



Plätzchen-Formmatten
Cookie Shaping Mats
Nattes à biscuits
Formovací podložky na cukroví

Maty do formowania ciasteczek
Podložky na formovanie sušienok
Kekszformázó lapok
Kurabiye kalıbı matı

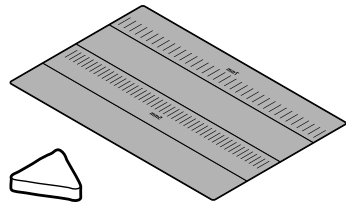
de Produktinformation und Rezepte
en Product information and recipes
fr Fiche produit et recettes
cs Informace o výrobku a recepty

pl Informacja o produkcie i przepisy
sk Informácia o výrobku a recepty
hu Termékismertető és receptek
tr Ürün bilgisi ve tarifler

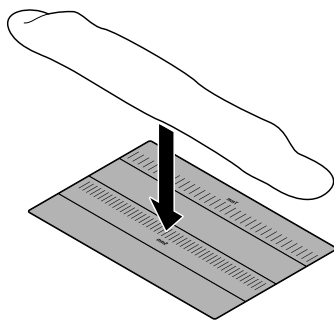
Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası:
364 524

Gebrauch | Use | Utilisation | Použití | Użytkowanie | Používanie | Használat | Kullanım

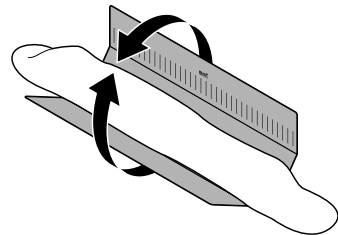
de für dreieckige Plätzchen
en for triangular cookies
fr pour des biscuits triangulaires
cs na trojúhelníkové sušenky
pl do trójkątnych ciasteczek
sk na trojuholníkové sušienky
hu háromszög alakú kekszekhez
tr Üçgen kurabiye için



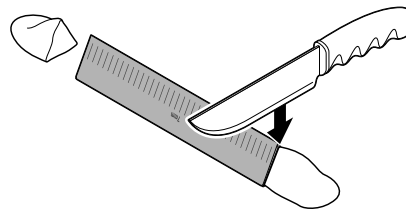
1.



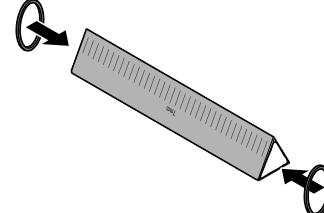
2.



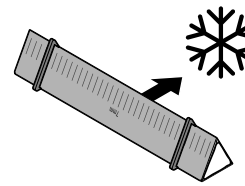
3.



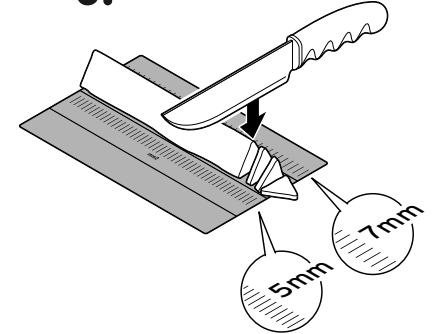
4.



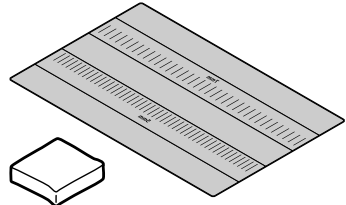
5.



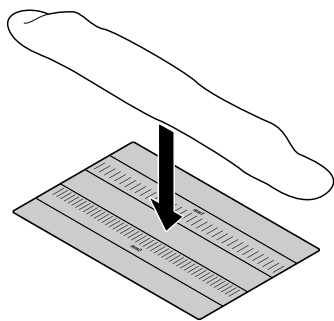
6.



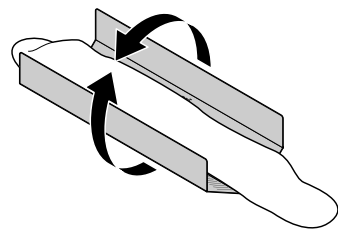
de für quadratische Plätzchen
en for square cookies
fr pour des biscuits carrés
cs na čtvercové sušenky
pl do kwadratowych ciasteczek
sk na štvorcové sušienky
hu négyzet alakú kekszekhez
tr Dörtgen kurabiye için



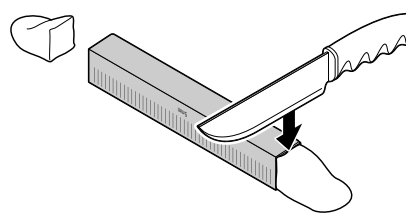
1.



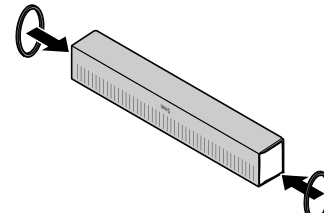
2.



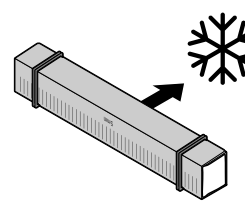
3.



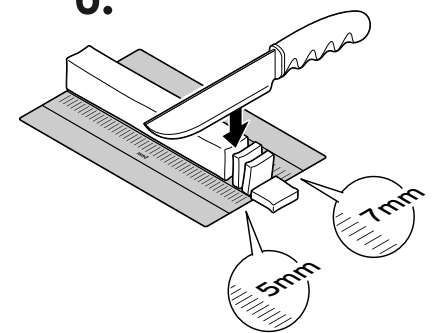
4.



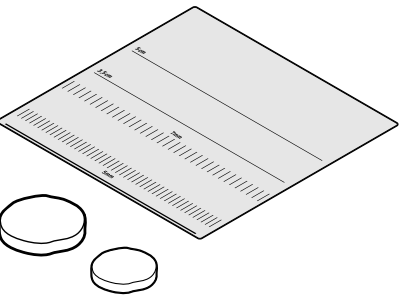
5.



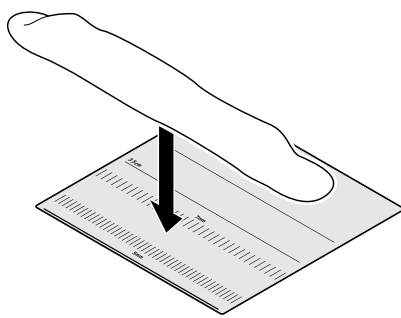
6.



