm vastagságúra**.
   A különböző mintájú kiszúrókkal szúrja ki a kekszeket, és a kinyomóval vegye ki őket a kiszúrókból.
4. Helyezze a kiszúrt kekszeket egy sütőpapírral bélelt tepsire, és süsse kb. 10 percig, amíg a szélei enyhén meg nem barnulnak. Hagyja teljesen lehűlni. Amíg sül, készítse el a kívánt tölteléket: Olvassza meg a csokoládét, vagy kissé melegítse fel a mogyoróvajat vagy a lekvárt.
5. Óvatosan töltse be a kiválasztott tölteléket a kekszek mélyedéseibe.
6. Hagyja kihűlni a töltelékkel töltött kekszeket, jó étvágyat kívánunk!

tr

Ürün bilgisi

Yeni kalıbınızla dekoratif desenler elde ederek kurabiyelerinize reçel ve çikolata gibi malzemeleri kolaylıkla doldurabilirsiniz. Basma özelliği sayesinde kesilen hamur parçaları kolayca çıkarılabilir.

İlk kullanım öncesi / temizlik

- Kurabiye kalıbını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile elle temizleyin. Ürün, bulaşık makinesinde yıkanamaz.
- Derinlemesine temizlik için kalıpları aşağıda gösterildiği gibi parçalarına ayırabilirsiniz. Bunu yapmak için basma aparatını kurabiye kalıbından yukarı doğru çekmeniz yeterlidir. Temizlik sırasında basma aparatı yayının kaybolmamasına dikkat edin. Basma aparatını kalıba tekrar takmadan önce tüm parçaların tamamen kuruduğundan emin olun. Yayı yuvasına tamamen yerleştirin ve ardından basma aparatını kalıba oturana kadar bastırın.

Kullanım

- İstediğiniz dolguya bağlı olarak kurabiyeleri pişirmeden önce veya sonra doldurabilirsiniz.
- Ürün, fazla kabarmayan kurabiye hamurları için uygundur. Açtığınız çukurların pişerken kabarmasını önlemek için kör pişirme sırasında seramik pasta ağırlığı veya benzeri malzemeler kullanabilirsiniz.
- Hamuru çok ince açmayın. Hamurun kalınlığı yaklaşık 8 mm olmalıdır. Kalıp keserken **doğrudan baskı aparatının kendisini bastırmayın**. Kurabiyelerin içlerini doldurmak için ideal çukurları ancak bu şekilde elde edebilirsiniz.
- En iyisi buzdolabından yeni çıkmış hamuru kullanmaktır. Hamur ısındıkça kalıplardan çıkarılması daha da zorlaşır. Daha sonra tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş başka bir kısmını kullanın. Hamuru kalıplardan çıkarmakta hâlâ zorlanıyorsanız kesmeden önce hamurun üzerine un serpin.
- **Basma özelliği:** Kalıpla kesilmiş kurabiyeleri çıkarın ve çukurların bozulmasını önlemek için gerekirse palet bıçağı, düz bıçak veya benzeri bir araç yardımıyla dikkatlice fırın tepsisine yerleştirin. Alternatif olarak kurabiyeleri doğrudan pişirme kağıdının üzerinde kesip hamurun kenarlarını kaldırabilirsiniz.

Tarif

Yaklaşık 40 adet için malzemeler

Hamur için:

100 g yumuşak tereyağı (oda sıcaklığı), 75 g şeker, 1 yumurta (orta boy), 200 g un, 1 tutam tuz

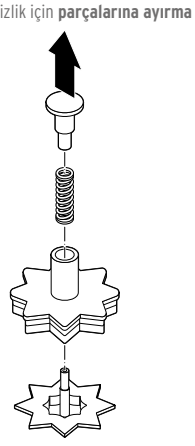
İsteğe göre dolgu için:

