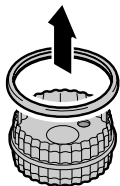


de

- Durch den umlaufenden Silikonring liegen die Ausstecher beim Plätzchen-Ausstechen angenehm und rutschfest in der Hand. Mit und ohne Silikonring verwendbar.

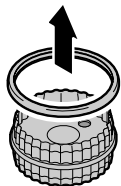


Reinigen

- Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten Gebrauch und direkt nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wichtig:** Entfernen Sie vor dem Reinigen jeweils den umlaufenden Silikonring vom Ausstecher und reinigen Sie beide Teile einzeln.
- Sowohl die Ausstecher als auch die Silikonringe sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

en

- The silicone ring around each cutter makes them easy to handle and keeps them from slipping out of your hand when cutting out biscuits. They can be used with or without the silicone ring.

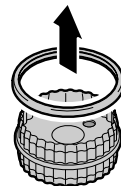


Cleaning

- Clean the cutters with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every further use.
- Important:** Remove the silicone ring from each cutter before washing them and wash both parts individually.
- Both the cutters and the silicone rings are suitable for cleaning in the dishwasher. However, do not place them directly over the heating rods.

fr

- Grâce à leur anneau en silicone périphérique, les emporte-pièces sont très agréables à manipuler et offrent une bonne prise en main pour la découpe des gâteaux. Peuvent s'utiliser avec et sans anneau en silicone.

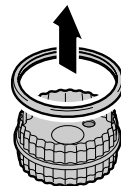


Nettoyage

- Nettoyez les emporte-pièces avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Important:** avant le nettoyage, retirez l'anneau en silicone de chaque emporte-pièce et lavez ces deux éléments individuellement.
- Les emporte-pièces et les anneaux en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle, en veillant toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.

cs

- Díky silikonovému kroužku po celém obvodu se vykrajovátka při vykrajování cukroví dobře drží v ruce a nevyklouzávají z ní. Vykrajovátka lze používat se silikonovým kroužkem i bez něj.

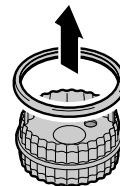


Čištění

- Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte vykrajovátka horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.
- Důležité:** Před umýváním odstraňte silikonový kroužek vždy z celého obvodu vykrajovátka a oba díly umyjte zvlášť.
- Vykrajovátka i silikonové kroužky jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.

pl

- Dzięki pierścieniowi silikonowemu, umieszczonemu dookoła każdej foremki, podczas wykrawania ciasteczek foremki wygodnie i pewnie leżą w dłoni. Można ich używać zarówno z pierścieniem silikonowym, jak i bez niego.

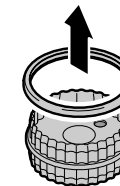


Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Ważne:** Przed czyszczeniem należy każdorazowo ściągnąć z foremek pierścienie silikonowe. Obie części należy myć osobno.
- Zarówno foremki, jak i pierścienie silikonowe nadają się też do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy jednak układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

sk

- Vďaka obvodovému silikonovému prstencu sa vykrajovacie formičky držia pri vykrajovaní koláčikov v ruke príjemne a nešmýkajú sa. Dajú sa použiť so silikonovým prstencom alebo bez neho.

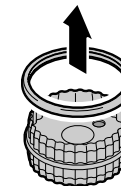


Čistenie

- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití vyčistite vykrajovacie formičky horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu.
- Dôležité:** Pred čistením odstráňte z každej vykrajovacej formičky obvodový silikonový prstenc a oba diely vyčistite samostatne.
- Nielen vykrajovacie formičky, ale aj silikonové prstence sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.

hu

- A kiszűrők a szilikon gyűrűknek köszönhetően kekszészítés közben kellemesen és csúszásmentesen illeszkednek a kézbe. Szilikon gyűrűvel, illetve anélkül is használhatók.

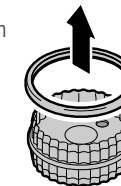


Tisztítás

- A kiszűrőket az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után mossa el forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel.
- Fontos:** Tisztítás előtt mindig távolítsa el a szilikon gyűrűt a kiszűrőről, és mindkét részt külön tisztítsa meg.
- A kiszűrők és a szilikon gyűrűk is tisztíthatók a mosogatógépben. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

tr

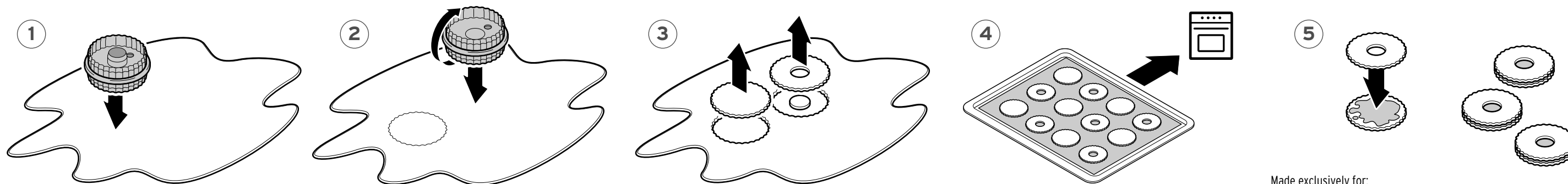
- Kalıpları, dairesel silikon halka sayesinde kurabiyeler çıkarılırken elde rahatça ve kaymadan tutulur. Silikon halka ile ve silikon halka olmadan kullanılabilir.