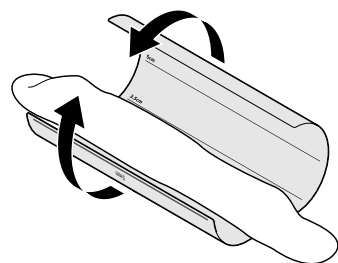
de für runde Plätzchen
en for round cookies
fr pour des biscuits ronds
cs na kulaté sušenky
pl do okrągłych ciasteczek
sk na okrúhle sušienky
hu kör alakú kekszekhez
tr Yuvarlak kurabiye için



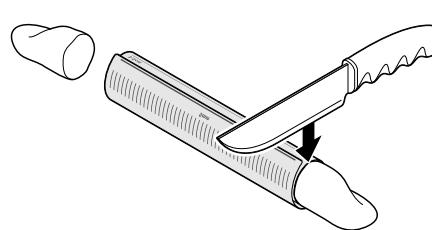
1.



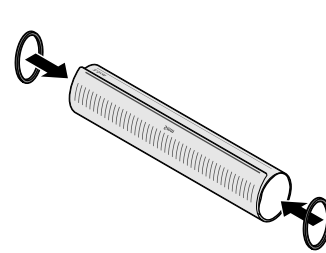
2.



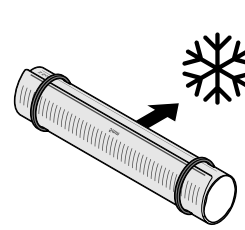
3.



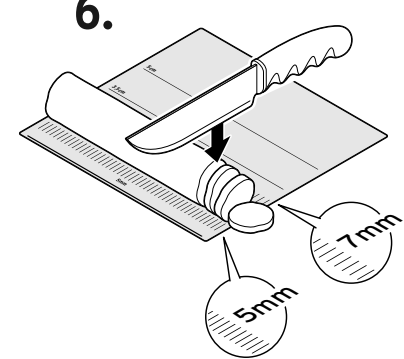
4.



5.



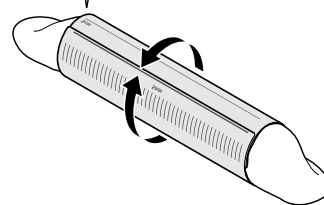
6.



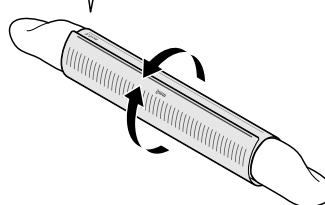
de Hinweis zu Schritt 2: Je nachdem, bis zu welcher Markierungslinie Sie die Formmatte einrollen, entsteht eine Teigrolle mit 5 cm oder 3,5 cm Durchmesser.
en Information for step 2: Depending how tightly you roll the shaping mat closed, the dough roll will have a diameter of either 5 cm or 3.5 cm.
fr Remarque sur l'étape 2: selon la ligne de repère jusqu'à laquelle vous enroulez la natte à biscuits, vous obtenez un rouleau de pâte de 5 cm ou 3,5 cm de diamètre.
cs Informace pro krok 2: Podle toho, ke které označovací linii podložku srolujete, vytvoříte váleček těsta o průměru 5 cm nebo 3,5 cm.
pl Wskazówka dotycząca kroku 2: W zależności od tego, do której linii znakującej zostanie zwinięta mata, powstanie wałek ciasta o średnicy 5 cm lub 3,5 cm.
sk Upozornenie ku kroku 2: V závislosti od toho, ku ktorej ryske zrolujete podložku, vznikne valec cesta s priemerom 5 cm alebo 3,5 cm.
hu Tudnivaló a 2. lépéshez: Attól függően, hogy a formázó lapot melyik jelig tekeri fel, 5 cm vagy 3,5 cm átmérőjű tészatekeriset hoz létre.
tr 2. adım için ipucu: Kalıp matını katladığınız işaret çizgilerine göre 5 cm veya 3,5 cm çaplı hamur rulosu oluşur.



Ø 5cm



Ø 3,5cm



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



www.tchibo.de/anleitungen • www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices • www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje • www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok • www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

de Wichtige Hinweise

- Waschen Sie die Formmatten vor dem ersten und nach jedem Gebrauch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel ab.

- Die Formmatten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Sortieren Sie sie im oberen Korb oder im Besteckkorb ein.

- Falten Sie die Formmatten für die dreieckigen und quadratischen Plätzchen vor dem ersten Gebrauch entlang der Falzen vor.

- Bewahren Sie die Formmatten bei Nichtgebrauch flach auseinander-gefaltet auf.

Gebrauch

- Teigrolle formen und auf die **unbedruckte glatte** Seite der Formmatte legen - die bedruckte Seite zeigt nach unten! Ein Einfetten der Formmatte ist nicht nötig.
- Matte zusammenfalten bzw. einrollen, um den Teig in die gewünschte Form zu bringen.
- Überschüssigen Teig an den Enden ggf. abschneiden und gut festdrücken.
- Mit Gummibändern fixieren.
- Ca. 1 Stunde kalt stellen oder ca. 30 Minuten tiefkühlen.
- Gummibänder entfernen, Formmatte aufklappen und den Teig anhand der Skalierung in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

Rezepte

Grundrezept „Helle Sablés“

(für 2 Formmatten)

175 g Butter, 75 g Puderzucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 EL Milch, 250 g Mehl

Butter in einer Schüssel weichrühren. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Milch dazugeben und rühren, bis die Masse heller wird. Mehl hinzufügen und zu einem festen Teig verarbeiten. Mit den Formmatten in die gewünschte Form bringen und kalt stellen. Anschließend auf die gewünschte Dicke schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) ca. 8 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Variante: Sie können dem Grundteig auch 2 EL Schokoladenstreusel oder 50 g Goji-Beeren etc. hinzufügen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Grundrezept „Dunkle Sablés“

(für 2 Formmatten)

175 g Butter, 75 g Puderzucker, 2 EL Kakaopulver, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 1/2 EL Milch, 250 g Mehl

Butter in einer Schüssel weichrühren. Puderzucker, Kakaopulver, Vanillezucker, Salz und Milch dazugeben und gut verrühren. Mehl hinzufügen und zu einem festen Teig verarbeiten. Mit den Formmatten in die gewünschte Form bringen und kalt stellen. Anschließend auf die gewünschte Dicke schneiden und im vorgeheizten

Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) ca. 8 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Variante: Kombinieren Sie hellen und dunklen Grundteig zu leckeren Marmorkekse!

Grundrezept „Pikante Sablés“

(für 2 Formmatten)

250 g Mehl, 120 g geriebener Gruyère, 1/2 TL Salz, 150 g Butter (in kleine Stücke geschnitten), 4 EL Wasser

Mehl, Käse und Salz in einer Schüssel mischen. Butter hinzufügen und von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verarbeiten. Wasser hinzufügen und zügig zu einem weichen Teig vermengen - nicht kneten!

Mit den Formmatten in die gewünschte Form bringen und kalt stellen. Anschließend auf die gewünschte Dicke schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) ca. 8 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Variante: Bestreichen Sie die Kekse vor dem Backen mit etwas verquirltem Eigelb und drücken Sie jeweils eine Mandel in die Mitte.

