



Kuschelkeks-Ausstecher

Christmas Biscuit Cutters

Emporte-pièces pour biscuits câlins

Kurabiye kalıbı

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 108611FV05X06X · 2020-06

de Produktinformation | **en** Product information | **fr** Fiche produit | **tr** Ürün bilgisi

de Wichtige Hinweise

Reinigen

- Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Die Ausstecher sind auch spülmaschinengeeignet.

Tipps

- 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 Kekse vorsichtig mit einer Palette, einem flachen Messer o.Ä. auf das Backblech, um die Motive nicht zu verzerren. Alternativ können Sie die Kekse auch direkt auf Backpapier ausstechen und einfach die Teigländer entfernen.

Rezept für Kuschelkekse

Zutaten für den Keksteig

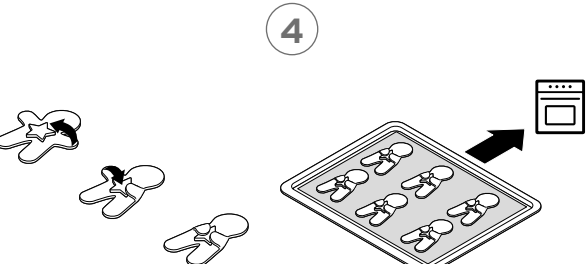
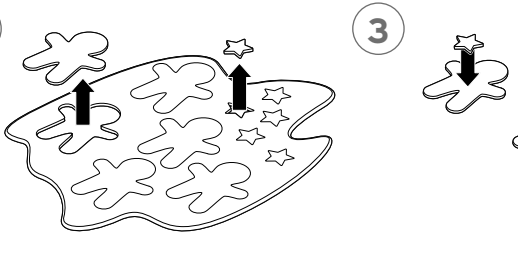
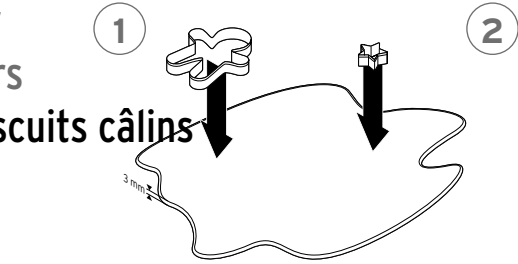
125 g Butter (kalt)	1 Päckchen Vanillezucker
75 g Zucker	1 Prise Salz
250 g Mehl	1 Ei (Größe M)
1 Msp. Backpulver	
Geriebene Zitronenschale einer halben Zitrone	

Als Leckerei

Mandel, Walnuss, kleiner Keks, Trockenobst, o.Ä.

Zubereitung

1. Für den Keksteig kalte Butter (in Stückchen), Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Salz, geriebene Zitronenschale und Ei zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3). Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit den Ausstechern nach Belieben Kekse ausstechen.
3. Anschließend eine Leckerei (z.B. Mandel, Walnuss, Trockenobst, backfeste Schokolade, etc.) in der „Körpermitte“ der ausgestochenen Kekse platzieren, die Ärmchen darüber falten und leicht festdrücken. Mit einem spitzen Stäbchen kann nach Belieben noch ein Gesicht auf die Kekse geprägt werden. Als Leckerei eignet sich auch ein kleiner Keks, der z.B. mit dem kleinen Stern-Ausstecher ausgestochen wurde.
4. Die fertigen Kekse auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes, kaltes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen.
5. Die Kekse auskühlen lassen und nach Belieben dekorieren.



en Important information

Cleaning

- Clean the cutters with warm water and a little washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every subsequent use. The cutters are also dishwasher-safe.

Tips

- It is best to use dough straight out of the fridge. If the dough warms up, it is harder to remove from the cutters. If this happens, put it back in the fridge and use a different portion which is more chilled. If the dough is still too difficult to remove from the cutters, dust it with a little flour before cutting out the biscuits.
- Use a spatula, flat knife or similar implement to carefully place the cut-out biscuits onto a baking tray so as not to contort the motifs. Alternatively, you could cut out the biscuits directly on baking paper and remove the dough edges instead.

Recipe for cuddle biscuits

Ingredients for the biscuit dough

125 g butter (cold)	1 sachet of vanilla sugar
75 g sugar	(or a few drops of vanilla extract)
250 g plain flour	
1 pinch of baking powder	1 pinch salt
1 egg (size M)	
Grated lemon zest from half a lemon	

As a tasty treat:

Almond, walnut, small biscuit, dried fruit, etc.