100 g çikolata / 150 g reçel / 150 g fındık ezmesi veya benzeri

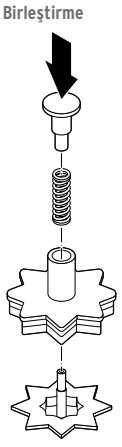
Hazırlanışı

1. Tereyağını krema kıvamına gelene kadar çırpın, şekeri ekleyin ve karıştırın. Ardından yumurtayı ekleyin ve tekrar karıştırın.
2. Unu ve tuzu ekleyip mikserin hamur kancasıyla veya elinizle pürüzsüz bir kıvama gelene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru top haline getirip streç filme sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
3. Soğuma süresinin ardından hamuru buzdolabından çıkarın ve fırını fanlı programda 180 °C'ye kadar ısıtın. Hamuru hafif unlanmış bir tezgah üzerinde **yaklaşık 8 mm kalınlığında** açın.
   Çeşitli motif kalıplarını kullanarak kurabiyelerden şekiller kesin ve basma aparatı yardımıyla bunları çıkarın.
4. Kalıplarla kesilmiş kurabiyeleri pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine dizin ve kenarları hafif kızarana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Tamamen soğuyana kadar bekleyin. Bu esnada seçtiğiniz dolguyu hazırlayın: Çikolatayı eritin, fındık ezmesini veya reçeli hafif ısıtın.
5. Seçtiğiniz dolguyu kurabiyelerin üzerindeki çukurlara dikkatlice doldurun.
6. Gerekirse dolgulu kurabiyeleri biraz daha soğumaya bırakın. Afiyet olsun.

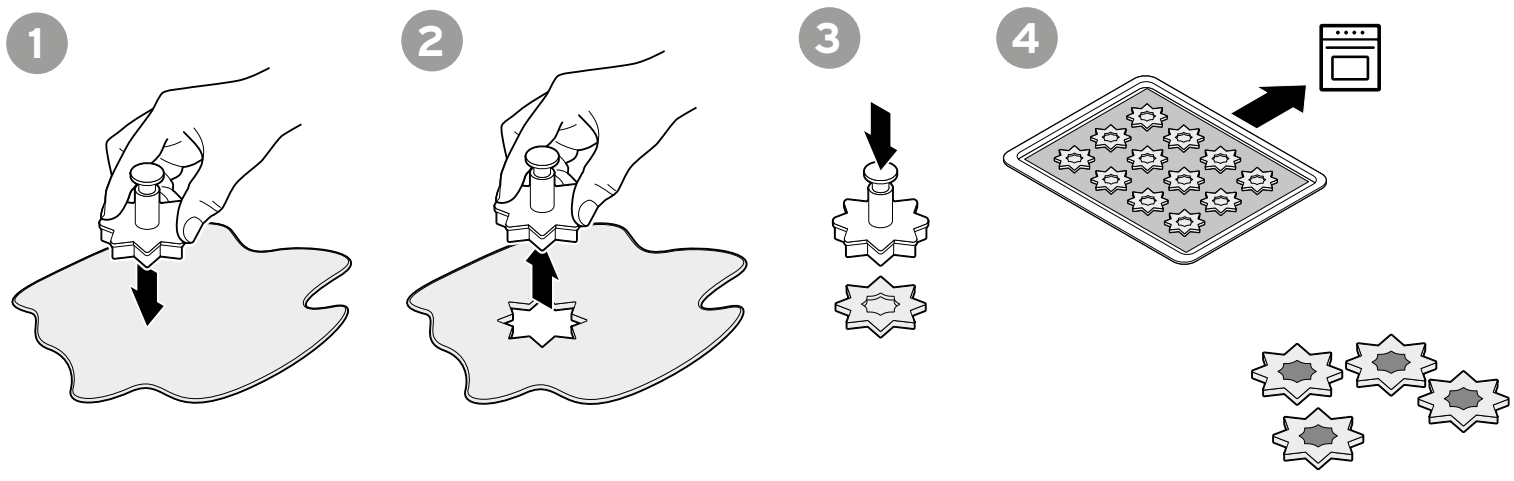
Demontaż w celu czyszczenia
Rozobratie na čistenie
Szétszerelés a tisztításhoz
Temizlik için **parçalarına ayırma**



Montaż
Zloženie
Összeszerelés
Birleştirme



Użytkowanie | Používanie | Használat | Kullanım



Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 157600AS83XXVI · 2026-07