Vanille-Ecken

(für 2 Formmatten)

200 g Mehl, 1 Prise Salz, 175 g Butter (in kleine Stücke geschnitten), 2 Vanilleschoten (ausgekratztes Mark), 100 g gemahlene Mandeln, 75 g Puderzucker

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und ausgekratztes Vanillemark hinzufügen und von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verarbeiten. Gemahlene Mandeln und Puderzucker hinzufügen und zügig vermengen. Mit den Formmatten in die gewünschte Form bringen und kalt stellen. Anschließend auf die gewünschte Dicke schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) ca. 8 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die noch warmen Plätzchen in Puderzucker wenden und auf einem Kuchen-gitter auskühlen lassen.

Zimt-Plätzchen

(für 2 Formmatten)

150 g weiche Butter, 125 g Zucker, 1 Eigelb, 1 EL Zimt, 1 Prise Salz, 1/2 EL Kirschwasser, 125 g Mehl, 125 g gemahlene Haselnüsse, 50 g Puderzucker, 1/2 EL Wasser

Butter, Zucker, Eigelb, Zimt und Salz miteinander schaumig rühren. Dann Kirschwasser unterrühren. Zum Schluss Mehl und gemahlene Haselnüsse unterheben. Mit den Formmatten in die gewünschte Form bringen und kalt stellen. Anschließend in 5mm dicke Scheiben schneiden und auf einem kalten Backblech noch einmal ca. 15 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) ca. 5 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Puderzucker und etwas Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die ausgekühlten Plätzchen mithilfe einer feinen Spritztülle mit der Glasur verzieren.

en Important notes

- Wash the shaping mats with warm water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every further use.

- The shaping mats can also be cleaned in the dishwasher. Put them into the upper rack or in the cutlery basket.

- Fold the shaping mats for triangular and square cookies along the grooves before using them for the first time.

- Store the shaping mats flat and unfolded when not in use.

Use

- Form the dough into a roll and place onto the **smooth, blank** side of the shaping mat - the printed side is facing downwards! It is not necessary to grease the shaping mat.
- Fold or roll up the mat to shape the dough.
- Cut off any excess dough at the ends and press it in firmly.
- Fix in place with elastic bands.
- Chill in the fridge for approx. 1 hour or in the freezer for approx. 30 minutes.
- Remove the elastic bands, unfold the shaping mat, and cut the dough into even slices using the scale on the mat.

Recipes

Basic recipe “Light sable cookies”

(for 2 shaping mats)

175 g butter, 75 g icing sugar, 1 tsp vanilla sugar (or a few drops vanilla essence), 1 pinch salt, 1 tbsp milk, 250 g flour

Mix the butter in a bowl until soft. Add the icing sugar, vanilla sugar (or vanilla essence), salt and milk, and mix together until you have a light mixture. Add the flour and mix to form a firm dough. Use the shaping mats to create the shape you would like and then set to chill. Then cut to the thickness you would like and bake in a preheated oven at 200°C top/bottom heat (fan-assisted heat: 180°C) on the middle shelf for approx. 8 minutes.

Variation: You can also add 2 table-spoons of chocolate sprinkles or 50 g goji berries etc. Let your imagination run free!

Basic recipe “Dark sable cookies”

(for 2 shaping mats)

175 g butter, 75 g icing sugar, 2 tbsp cocoa powder, 1 tsp vanilla sugar (or a few drops vanilla essence), 1 pinch salt, 1 1/2 tbsp milk, 250 g flour

Mix the butter in a bowl until soft. Add the icing sugar, cocoa powder, vanilla sugar (or vanilla essence), salt and milk and mix it well. Add the flour and mix into a firm dough. Use the shaping mats to create the shape you would like and then set to chill. Then cut to the thickness you would like and bake in a preheated oven

at 200°C top/bottom heat (fan-assisted heat: 180°C) on the middle shelf for approx. 8 minutes.

Variation: Combine the light and dark basic recipes to create delicious marble cookies!

Basic recipe “Savoury sable cookies”

(for 2 shaping mats)

250 g flour, 120 g grated Gruyère, 1/2 tsp salt, 150 g butter (cut into small pieces), 4 tbsp water

In a bowl, mix together the flour, cheese and salt. Add the butter and mix by hand to form an even, crumbly mixture. Add the water and quickly mix to form a soft dough - do not knead it!

Use the shaping mats to create the shape you would like and then set to chill. Then cut to the thickness you would like and bake in a preheated oven at 200°C top/bottom heat (fan-assisted heat: 180°C) on the middle shelf for approx. 8 minutes.

Variation: Brush the cookies with a little whisked egg yolk before baking them and press an almond into the middle of each cookie.

Vanilla squares

(for 2 shaping mats)

200 g flour, 1 pinch salt, 175 g butter (cut into small pieces), 2 vanilla pods (with the pulp scraped out), 100 g ground almonds, 75 g icing sugar

In a bowl, mix together the flour and salt. Add the butter and vanilla pulp and mix by hand to form an even, crumbly mixture. Add the ground almonds and icing sugar and quickly mix. Use the shaping mats to create the shape you would like and then set to chill. Then cut to the thickness you would like and bake in a preheated oven at 200°C top/bottom heat (fan-assisted heat: 180°C) on the middle shelf for approx. 8 minutes. Turn the cookies in icing sugar while they are still warm and then set them on a kitchen rack to cool.

Cinnamon cookies

(for 2 shaping mats)

150 g soft butter, 125 g sugar, 1 egg yolk, 1 tbsp cinnamon, 1 pinch salt, 1/2 tbsp kirsch, 125 g flour, 125 g ground hazelnuts, 50 g icing sugar, 1/2 tbsp water

Cream the butter, sugar, egg yolks, cinnamon and salt until very soft and fluffy. Stir in the kirsch. At the end fold in the flour and ground hazelnuts. Use the shaping mats to create the shape you would like and then set to chill. Then cut into 5 mm thick slices and leave to cool on a cold baking tray for approx. another 15 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C top/bottom heat (fan-assisted heat: 180°C) on the middle shelf for approx. 5 minutes. Mix the icing sugar and a little water to form a thick glaze. Once cool, use a fine nozzle and piping bag to decorate the cookies with the glaze.

fr Remarques importantes

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, lavez les nattes à biscuits avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

- Les nattes à biscuits sont également lavables au lave-vaisselle. Rangez-les dans le panier supérieur ou dans le panier à couverts.

- Avant la première utilisation, pliez les nattes pour biscuits en triangle et en carré le long des plis.

- Quand vous ne les utilisez pas, rangez les nattes à biscuits dépliées et empilées les unes sur les autres.

Utilisation

- Former le rouleau de pâte et le poser sur le côté **lisse non imprimé** de la natte à biscuits - côté imprimé vers le bas! Il n'est pas nécessaire de graisser la natte à biscuits.
- Plier ou rouler la natte pour mettre la pâte dans la forme souhaitée.
- Le cas échéant, couper l'excès de pâte aux extrémités et bien appuyer.
- Fixer avec des caoutchoucs.
- Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure environ ou au congélateur pendant à peu près 30 minutes.
- Retirer les caoutchoucs, déplier la natte à biscuits et couper la pâte en tranches régulières à l'aide des repères.