Temizleme

- Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin.
- Önemli:** Temizlemeden önce her kalıptan silikon halkayı çıkarın ve her iki parçayı teker teker temizleyin.
- Kalıplar da silikon halkalar da bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

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



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
 www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
 www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

de Rezept für Spitzbuben

Für ca. 50 Stück | 80 kcal pro Stück
1 Std. Zubereitung | **1 Std.** Kühlen
8 Min. Backen

Zutaten

1/2 Vanilleschote
350 g Mehl
250 g kalte Butter
130 g Zucker
1 Eiweiß
Salz
150 g Johannisbeerkonfitüre
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Flöckchen und den Zucker auf dem Rand der Mulde verteilen. Das Eiweiß, 1 Prise Salz und das Vanillemark in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschränk legen.

2. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Nach und nach Plätzchen ausstechen, die Hälfte davon mit Ausparung (je nach Ausstecher kreis-, stern- oder herzförmig) in der Mitte. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes, kaltes Backblech legen und im Ofen (Mitte) in 6–8 Min. goldgelb backen. Auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

3. Die Konfitüre leicht erwärmen und durch ein Sieb streichen. Auf den Plätzchen ohne Ausparung verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Plätzchen mit Ausparung mit etwas Puderzucker bestäuben, auf die Plätzchen mit Konfitüre setzen und leicht andrücken.

Rezept:
Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

en Recipe for Jam Sandwich Biscuits

For approx. 50 biscuits | 80 kcal per biscuit
1 hr. preparation | 1 hr. chilling time
8 min. baking time

Ingredients

1/2 of a vanilla pod
350 g flour
250 g cold butter
130 g sugar
1 egg white, salt
150 g redcurrant jam
flour for rolling out the dough
icing sugar for sprinkling

Preparation

1. Slice open the vanilla pod lengthwise and scrape out the pulp with a sharp knife. Pour the flour into a large bowl and make a well in the middle. Slice the butter into thin slices and sprinkle around the edge of the well along with the sugar. Add the egg white, a pinch of salt and the vanilla pulp to the well. Knead everything together by hand until a soft dough is formed. Wrap in clingfilm and chill for approx. 1 hour in the refrigerator.

2. Preheat the oven to 200°C (top/bottom heat; fan-assisted: 180°C). Portion the dough and roll out one portion at a time on a surface lightly dusted with flour until approx. 3 mm thick. Cut out biscuits one by one, half with a shape cut out in the middle (circle, star or heart-shaped depending on the cutter). Place the biscuits on a cold baking tray lined with baking paper and bake in the oven (middle shelf) for 6–8 min. until golden brown. Cool on a cooling rack.

3. Warm the jam slightly and press through a sieve. Coat one side of all the biscuits with no shape in the middle with jam, leaving a thin border free of jam around the edge of each biscuit. Sprinkle the biscuits with the shapes in the middle with icing sugar, place on top of the biscuits spread with jam and press down lightly.

Recipe:
Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
All rights reserved.

fr Recette des sablés à la confiture «Spitzbuben»

Ingrédients pour env. 50 pièces
Chaque pièce contient 80 kcal | Préparation 1 h
Refroidissement 1 h | Cuisson 8 min

Ingrédients

1/2 gousse de vanille, 350 g de farine, 250 g de beurre froid, 130 g de sucre, 1 blanc d’œuf, sel, 150 g de confiture de groseilles; farine pour la préparation, sucre glace à saupoudrer

Préparation

1. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter les graines avec un couteau pointu. Verser la farine dans un grand saladier et creuser un puits au milieu. Répartir le beurre en petits morceaux et le sucre tout autour du puits. Verser le blanc d’œuf, la pincée de sel et les graines de vanille dans le puits. Mélanger le tout à la main jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse. Envelopper dans du film plastique et placer au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

2. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur inférieure/supérieure; chaleur tournante: 180 °C). Etaler la pâte en portions d’environ 3 mm d’épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné. Découper des biscuits les uns à côté des autres, la moitié d’entre eux avec l’évidement au milieu (selon l’emporte-pièce en forme de cercle, d’étoile ou de cœur). Placer les biscuits sur une plaque de four froide recouverte de papier sulfurisé et enfourner sur la glissière du milieu pendant 6 à 8 min. jusqu’à l’obtention d’une coloration dorée. Laisser refroidir sur une grille à gâteaux.

3. Réchauffer légèrement la confiture et la passer à travers un tamis. Répartir la confiture sur les biscuits sans évidement en laissant une petite bordure tout autour. Saupoudrer les biscuits avec évidement d’un peu de sucre glace, les placer sur les biscuits contenant la confiture et appuyer légèrement.