Preparation

1. For the biscuit dough, mix the cold butter (in small chunks), sugar, flour, baking powder, vanilla sugar (or vanilla extract), salt, grated lemon zest and egg together with the dough hooks of a hand mixer, and then use your hands to knead the mixture into a smooth dough. Wrap the dough in clingfilm and place it in the fridge for at least 30 minutes.
2. Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 160 °C; gas: mark 3). Roll out the dough on a work surface dusted with flour until it is approx. 3 mm thick, and then use the different cutters to cut out biscuits.
3. Then, place a treat (e.g. almond, walnut, dried fruit, bake-proof chocolate, etc.) in the “middle of the body” of the cut-out biscuit, fold the arms over and press down gently. A sharp stick can be used to draw a face on the biscuits if desired. A small biscuit, e.g. one has been cut out with the small star cutter, is also a suitable treat.
4. Place the finished biscuits onto a cold, lined with baking paper or a baking mat and bake for approx. 10 minutes.
5. Leave the biscuits to cool and decorate to your liking.

fr Remarques importantes

Nettoyage

- Avant la première utilisation et tout de suite après chaque utilisation, lavez soigneusement les emporte-pièces avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Les emporte-pièces peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.

Conseils

- 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 vous avez malgré tout du mal à décoller la pâte, saupoudrez-la également de farine avant de poser les emporte-pièces.
- Pour ne pas abîmer les motifs, posez délicatement les biscuits confectionnés sur la plaque de four à l'aide d'une spatule, d'un couteau plat ou d'un objet similaire. Vous pouvez également découper les biscuits directement sur du papier sulfurisé, puis enlever simplement l'excès de pâte sur les bords.

Recette pour biscuits câlins

Ingrédients pour la pâte à biscuits

125 g de beurre (froid)	1 sachet de sucre vanillé
75 g de sucre	1 pincée de sel
250 g de farine	1 œuf (taille M)
1 pointe de couteau de poudre à lever	
Zeste râpé d'un demi-citron	

Pour agrémenter

Amande, noix, petit biscuit, fruit sec, etc.

Préparation

1. Pour la pâte à biscuit, pétrir le beurre froid (en morceaux), le sucre, la farine, la poudre à lever, le sucre vanillé, le sel, le zeste de citron et l'œuf avec les crochets du batteur électrique, puis avec les mains pour obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C; gaz: thermostat 3). Abaisser la pâte sur un plan légèrement fariné à une épaisseur de 3 mm environ et y découper des biscuits à l'aide des emporte-pièces.
3. Ajouter ensuite l'agrément de votre choix (p. ex. amande, noix, fruit sec, chocolat stable à la cuisson, etc.) au milieu du «corps» des biscuits découpés, replier les bras par-dessus et appuyer légèrement. Si désiré, dessiner un visage sur le biscuits à l'aide d'un bâtonnet pointu. Un petit biscuit, par exemple réalisé avec le petit emporte-pièce en forme d'étoile, peut aussi servir d'agrément.
4. Placer les biscuits ainsi préparés sur une plaque de four froide recouverte au préalable d'une feuille de papier sulfurisé et faire cuire 10 minutes environ.
5. Laisser refroidir les biscuits et décorer à volonté.

tr Önemli Bilgiler

Temizleme

- Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Kalıplar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

İpuçları

- En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın. Hamur ısınırsa kalıplardan zor çıkar. Tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın. Eğer hamur buna rağmen kalıptan zor çıkıyorsa, kalıbı bastırmadan önce hamurun üzerine biraz un serpiştirin.
- Şekli bozmamak için kalıptan çıkan hamuru tepsiye bir palet veya düz bir bıçak ile yerleştirin. Alternatif olarak hamura kalıbı direkt pişirme kağıdının üzerinden uygulayın ve çevresinde kalan hamurları çıkarın.

Kurabiye tarifi

Kurabiye hamuru için malzemeler

125 g tereyağı (soğuk)	1 paket vanilya şekeri
75 g şeker	1 tutam tuz
250 g un	1 yumurta (boyut M)

1 tutam kabartma tozu

Bir yarım limonun rendelenmiş kabuğu

Tatlı olarak

Badem, ceviz, küçük bisküvi, kuru meyve, vb.