Recettes

Recette de base «Pâte claire à sablés»

(pour 2 nattes)

175 g de beurre, 75 g de sucre glace, 1 c.c. de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 1 c.s. de lait, 250 g de farine

Mélanger le beurre dans un bol de cuisine pour le ramollir. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et le lait jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Ajouter la farine et remuer jusqu'à obtenir une consistance ferme. Former la pâte avec les nattes à biscuits de la manière souhaitée, puis mettre au frais. Ensuite, couper à l'épaisseur voulue et enfourner 8 minutes environ sur la glissière intermédiaire dans un four préchauffé à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).

Variante: vous pouvez également ajouter à la pâte de base 2 c.s. d'éclats de chocolat ou 50 g de baies de goji, etc. Laissez libre cours à votre imagination!

Recette de base «Pâte foncée à sablés»

(pour 2 nattes)

175 g de beurre, 75 g de sucre glace, 2 c.s. de cacao en poudre, 1 c.c. de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 1 1/2 c.s. de lait, 250 g de farine

Mélanger le beurre dans un bol de cuisine pour le ramollir. Ajouter le sucre glace, le cacao en poudre, le sucre vanillé, le sel et le lait et bien mélanger. Ajouter la farine et remuer jusqu'à obtenir une consistance ferme. Former la pâte avec les nattes à biscuits de la

manière souhaitée, puis mettre au frais. Ensuite, couper à l'épaisseur voulue et enfourner 8 minutes environ sur la glissière intermédiaire dans un four préchauffé à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).

Variante: combinez les pâtes de base claires et foncées pour faire de délicieux gâteaux marbrés!

Recette de base «Pâte salée à sablés»

(pour 2 nattes)

250 g de farine, 120 g de gruyère râpé, 1/2 c.c. de sel, 150 g de beurre (coupé en petits morceaux), 4 c.s. d'eau

Mélanger la farine, le fromage et le sel dans un bol de cuisine. Ajouter le beurre et travailler à la main jusqu'à obtenir une masse grumeleuse homogène. Ajouter l'eau et la mélanger rapidement pour former une pâte souple - ne pas pétrir! Former la pâte avec les nattes de la manière souhaitée, puis mettre au frais. Ensuite, couper à l'épaisseur voulue et enfourner 8 minutes environ sur la glissière intermédiaire dans un four préchauffé à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).

Variante: badigeonnez les biscuits avec un peu de jaune d'œuf battu avant la cuisson et enfoncez une amande au milieu de chaque biscuit.

Coins à la vanille

(pour deux nattes)

200 g de farine, 1 pincée de sel, 175 g de beurre (coupé en petits morceaux), 2 gousses de vanille (dont vous aurez extrait les graines), 100 g d'amandes en poudre, 75 g de sucre glace

Mélanger la farine et le sel dans un bol de cuisine. Ajouter le beurre et les graines de vanille extraites de la gousse, puis travailler à la main jusqu'à obtenir une masse grumeleuse homogène. Ajouter les amandes en poudre et le sucre glace, puis mélanger énergiquement. Former la pâte avec les nattes de la manière souhaitée, puis mettre au frais. Ensuite, couper à l'épaisseur voulue et enfourner 8 minutes environ sur la glissière intermédiaire dans un four préchauffé à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante). Rouler les biscuits encore chauds dans du sucre glace et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Biscuits à la cannelle

(pour deux nattes)

150 g de beurre ramolli, 125 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 c.s. de cannelle, 1 prise de sel, 1/2 c.s. de kirsch, 125 g de farine, 125 g de noisettes moulues, 50 g de sucre glace, 1/2 c.s. d'eau

Mélanger le beurre, le sucre, le jaune d'œuf, la cannelle et le sel jusqu'à obtenir une masse crémeuse. Ensuite, ajouter ensuite le kirsch. Pour finir, incorporer la farine et les noisettes moulues. Former la pâte avec les nattes de la manière souhaitée, puis mettre au frais. Ensuite, couper en tranches de 5 mm d'épaisseur et mettre une nouvelle fois au frais 15 minutes environ sur une plaque de four froide. Enfourner

5 minutes env. sur la glissière du milieu à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante). Mélanger le sucre glace et un peu d'eau pour obtenir un glaçage épais. Décorer les biscuits refroidis avec le glaçage en utilisant une poche à douille.

cs Důležité pokyny

- Před prvním použitím a po každém dalším použití tvarovací podložky umyjte teplou vodou a malým množstvím prostředku na mytí nádobí.

- Tvarovací podložky jsou vhodné také do myčky. Vkládejte je do horního koše nebo do košíku na příbory.

- Před prvním použitím poskládejte tvarovací podložky pro trojúhelníkové a čtvercové kousky podél přehybu.

- Když se nepoužívají, uchovávejte tvarovací podložky rozložené naplocho.

Použití

- Vytvarujte válečky těsta a položte na **nepotíštěnou hladkou** stranu podložky - potíštěná strana směřuje dolů! Není potřeba tvarovací podložku mazat tukem.
- Poskládejte, resp. srolujte podložku tak, aby těsto získalo požadovaný tvar.
- Na koncích přebytečné těsto v případě potřeby odřízněte a dobře přitlačte.
- Stáhněte pomocí gumiček.
- Vložte do chladničky asi na 1 hodinu nebo do mrazničky asi na 30 minut.
- Odstraňte gumičky, rozložte tvarovací podložku a podle nakreslené stupnice nařežte těsto na stejné tlusté plátky.

Recepty

Základní recept na „světlé sušenky sablés“

(na 2 tvarovací podložky)

175 g másla, 75 g práškového cukru, 1 lžička vanilkového cukru, 1 špetka soli, 1 lžice mléka, 250 g mouky

Utřete máslo v míse. Přidejte práškový cukr, vanilkový cukr, sůl a mléko a míchejte, dokud nevznikne světlá hmota. Přidejte mouku a vypracujte tuhé těsto. Pomocí tvarovacích podložek vytvořte požadovaný tvar a uložte do chladna. Pak těsto nařežte na požadovanou tloušťku a pečte ve střední části předehřáté pečicí trouby při teplotě 200 °C na horní/spodní ohřev (horkovzdušná trouba: 180 °C) přibližně 8 minut.

Varianta: Můžete přidat do základního těsta 2 lžice čokoládového sypaní nebo 50 g plodů goji (kustovnice) apod. Vaší fantazii se meze nekladou!

