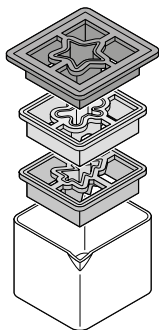


Gebrauchsanleitung und Rezept

- Mit dem praktische Becher lassen sich die Plätzchen dank Ausgießnase einfach füllen, egal ob mit geschmolzener Schokolade, Konfitüre, Karamell etc.
- Der Becher ist nur zum Dosieren der Füllung geeignet, nicht zum Erwärmen der Füllmasse oder zum Schmelzen von Schokolade! Verwenden Sie den Becher nicht in der Mikrowelle.
- Bei Nichtgebrauch können Sie die Ausstecher wie abgebildet gestapelt im Becher aufbewahren.
- Sie können die Plätzchen, je nach gewünschter Füllung, sowohl vor als auch nach dem Backen befüllen.
- Rollen Sie den Teig nicht zu dünn aus und drücken Sie beim Ausstechen nicht zu stark auf die Ausstecher. So vermeiden Sie Löcher im Teig und erhalten Plätzchen mit perfekten Vertiefungen zum Befüllen.



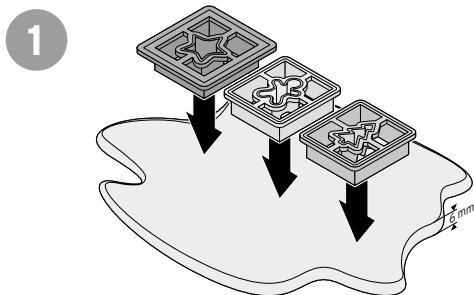
- Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus den Ausstechern. Legen Sie ihn dann lieber zurück in den Kühlschrank und verarbeiten Sie eine andere, gekühlte Portion. Wenn sich der Teig dennoch schwer aus den Ausstechern löst, bestäuben Sie ihn zusätzlich vor dem Ausstechen mit Mehl.
- Legen Sie die ausgestochenen Plätzchen vorsichtig mit einer Palette, einem flachen Messer o.Ä. auf das Backblech, um die Motiv-Vertiefungen nicht zu verzerren. Alternativ können Sie die Plätzchen auch direkt auf Backpapier ausstechen und einfach die Teigränder entfernen.

Reinigen

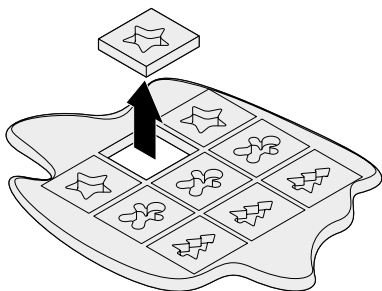
- Reinigen Sie die Ausstecher und den Becher vor dem ersten und direkt nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Alle Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

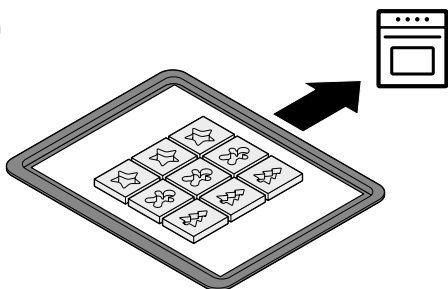
Gebrauch



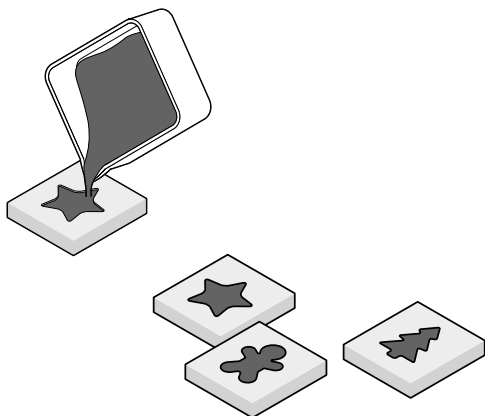
2



3



4



Rezept für gefüllte Plätzchen

Für ca. 40 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten

für den Teig:

100 g weiche Butter, 75 g Zucker,

1 Ei, 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 Knet-
haken eines Rührgeräts oder den Händen
glatt kneten. Anschließend den Teig zu einer
Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln
und für mindestens 30 Minuten in den Kühl-
schrank legen.
3. Den Teig nach der Kühlzeit aus dem Kühl-
schrank nehmen und den Backofen auf 180 °C
Umluft vorheizen. Den Teig auf einer leicht
bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick aus-
rollen. Abwechselnd die verschiedenen Motive
ausstechen, so dass kleine Plätzchen mit
Vertiefungen entstehen. Dabei nicht zu fest
auf die Ausstecher drücken, damit keine
Löcher im Teig entstehen!

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 in den Becher geben und vorsichtig über die Ausgießnase in die verschiedenen Motiv-Vertiefungen in den Plätzchen füllen.
6. Die Plätzchen mit Füllung ggf. weiter abkühlen lassen und anschließend genießen.

Artikelnummer: 711 189

Made exclusively for:

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