Hazırlanışı

1. Kurabiye hamuru için soğuk tereyağı (parçalar halinde), şeker, un, kabartma tozu, vanilya şekeri, tuz, rendelenmiş limon kabuğu ve yumurtayı önce el mikserinin yoğurma ucuyla ve ardından el ile hamur haline getirin. Hamuru streç folyoya sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
2. Fırını 180 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C; Gaz: Kademe 3). Hamuru hafif unlanmış bir tezgah üzerinde yakl. 3 mm kalınlığında açın ve kalıplarla isteğe göre kurabiye bastırın.
3. Ardından kurabiyede „vücudun ortasına“ bir lezzet tanesi (örn. badem, ceviz, kuru meyve, çikolata, vb.) yerleştirin, kollarını katlayın ve hafifçe bastırın. Sivri bir çubukla hafifçe bastırarak kurabiyelere bir yüz görüntüsü de istendiği gibi verilebilir. Küçük bir bisküvi de tatlı olarak uygundur, bu ise örn. küçük bir yıldız kalıbıyla oluşturulur.
4. Bitmiş kurabiyeleri fırın kağıdı veya fırın matıyla kaplı bir fırın tepsinine yerleştirin ve yakl. 10 dakika pişirin.
5. Kurabiyelerin soğumasını bekleyin ve isteğinize göre süsleyin.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.com.tr/kılavuzlar

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

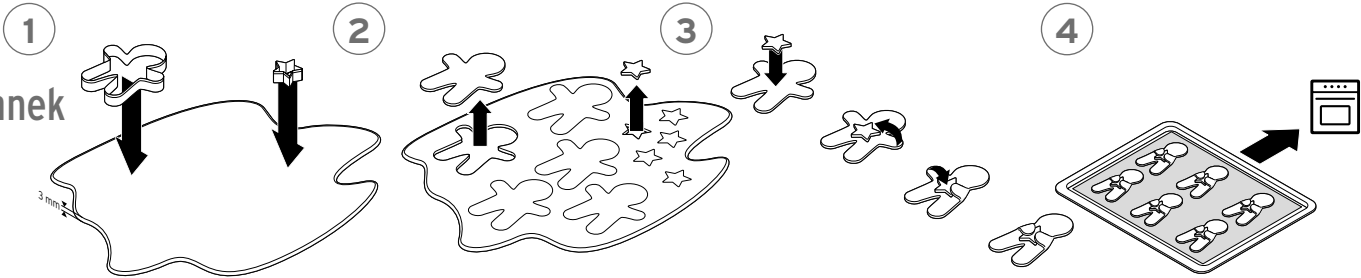


Vykrajovátko sušenek - panáčků

Foremki do wykrawania ciastek-przytulank

Vykrajovačky na sušienky - panáčky

Ölelőskeksz kiszúró



Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 108611FV05X06X · 2020-06

cs Informace o výrobku | **pl** Informacja o produkcie | **sk** Informácia o výrobku | **hu** Termékismertető

Číslo výrobku | **Numer artykułu** | **Číslo výrobku** | **Cikkszám:** 397 950

cs Důležité pokyny

Čištění

- Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte vykrajovátko teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Vykrajovátko jsou vhodná také do myčky.

Tipy

- Těsto nejlépe zpracovávejte ihned po vyjmutí z chladničky. Když se těsto zahřeje, víc se lepí na vykrajovátko. V takovém případě jej raději vložte zpět do ledničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta. Pokud by ani přesto nešlo těsto lehce vyjímát z vykrajovátka, poprašte jej před vykrajováním moukou.
- Vykrojené sušenky opatrně položte pomocí stěrky, plochého nože nebo podobné pomůcky na pečicí plech tak, aby se motivy nezdeformovaly. Alternativně můžete sušenky vykrajovat i přímo na pečicím papíru a jednoduše odstranit okraje těsta.

Recept na sušenky - zdobené panáčky

Přísady do těsta

125 g studeného másla	1 balíček vanilkového cukru
75 g cukru	1 špetka soli
250 g mouky	1 vajíčko (velikost M)
na špičku nože prášku do pečiva	
nastrouhaná kůra jedné poloviny citronu	

Jako pamlsek

Mandle, vlašský ořech, malá sušenka, sušené ovoce apod.