Základní recept na „tmavé sušenky sablés“

(na 2 tvarovací podložky)

175 g másla, 75 g práškového cukru, 2 lžice kakaového prášku, 1 lžička vanilkového cukru, 1 špetka soli, 1 1/2 lžice mléka, 250 g mouky

Utřete máslo v míse. Přidejte práškový cukr, kakaový prášek, vanilkový cukr, sůl a mléko a dobře promíchejte. Přidejte mouku a vypracujte tuhé těsto. Pomocí tvarovacích podložek vytvořte požadovaný tvar a uložte do chladna. Pak těsto nařežte na požadovanou tloušťku a pečte ve střední části předehřáté pečicí trouby při teplotě 200 °C na horní/spodní ohřev (horkovzdušná trouba: 180 °C) přibližně 8 minut.

Varianta: Když zkombinujete světlé a tmavé základní těsto, můžete vytvořit lahodné mramorové sušenky!

Základní recept na „pikantní sušenky sablés“

(na 2 tvarovací podložky)

250 g mouky, 120 g strouhaného sýra Gruyère, 1/2 lžičky soli, 150 g másla (nakrájeného na malé kousky), 4 lžice vody

Smíchejte v míse mouku, sýr a sůl. Přidejte máslo a rukama vypracujte rovnoměrně drobovitu hmotu. Přidejte vodu a najednou přimíchejte do měkkého těsta - nehníst! Pomocí tvarovacích podložek vytvořte požadovaný tvar a uložte do chladna. Pak těsto nařežte na požadovanou tloušťku a pečte ve střední části předehřáté pečicí trouby při teplotě 200 °C na horní/spodní ohřev (horkovzdušná trouba: 180 °C) přibližně 8 minut.

Varianta: Před pečením potřete sušenky trochou rozšlehaného vaječného žloutku a doprostřed vtláčte mandli.

Vanilkové růžky

(na 2 tvarovací podložky)

200 g mouky, 1 špetka soli, 175 g másla (nakrájeného na malé kousky), 2 vanilkové lusky (vyškrábaná dřev), 100 g mletých mandlí, 75 g práškového cukru

Smíchejte v míse mouku a sůl. Přidejte máslo a vyškrábanou vanilkovou dřev a ručně vypracujte rovnoměrně drobovitu hmotu.

Přidejte mleté mandle a práškový cukr a rychle zamíchejte. Pomocí tvarovacích podložek vytvořte požadovaný tvar a uložte do chladna. Pak těsto nařežte na požadovanou tloušťku a pečte ve střední části předehřáté pečicí trouby při teplotě 200 °C na horní/spodní ohřev (horkovzdušná trouba: 180 °C) přibližně 8 minut. Ještě teplé kousky obalte v práškovém cukru a nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

Skořicové cukroví

(na 2 tvarovací podložky)

150 g měkkého másla, 125 g cukru, 1 vaječný žloutek, 1 lžice skořice, 1 špetka soli, 1/2 lžice třeshňového likéru, 125 g mouky, 125 g mletých lískových ořechů, 50 g práškového cukru, 1/2 lžice vody

Vymíchejte máslo, cukr, vaječný žloutek, skořici a sůl do pěny. Pak vmíchejte třeshňový likér. Nakonec vmíchejte mouku a mleté lískové ořechy. Pomocí tvarovacích podložek vytvořte požadovaný tvar a uložte do chladna. Pak nařežte plátky o tloušťce 5 mm a na studeném pečicím plechu uložte ještě jednou přibližně na 15 minut do chladu. Pečte ve střední části předehřáté pečicí trouby při teplotě 200 °C na horní/spodní ohřev (horkovzdušná trouba: 180 °C) přibližně 8 minut.

hřáté pečicí trouby při teplotě 200 °C na horní/spodní ohřev (horkovzdušná trouba: 180 °C) přibližně 5 minut.

Vymíchajte z práškového cukru a trochy vody hustou polevu.

Vychlazené kousky ozdobte polevou pomocí jemné zdobící špičky..

pl Ważne wskazówki

• Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć maty do formowania ciasteczek ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

• Maty można również myć w zmywarce do naczyń. Należy umieścić je w górny koszu lub w koszu na sztućce.

• Przed pierwszym użyciem maty do formowania trójkątnych i kwadratowych ciasteczek należy złożyć wzdłuż zagięć.

• Jeśli maty nie są używane, należy przechowywać je rozłożone na płasko.

Użytkowanie

- Uformować wałek z ciasta i umieścić go na **niezadrukowanej, gładkiej** stronie maty - zadrukowana strona jest skierowana w dół! Nie ma konieczności natłuszczania maty.
- Aby nadać ciastu pożądany kształt, matę należy złożyć lub zwinąć w rulon.
- W razie potrzeby odciąć nadmiar ciasta na końcach i mocno docisnąć.
- Założyć gumowe opaski.
- Odstawić na ok. 1 godzinę do schłodzenia lub zamrozić na ok. 30 minut.
- Usunąć gumowe opaski, rozłożyć matę i pokroić ciasto na jednakowo grube plasty zgodnie z podziałką.

Przepisy

Przepis podstawowy na francuskie ciasteczka „sablés” (jasne) (na dwie maty)

175 g masła, 75 g cukru pudru, 1 łyżeczka cukru waniliowego, szczypta soli, 1 łyżka mleka, 250 g mąki

Masło wymieszać w misce do uzyskania miękkiej masy. Dodać cukier puder, cukier waniliowy, sól i mleko; mieszać, dopóki masa nie stanie się jaśniejsza. Dodać mąkę i wyrobić zwarte ciasto. Używając mat do formowania, nadać ciastu pożądany kształt i umieścić w chłodnym miejscu. Następnie pokroić w plasty żądanej grubości i piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C w przypadku grzania z góry i z dołu (termoobieg: 180°C) na środkowej szynie przez ok. 8 minut.

Opcjonalnie: do ciasta podstawowego można również dodać 2 łyżki posypki czekoladowej lub 50 g jagód goji itp. Zachęcamy do puszczenia wodzy wyobraźni!

Przepis podstawowy na francuskie ciasteczka „sablés” (ciemne) (na dwie maty)

175 g masła, 75 g cukru pudru, 2 łyżki kakao w proszku, 1 łyżeczka cukru waniliowego, szczypta soli, 1 1/2 łyżki mleka, 250 g mąki

Masło wymieszać w misce do uzyskania miękkiej masy. Dodać cukier puder, kakao w proszku, cukier waniliowy, sól i mleko; dobrze wymieszać. Dodać mąkę i wyrobić zwarte ciasto. Używając mat do formowania, nadać ciastu pożądany kształt i umieścić w chłodnym miejscu. Następnie pokroić w plasty żądanej grubości i piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C w przypadku grzania z góry i z dołu (termoobieg: 180°C) na środkowej szynie przez ok. 8 minut.

Opcjonalnie: Połączyć ze sobą jasne i ciemne ciasto, aby otrzymać pyszne marmurowe ciasteczka!

