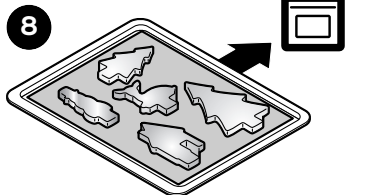
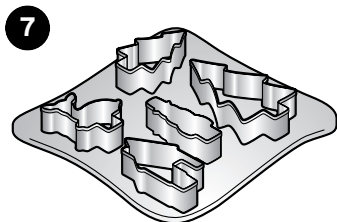
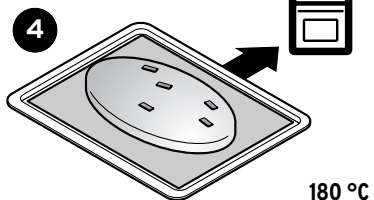
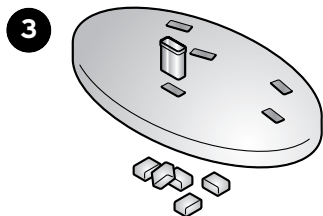


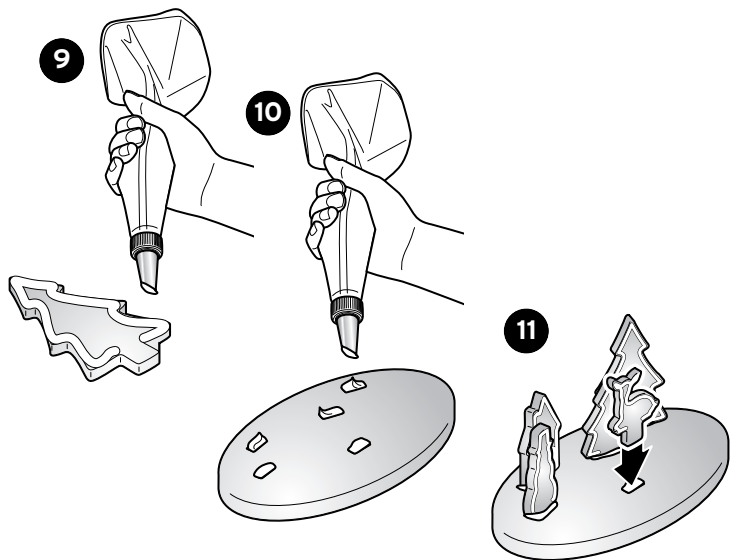
Inhalt

- 1 Motiv-Ausstecher „Haus“
- 1 Motiv-Ausstecher „Rehkitz“
- 1 Motiv-Ausstecher „Schneemann“
- 1 Motiv-Ausstecher „großer Tannenbaum“
- 1 Motiv-Ausstecher „kleiner Tannenbaum“
- 1 Ausstecher für die Aussparungen im Boden des Winterwaldes



Backtipps

- 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.
- Löst sich der Teig dennoch schwer aus den Ausstechern, bestäuben Sie ihn zusätzlich vor dem Ausstechen mit Mehl.



Reinigen

▷ Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten Gebrauch und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Die Ausstecher sind auch spülmaschinengeeignet.



VORSICHT - Die Ausstecher sind scharfkantig!

- Gehen Sie mit den Ausstechern vorsichtig um, insbesondere beim Abwaschen von Hand.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit den Ausstechern spielen.

Schokokekse „Winterwald“

Zutaten (für insgesamt ca. 5 Motivkekse plus 1 Keksboden):

Für den Teig:

185 g Mehl

1 Ei

55 g feiner Zucker

1 Prise Salz

90 g weiche Butter

1/2 Vanilleschote (davon das Mark)

15 g ungesüßtes Kakaopulver

Für den Zuckerguss:

80 g Puderzucker

3-4 TL Zitronensaft

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (plus Kühl- und Backzeit sowie Zeit zum Auskühlen und Trocknen)

1. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Ei, Zucker, Salz, Vanillemark und Kakaopulver dazugeben und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Vom gesamten Teig ca. 1/3 des Teiges abnehmen (Abb. 1) und ca. 12 mm dick ausrollen (Abb. 2), dies bildet nun den Untergrund für den Winterwald.
5. Mit dem Ausstecher für die Aussparungen im Boden des Winterwaldes je nach Bedarf rechteckige Aussparungen ausstechen (Abb. 3), um die Motivkekse später hier einzu-stecken.
6. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von ca. 7 mm ausrollen (Abb. 6) und mit den Motiv-Ausstechern Motivkekse ausstechen (Abb. 7).
7. Die Kekse auf dem Backblech verteilen und 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene backen (Abb. 8), den größeren flächigeren Untergrund ca. 15-18 Minuten backen (Abb. 4). Anschließend vollständig auskühlen lassen.
8. Für die Verzierung der Kekse den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, sodass ein glatter cremiger Guss entsteht.
9. Den Guss in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und damit die Konturen der Kekformen nachzeichnen (Abb. 9), sodass die Kekse dekorativ umrandet sind.
10. Den Boden auf eine ebene, feste, leicht zu reinigende Unterlage legen. Da Zuckerguss durch die Aussparungen laufen kann, soll die Unterlage den Untergrund schützen.
11. Restlichen Guss für die Fixierung der Motivkekse im Boden verwenden (Abb. 10 und 11). Alles gut trocknen lassen.





- Es empfiehlt sich eine Unterlage zu wählen, auf der der „Winterwald“ dauerhaft bleiben und auf dem er auch transportiert werden kann. Wird der fertige „Winterwald“ umgebettet, könnte er Schaden nehmen.
- Der Zuckerguss kann nach Belieben eingefärbt werden, um den Wald zu verzieren. Verwenden Sie hierfür am besten lebensmitteltaugliche Farbpasten, da diese den Zucker nicht flüssiger machen.
- Das Fixieren der Motivkekse in den Aussparungen gelingt besser mit dickem Zuckerguss.
- Beim Verwenden von anderen Rezepten, die Backpulver enthalten, kann der Teig ggf. stärker aufgehen, so dass der Teig für die Keksmotive entsprechend dünner ausgerollt werden muss.



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

Artikelnummer: 367 288