Příprava

1. Ze studeného másla (v kouscích), cukru, mouky, prášku do pečiva, vanilkového cukru, soli, nastrouhané citronové kůry a vajíčka uhněteme nejprve míchacími háky mixeru a pak rukama hladké těsto. Do potravinové fólie zabalené těsto vložíme na min. 30 minut do chladničky.
2. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C; plynovou troubu na stupeň 3). Těsto vyválíme na mírně pomoučněné pracovní ploše do tloušťky přibližně 3 mm a vykrajujeme pomocí vykrajovátka sušenky.
3. Následně do „středu těla“ vykrojených figurek položíme pamlsek (např. mandli, ořech, sušené ovoce, čokoládové baking drops atd.), přes ně složíme a lehce přitiskneme ručičky. Dle libosti můžeme špičatou tyčinkou vytvořit na sušenkách obličej. Jako pamlsek se hodí také drobné sušenky, vypíchnuté např. malým hvězdicovitým vykrajovátkem.
4. Hotové sušenky položíme na studený plech vyložený pečicím papírem nebo podložkou a pečeme cca 10 minut.
5. Sušenky necháme vychladnout a libovolně ozdobíme.

pl Ważne wskazówki

Czyszczenie

- Przed pierwszym i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu umyć foremki w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Foremki można również myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka

- Najlepiej wykrawać w ciście bezpośrednio wyjętym z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je później od foremek. W takiej sytuacji lepiej odstawić ciasto ponownie do lodówki i sięgnąć po inną, schłodzoną porcję ciasta. Jeśli mimo to ciasto będzie trudno wyjąć z foremek, należy przed wykrawaniem dodatkowo posypać je mąką.
- Ostrożnie umieścić wykrojone ciasteczka na blasze za pomocą łopatki do nakładania ciasta, płaskiego noża lub podobnego narzędzia, aby uniknąć zniekształcenia motywów. Można również wyciąć ciastka bezpośrednio na papierze do pieczenia i po prostu usunąć brzegi ciasta.

Przepis na ciastka-przytulanki

Składniki na ciastka

125 g (zimnego) masła	1 opak. cukru waniliowego
75 g cukru	szczypta soli
250 g mąki	1 jajko (rozmiar M)
odrobina (na czubku noża) proszku do pieczenia	
starta skórka z połówki cytryny	

Jako smakołyk

migdał, orzech włoski, małe ciasteczko, suszone owoce, itp.

Sposób przyrządzenia

1. Ciastka: zimne masło (pokrojone na małe kawałki), cukier, mąkę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, sól, startą skórkę cytryny i jajko zagnieść na gładkie ciasto najpierw mikserem ręcznym z końcówkami do zagniatania, a potem rękami. Zawinąć ciasto w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej 30 minut.
2. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry/dółu; termoobieg: 160°C; piekarnik gazowy: poziom 3). Ciasto rozwałkować na lekko oprószonej mąką powierzchni na grubość ok. 3 mm i wyciąć ciastka za pomocą foremek.
3. Następnie pośrodku każdego wyciętego ciastka umieścić smakołyk (np. migdał, orzech włoski, suszone owoce, czekoladę do wypieków itp.), zagiąć ręce figurki, złączyć je na smakołyku i delikatnie docisnąć. Spiczastym patyczkiem można dodatkowo wytłoczyć twarz na ciasteczkach. Jako dodatek nadaje się również małe ciasteczko, które zostało wycięte na przykład przy pomocy małego wykrawacza w kształcie gwiazdki.
4. Gotowe ciastka ułożyć na wyłożonej papierem lub matą do pieczenia zimnej blasze i piec w piekarniku przez ok. 10 minut.
5. Pozostawić ciastka do całkowitego ostygnięcia i udekorować według upodobania.

sk Dôležité upozornenia

Čistenie

- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom ďalšom použití vyčistíte vykrajovačky teplou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Vykrajovačky sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

Tipy

- Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak je cesto teplé, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovačiek. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte radšej iné, vychladené cesto. Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovačiek, posypte ich dodatočne múkou.
- Vykrojené sušienky opatrne poukladajte pomocou stierky, plochého noža a pod. na plech na pečenie tak, aby sa nezdeformovali motívy. Alternatívne môžete sušienky povykrajovať aj priamo na papieri na pečenie a len odstrániť okraje cesta.