Przepis podstawowy na pikantne ciasteczka „sablés” (na dwie maty)

250 g mąki, 120 g startego sera Gruyère, 1/2 łyżeczki soli, 150 g masła (pokrojonego na drobne kawałki), 4 łyżki wody

W misce wymieszać mąkę, ser i sól. Dodać masło i ręcznie wymieszać wszystkie składniki do uzyskania równomiernie rozdrobnionej masy. Dodać wodę i energicznie wymieszać do uzyskania miękkiego ciasta - nie zagniatać! Używając mat do formowania, nadać ciastu pożdany kształt i umieścić w chłodnym miejscu. Następnie pokroić w plasty żądanej grubości i piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C w przypadku grzania z góry i z dołu (termoobieg: 180°C) na środkowej szynie przez ok. 8 minut.

Opcjonalnie: Przed pieczeniem posmarować ciasteczka roztrzepanymi żółtkami, a na środku wcisnąć migdał.

Rożki waniliowe (na dwie maty)

200 g mąki, szczypta soli, 175 g masła (pokrojonego na małe kawałki), 2 laski wanilii (wyskrobany miąższ), 100 g mielonych migdałów, 75 g cukru pudru

Wymieszać mąkę i sól w misce. Dodać masło i wyskrobany miąższ wanilii, a następnie wymieszać ręcznie do uzyskania równomiernie rozdrobnionej masy. Dodać mielone migdały i cukier puder, energicznie wymieszać. Używając mat do formowania, nadać ciastu pożądany kształt i umieścić w chłodnym miejscu. Następnie pokroić w plasty żądanej grubości i piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C w przypadku grzania z góry i z dołu (termoobieg: 180 °C) przez ok. 8 minut na środkowej szynie. Jeszcze ciepłe ciasteczka obtoczyć w cukrze pudrze i odstawić je do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Szwajcarskie ciasteczka cynamonowe (na dwie maty)

150 g miękkiego masła, 125 g cukru, 1 żółtko, 1 łyżka cynamonu, szczypta soli, 1/2 łyżki wiśniówki, 125 g mąki, 125 g mielonych orzechów laskowych, 50 g cukru pudru, 1/2 łyżki wody

Masło, cukier, żółtko, cynamon i sól utrzeć na puszystą masę. Dodać wiśniówkę. Na koniec dodać mąkę i mielone orzechy laskowe, wymieszać. Używając mat do formowania, nadać ciastu pożądany kształt i umieścić w chłodnym miejscu. Następnie pokroić w plasty o grubości 5 mm , ułożyć na zimnej blasze i odstawić na ok. 15 minut w chłodne miejsce. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C (grzanie z góry i z dołu (termoobieg: 180°C)) przez ok. 5 minut na środkowej szynie. Cukier puder wymieszać z odrobiną wody do uzyskania gęstego lukru. Ostudzone ciasteczka udekorować lukrem za pomocą tylek cukierniczych.

sk Dôležité upozornenia

• Pred prvým použitím a po každom použití vyčistíte podložky na formovanie sušienok teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu.

• Podložky sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Umiestnite ich vo vrchnom koši alebo v koši na príbor.

• Podložky na formovanie sušienok skladajte pred prvým použitím na trojuholníkové a štvorcové sušienky pozdĺž ohybov.

• Ak podložky na formovanie sušienok nepoužívate, uschovajte ich rozložené na plocho.

Používanie

- Vyformujte valec cesta a položte ho na **nepotlačenú hladkú** stranu podložky na formovanie sušienok – potlačená strana ukazuje nadol! Vymastenie podložky nie je potrebné.
- Podložku skladajte, resp. zrolujte, aby sa cesto vytvarovalo do želanej formy.
- Nadbytočné cesto na koncoch prípadne odrežte a dobre pritlačte.
- Upevnite gumičkami.
- Nechajte cca 1 hodinu vychladnúť alebo na cca 30 minút zamraziť.
- Odstraňte gumičky. Podložku vyklopte a cesto nakrájajte pomocou mierky na rovnomerne hrubé plátky.

Recepty

Základný recept „Svetlé sušienky“ (na 2 podložky na formovanie sušienok)

175 g masla, 75 g práškového cukru, 1 ČL vanilkového cukru, 1 štipka soli, 1 PL mlieka, 250 g múky

Maslo vymiešajte v mise do mäkka. Pridajte práškový cukor, vanilkový cukor, soľ a mlieko a miešajte, kým sa farba zmesi nezosvetlí. Pridajte múku a spracujte na pevné cesto. Podložkami na formovanie sušienok cesto vytvarujte do želanej formy a nechajte ho vychladnúť. Následne ho nakrájajte na želanú hrúbku a pečte v predhriatej rúre na pečenie pri 200 °C horný/spodný ohrev (teplovzdušná rúra: 180 °C) cca 8 minút na strednej kolajničke.

Variant: K základnému cestu môžete pridať aj 2 PL nastrúhanej čokolády alebo 50 g goji atď. Nechajte sa inšpirovať vašou fantáziou!

Základný recept „Tmavé sušienky“ (na 2 podložky na formovanie sušienok)

175 g masla, 75 g práškového cukru, 2 PL kakaového prášku, 1 ČL vanilkového cukru, 1 štipka soli, 1 1/2 PL mlieka, 250 g múky

Maslo vymiešajte v mise do mäkka. Pridajte práškový cukor, kakaový prášok, vanilkový cukor, soľ a mlieko a dobre premiešajte. Pridajte múku a spracujte na pevné cesto. Podložkami na formovanie sušienok cesto vytvarujte do želanej formy a nechajte ho vychladnúť. Následne ho nakrájajte na želanú hrúbku a pečte v predhriatej rúre na pečenie pri 200 °C horný/spodný ohrev (teplovzdušná rúra: 180 °C) cca 8 minút na strednej kolajničke.

Variant: Skombinujte svetlé a tmavé základné cesto na chutné mramorové sušienky!

Základný recept „Slané sušienky“ (na 2 podložky na formovanie cesta)

250 g múky, 120 g strúhaného syra Gruyère, 1/2 ČL soli, 150 g masla (nakrájaného na malé kúsky), 4 PL vody

V mise zmiešajte múku a syr. Pridajte maslo a ručne spracujte na rovnomernú hrudkovitú zmes. Pridajte vodu a rýchlo premiešajte na mäkké cesto – nemieste! Podložkami na formovanie sušienok cesto vytvarujte do želanej formy a nechajte ho vychladnúť. Následne ho nakrájajte na želanú hrúbku a pečte v predhriatej rúre na pečenie pri 200 °C horný/spodný ohrev (teplovzdušná rúra: 180 °C) cca 8 minút na strednej kolajničke.

Variant: Sušienky pred pečením potrite trochou rozšľahaného žltka a do stredu vtlačte jednu mandľu.

Vanilkové trojuholníky (na 2 podložky na formovanie sušienok)

200 g múky, 1 štipka soli, 175 g masla (nakrájaného na malé kúsky), 2 vanilkové struky (dreň), 100 g pomletých mandlí, 75 g práškového cukru

V mise zmiešajte múku a soľ. Pridajte maslo a dreň vanilky a ručne spracujte na rovnomernú hrudkovitú zmes. Pridajte pomleté mandle a práškový cukor a rýchlo premiešajte. Podožkami na formovanie sušienok cesto vytvarujte do želanej formy a nechajte ho vychladnúť. Následne ho nakrájajte na želanú hrúbku a pečte v predhriatej rúre na pečenie pri 200 °C horný/spodný ohrev (teplovzdušná rúra: 180 °C) cca 8 minút na strednej kolajničke. Ešte teplé sušienky poobracajte v práškovom cukre a nechajte ich vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Škoricové sušienky

(na 2 podložky na formovanie sušienok)

150 g mäkkého masla, 125 g cukru, 1 žltko, 1 PL škorice, 1 štipka soli, 1/2 PL čerešňovice, 125 g múky, 125 g pomletých lieskovcov, 50 g práškového cukru, 1/2 PL vody

Maslo, cukor, žltko, škoricu a soľ vymiešajte spolu do penista. Potom primiešajte čerešňovicu. Na záver primiešajte múku a pomleté lieskovce.

Podložkami na formovanie sušienok cesto vytvarujte do želanej formy a nechajte ho vychladnúť.

Následne nakrájajte plátky hrubé 5 mm a nechajte ich postáť na chladnom plechu na pečenie cca 15 minút.

Pečte v predhriatej rúre pri 200 °C horný/spodný ohrev (teplovzdušná rúra: 180 °C) cca 5 minút ma strednej kolajničke. Práškový cukor a trochu vody zmiešajte na hustú glazúru. Vychladnuté sušienky ozdobte glazúrou pomocou cukrárskeho vrecka s jemnou špičkou.

hu Fontos tudnivalók

• Mossa el a formázó lapokat az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerral.

• A formázó lapok mosogatógéppen is tisztíthatók. Helyezze őket a felső kosárba vagy az evőeszköz kosárba.

• Az első használat előtt hajtogassa át a háromszög és négyzet alakú kekszekhez használatos lapokat a vonalak mentén.

• Ha nem használja a formázó lapokat, széthajtogatva tárolja őket.

Használat

- Formázzon a tésztából tekercset, majd helyezze a formázó lap **nem nyomott, sima** felületű oldalára - a nyomott oldal lefelé nézzén! A formázó lapok zsírozására nincs szükség.
- Hajtogassa össze, illetve tekerje fel a formázó lapot, így alakítsa a tésztát a kívánt formára.
- Az esetleges felesleget vágja le a végekről, majd szorosan nyomja össze az egészet.
- Rögzítse gumikkal.
- Kb. 1 órára tegye a hidegre vagy kb. 30 percre a fagyasztóba.
- Vegye le a gumikat, haajtsa ki a formázó lapot, majd vágja fel a tésztát a jelzések szerint egyforma vastag darabokra.

Receptek

„Világos sablé” alaprecept (2 formázó laphoz)

175 g vaj, 75 g porcukor, 1 tk. vaníliás cukor, 1 csipet só, 1 ek. tej, 250 g liszt

Keverje puhára a vajat egy tálban. Adjá hozzá a porcukrot, a vaníliás cukrot, a sót és a tejet, és keverje addig, amíg a tészta kivilágosodik. Adjá hozzá a lisztet is, és dolgozza össze az egészet kemény tésztává.

Alakítsa a kívánt formára a formázó lapok segítségével, majd tegye a hidegre. Ezután vágja fel a tésztát a kívánt vastagságbán, és süsse előmelegített sütőben 200 °C-on alsó-felső sütéssel (légkeveréssel 180 °C-on) kb. 8 percig a középő sínen.

Változat: Az alaptésztához keverhet 2 ek. csokoládérészelékét vagy 50 g goji bogyót stb. is. Engedje szabadjárá a fantáziáját!

„Sötét sablé” alaprecept (2 formázó laphoz)

175 g vaj, 75 g porcukor, 2 ek. kakaópor, 1 tk. vaníliás cukor, 1 csipet só, 1 1/2 ek. tej, 250 g liszt

Keverje puhára a vajat egy tálban. Adjá hozzá a porcukrot, a kakaóport, a vaníliás cukrot, a sót és a tejet, és keverje jól össze az egészet. Adjá hozzá a lisztet is, és dolgozza össze az egészet kemény tésztává.

Alakítsa a kívánt formára a formázó lapok segítségével, majd tegye a hidegre. Ezután vágja fel a tésztát a kívánt vastagságbán, és süsse előmelegített sütőben 200 °C-on alsó-felső sütéssel (légkeveréssel 180 °C-on) kb. 8 percig a középső sínen.

Változat: Kombinálja a világos és a sötét alaptésztát finom márvány-kekszekké!

„Pikáns sablé” alaprecept (2 formázó laphoz)

250 g liszt, 120 g reszelt Gruyère sajt, 1/2 tk. só, 150 g vaj (kis darabokra vágva), 4 ek. víz

Egy tálban keverje össze a lisztet, a sajtot és a sót. Adjá hozzá a vajat, és kézzel dolgozza az egészet egyenletesen morzsás tésztává. Adjá hozzá a vizet, és gyorsan keverje össze puha tésztává - ne dagassza! Alakítsa a kívánt formára a formázó lapok segítségével, majd tegye a hidegre. Ezután vágja fel a kívánt vastagságbán, és süsse előmelegített sütőben 200 °C-on alsó-felső sütéssel (légkeveréssel 180 °C-on) kb. 8 percig a középső sínen.

Másik változat: Kenje meg a kekszeket sütés előtt kissé felvert tojássárgával, és nyomjon a közepükbe egy-egy szem mandulát.

Vaníliás keksz (2 formázó laphoz)

200 g liszt, 1 csipet só, 175 g vaj (kis darabokban), 2 vaníliarúd (kikapart bele), 100 g darált mandula, 75 g porcukor

Egy tálban keverje össze a lisztet és a sót. Adjá hozzá a vaját és a kikapart vaníliát, majd kézzel dolgozza össze az egészet egyenletesen morzsás tésztává. Adjá hozzá a darált mandulát és a porcukrot, majd gyorsan keverje össze. Alakítsa a kívánt formára a formázó lapok segítségével, majd tegye hidegre. Ezután vágja fel a kívánt vastagságbán, és süsse előmelegített sütőben 200 °C-on alsó-felső sütéssel (légkeveréssel 180 °C-on) kb. 8 percig a középső sínen. A még meleg kekszeket forgassa porcu-korba, majd hagyja sütőrácson kihűlni.