Recept na sušienky - panáčky

Přísady na sušienkové cesto

125 g studeného masla	1 balíček vanilkového cukru
75 g cukru	1 štipka soli
250 g múky	1 vajce (veľkosť M)
1 špička noža kypriaceho prášku	
postrúhaná kôra z polovice citróna	

Ako pochúťka

mandľa, orech, malý keksík, suché ovocie a pod.

Príprava

1. Na sušienkové cesto vymiešajte studené maslo (po kúskoch), cukor, múku, kypriaci prášok, vanilkový cukor, soľ, nastrúhanú citrónovú kôru a vajíčko. Mieste najskôr hnetacími metličkami ručného mixéra a potom vymieste rukami na hladké cesto. Cesto uložte zavinuté do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti na min. 30 minút do chladničky.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 160 °C; plyn: stupeň 3). Cesto vyvalkajte na pracovnej ploche jemne posypanej múkou na hrúbku cca 3 mm a vykrajovačkami povykrajujte sušienky podľa vlastného uváženia.
3. Následne do stredu tela vykrojených panáčikov položte pochúťku (napr. mandľu, orech, suché ovocie, čokoládu na pečenie atď.), prehnite na ňu ruky a ľahko zatlačte. Ostrou paličkou môžete panáčikom ešte vytvoriť tvár. Ako pochúťka je vhodný aj malý keksík, ktorý si napr. môžete vykrojiť malou hviezdičkovou vykrajovačkou.
4. Povykrajované sušienky poukladajte na chladný plech vyložený papierom na pečenie alebo trvanlivou podložkou na pečenie a pečte cca 10 minút.
5. Sušienky nechajte vychladnúť a podľa chuti ich ozdobte.

hu Fontos tudnivalók

Tisztítás

- Tisztítsa meg a kiszúrókat az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és kevés egy mosogatószerrel. A kiszúrók mosogatógépben is tisztíthatók.

Tipp

- A legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. Ha a tészta megmelegsik, nehezebben válik le a kiszúróról. A maradék tésztát inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és egy másik adag, hideg tésztával dolgozzon tovább. Ha a tészta a hűtés ellenére is nehezen válik le a kiszúróról, szórja meg liszttel még a kiszúrás előtt.
- Óvatosan helyezze a kiszúrt kekszeket egy spatula, egy lapos kés vagy hasonló segítségével egy tepsire, nehogy eltorzuljon a motívum. A kekszeket közvetlenül a sütőpapíron is kiszúrhatja, ekkor csak egyszerűen távolítsa el körben a tésztát.

Ölelőskeksz recept

Hozzávalók a keksztésztahoz

125 g vaj (hideg)	1 csomag vaníliás cukor
75 g cukor	1 csipet só
250 g liszt	1 tojás (M-es méret)
1 késhegynyi sütőpor	
egy fél citrom reszelt héja	

Finomságok

mandula, dió, apró keksz, aszalt gyümölcs és hasonló

Elkészítés

1. A keksztésztahoz először a kézi mixer dagasztó-villáival, majd kézzel gyúrja össze a hideg vajat (darabokban), a cukrot, a lisztet, a sütőport, a vaníliás cukrot, a sót, a reszelt citromhéjat és a tojást egy sima tésztává. Csavarja a tésztát frissentartó fóliába, és tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
2. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C; gáz: 3. fokozat). Lisztes munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagságra, és kedve szerint szúrjon ki belőle kekszeket.
3. Végül helyezzen egy finomságot (pl.: mandulát, diót, aszalt gyümölcsöt, sütőcsokoládét stb.) a kiszúrt kekszek „testének a közepébe”, és hajtsa rá a karokat, és egy kissé nyomja rá. Egy hegyes pálcikával kedve szerint arcot is rajzolhat a kekszekre. Finomságként egy kis kekszet is tehet a nagyobb kiszúrt kekszre, amelyet pl. egy kicsi csillag kiszúróval készített a tésztából.
4. A kész kekszeket helyezze egy sütőpapírral vagy tartós sütőlappal béelt, hideg tepsire, és a középső sínen süsse kb. 10 percig.
5. Hagyja kihűlni a kekszeket, és díszítse ízlés szerint.



www.tchibo.cz

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk

www.tchibo.hu

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