Fahéjas keksz (2 formázó laphoz)

150 g puha vaj, 125 g cukor, 1 tojássárgája, 1 ek. fahéj, 1 csipet só, 1/2 ek. cseresznyepálinka, 125 g liszt, 125 g darált mogyoró, 50 g porcukor, 1/2 ek. víz

Keverje habosra a vajat, a cukrot, a tojássárgáját, a fahéjat és a sót. Majd adjá

hozzá a cseresznyepálinkát, végül keverje bele a lisztet és a darált mogyorót. Alakítsa a kívánt formára a formázó lapok segítségével, majd tegye a hidegre. Vágja 5 mm vastag szeletekre, majd a hideg tepsin még egyszer tegye a hidegre kb. 15 percre. Süsse előmelegített sütőben 200 °C-on alsó-felső sütéssel (légkeveréssel 180 °C-on) kb. 5 percig a középső sínen.

Keverje össze a porcukrot és a vizet sűrű mázzá. Díszítse a kihűlt kekszeket a mázzal egy kis lyukú nyomószák segítségével.

tr Önemli bilgiler

• Kalip matlarını ilk ve her kullanım-dan sonra sıcak suda biraz bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.

• Kalip matları ayrıca bulaşık makine-sinde yıkanabilir. Matları bulaşık makinesinin üst rafına veya çatal bıçak sepetine yerleştirin.

• İlk kullanımdan önce üçgen ve dörtgen kurabiye için matları kıvrımları boyunca katlayın.

• Kullanılmadığı zamanlar düz, katlanmamış biçimde saklayın.

Kullanım

- Hamur rulosunu şekillendirin ve kalıp matının **baskısız düz** yüzeyine yerleştirin - baskılı yüzey aşığıya bakmalıdır! Form matları önceden yağlamak gerekli değildir.
- Matı katlayarak veya yuvarlayarak hamuru istenen şekle getirin.
- Gerekirse artan hamuru uçlardan kesin ve sıkıca bastırın.
- Lastik bantlarla sabitleyin.

- Yakl. 1 saat buzdolabında ya da yakl. 30 dakika derin dondurucuda bekletin.
- Lastik bantları çıkarın, kalıp matını açın ve hamuru ölçeklere uygun biçimde eşit kalınlıkta dilimlere bölün.

Tarifler

Temel tarif „Açık renkli sable kurabiye” (2 adet kalıp matı için)

175 g tereyağı, 75 g pudra şekeri, 1 TK vanilya şekeri, 1 tutam tuz, 1 YK süt, 250 g un

Tereyağını bir kase içinde yumuşatın. Pudra şekeri, vanilya şekeri, tuz ve süt ekleyin ve karışımın rengi açılana dek karıştırın. Unu ekleyin ve katı bir hamur yoğurun. Kalıp matlarıyla istenen şekli oluşturun ve soğutun. Sonrasında dilenen kalınlıkta kesin ve önceden ısıtılmış fırında 200°C üst/alt sıcaklık ayarı (turbo: 180 °C) yakl. 8 dk. orta bölümde pişirin.

Varyant: Temel hamuruna ayrıca 2 YK çikolata parçacıkları ya da 50 g goji berry (kurt üzüümü) vs. ekleyebilirsiniz. Aklimızdan ne geçiyorsa yapın!

Temel tarif „Koyu renkli sable kurabiye” (2 adet kalıp matı için)

175 g tereyağı, 75 g pudra şekeri, 2 YK kakao tozu, 1 TL vanilya şekeri, 1 tutam tuz, 1 1/2 YK süt, 250 g un

Tereyağını bir kase içinde yumuşatın. Pudra şekeri, kakao tozu, vanilya şekeri, tuz ve süt ekleyin ve iyice karıştırın. Unu ekleyin ve katı bir hamur yoğurun. Kalıp matlarıyla istenen şekli oluşturun ve soğutun.

Sonrasında dilenen kalınlıkta kesin ve önceden ısıtılmış fırında 200°C üst/alt sıcaklık ayarı (turbo: 180 °C) yakl. 8 dk. orta bölümde pişirin.

Varyant: Açık ve koyu renkli temel hamuru lezzetli çift renkli kurabiyeler halinde kombine edin!

Temel tarif „Baharatlı sable kurabiye” (2 adet kalıp matı için)

250 g un, 120 g rendelenmiş gravyer peynir, 1/2 tatlı kaşığı tuz, 150 g tereyağı (küçük parçalara ayrılmış), 4 yemek kaşığı su

Un, peynir ve tuzu bir kasede karıştırın. Tereyağını ekleyin ve el ile homojen bir karışım haline getirin. Su ekleyin ve hızlıca yumuşak bir hamur haline getirin - yoğurmayın! Kalıp matlarıyla istenen şekli oluşturun ve soğutun. Sonra istenen kalınlıkta kesin ve önceden ısıtılmış fırında 200°C üst/alt sıcaklık ayarı (turbo: 180 °C) yakl. 8 dk. orta bölümde pişirin.

Varyant: Pişirmeden önce kurabiyelere bir miktar çırpılmış yumurta sarısı sürün ve ortalarına birer badem batırın.

Vanılyalı kurabiye (2 kalıp matı için)

200 g un, 1 tutam tuz, 175 g tereyağı (küçük parçalara ayrılmış şekilde), 2 vanilya çubuğu (kazınmış bölüm), 100 g çekilmiş badem, 75 g pudra şekeri

Un ve tuzu bir kasede karıştırın. Tereyağını ve kazınmış vanilya bölümünü ekleyin ve el ile homojen bir karışım haline getirin. Çekilmiş bademleri ve pudra şekerini ilave edin ve hızlıca hamur haline getirin. Kalıp matlarıyla istenen şekli oluşturun ve soğutun. Sonrasında dilenen kalınlıkta kesin ve önceden ısıtılmış fırında 200°C üst/alt sıcaklık ayarı (turbo: 180 °C) yakl. 8 dk. orta bölümde pişirin. Henüz sıcak durumdaki kurabiyeleri pudra şekerine batırın ve bir mutfak teli üzerinde soğumaya bırakın.

Tarçınılı kurabiye (2 kalıp matı için)

150 g yumuşak tereyağı, 125 g şeker, 1 yumurta sarısı, 1 YK tarçın, 1 tutam tuz, 1/2 YK vişne likörü, 125 g un, 125 g çekilmiş fındık, 50 g pudra şekeri, 1/2 YK su Tereyağını, şekeri, tarçını ve tuzu köpürtene kadar çırpın. Sonra vişne likörünü katin. Son olarak unu ve öğütülmüş fındıkları karıştırın. Kalıp matlarıyla istenen şekli oluşturun ve soğutun. Sonra 5 mm kalınlığında dilimlere ayırın ve soğuk bir fırın tepsisi üzerinde yeniden yakl. 15 dakika soğutun. Önceden ısıtılmış fırında 200 °C üst/alt sıcaklık ayarında (turbo: 180 °C) yakl. 5 dakika orta bölümde pişirin. Pudra şekerini ve biraz su ile karıştırarak koyu ve parlak bir karışım elde edin. Soğumuş kurabiyeleri ince bir başlık yardımıyla glazürle süsleyin.