Recette:
Droit d’impression accordé à Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés.

cs Recept na linecké cukroví

Na přibližně 50 kusů | 1 kousek: 80 kcal
příprava: 1 hodina | chlazení: 1 hodina
pečení: 8 minut

Přísady

1/2 vanilkového lusku
350 g mouky
250 g studeného másla
130 g cukru
1 bílek
sůl
150 g rybízové marmelády
mouka k posypání pracovní plochy
moučkový cukr na poprášení

Příprava

1. Vanilkový lusk po délce nařízneme a ostrým nožem z něj vyškrábeme dřev. Do velké mísy nasypeme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Nastrohané máslo a cukr rozdělíme na okraj důlku. Do důlku dáme bílek, špetku soli a dřev z vanilkového lusku. Všechno vypracujeme rukama na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a položíme přibližně na 1 hodinu do ledničky.

2. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 180 °C). Těsto po porcích vyválíme na pomoučněné pracovní ploše do tloušťky přibližně 3 mm. Postupně vykrajujeme těsto tak, aby byla polovina vykrájeného cukroví plná, bez otvoru, a polovina vždy v odpovídajícím tvaru s otvorem uprostřed (kolečka, hvězdičky nebo srdíčka). Vykrájené kousky těsta poklademe na studený plech na pečení vyložený papírem na pečení a pečeme v troubě (na středním roštu) po dobu 6–8 minut dozlatova. Upečené cukroví necháme vychladnout na mřížce na dort.

3. Marmeládu mírně zahřejeme a propasírujeme přes sítko. Marmeládu natřeme na části plného cukroví (bez otvorů) a přitom necháme po obvodu na okrajích trochu volného místa. Části cukroví s otvorem poprášíme trochou moučkového cukru, poklademe na části s marmeládou a lehce přitlačíme.

Recept:
Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena.

pl Przepis na kocie oczka

Na ok. 50 sztuk | 80 kcal na sztukę
przygotowanie: 1 godz. | chłodzenie: 1 godz.
pieczenie: 8 min

Składniki

1/2 laski wanilii
350 g mąki
250 g zimnego masła
130 g cukru
1 białko
sól
150 g konfitury porzeczkowej
mąka do posypania blatu roboczego
cukier puder do posypania ciastek

Przyrządzenie

1. Laskę wanilii naciąć wzdluż i za pomocą szpiczastego noża wyskrobać miąższ. Mąkę wsypać do dużej miski i na środku zrobić wgłębienie. Płatki masła i cukier nanieść na brzeg wgłębienia. Białko, szczyptę soli i miąższ wanilii umieścić we wgłębieniu. Całość zagnieść rękami na gładkie ciasto. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.

2. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie góra/dół; termoobieg: 180°C). Ciasto podzielić na porcje i rozwałkować na grubość ok. 3 mm na blacie roboczym posypanym niewielką ilością mąki. Po kolei wykrawać ciasteczka, połowę z dziurką na środku (okrągłą, w kształcie gwiazdki lub serca – w zależności od foremki). Ciasteczka wykladać na zimną blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i piec w piekarniku (środkowa szyna) przez 6-8 minut, aż będą złocistobrązowe. Pozostawić ciasteczka do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

3. Konfiturę delikatnie podgrzać i przetrzeć przez sito. Rozprowadzić na ciasteczkach bez dziurki, pozostawiając dookoła nieduży odstęp od brzegu. Ciasteczka z dziurką posypać niewielką ilością cukru pudru, umieścić na ciasteczkach z konfiturą i lekko docisnąć.

Przepis:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone.

sk Recept na linecké koláčičky

Na 50 kusov | 80 kcal na kus | príprava 1 hod.
chladnutie 1 hod. | pečenie 8 min.

Prísady

1/2 vanilkového struku
350 g múky
250 g studeného masla
130 g cukru
1 bielok
soľ
150 g ríbežľového džemu
múka na spracovanie
práškový cukor na posypanie

Príprava

1. Rozrežte vanilkový struk po dĺžke a vyškriabte dreň špičkou noža. Múku nasypte do veľkej misy a v strede vytlačte priehľbinu. Nakrájajte maslo na stružliny a posypte okraj priehľbiny cukrom. Pridajte do priehľbiny bielok, 1 štipku soli a vanilkovú dreň. Vymieste rukami všetky prísady na hladké cesto. Zabalte cesto do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti a odložte ho na 1 hod. do chladničky.

2. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; pri cirkulácii: 180 °C). Vyval'kajte porcie cesta na pomúčenéj pracovnej ploche na hrúbku cca 3 mm. Postupne povykrajujte koláčiky, polovicu z nich vykrojíte aj v strede (v závislosti od vykrajovacej formičky v tvare kruhu, hviezdy alebo srdiečka). Poukladajte koláčiky na papier na pečenie uložený na chladnom plechu na pečenie a upečte ich v rúre na pečenie (stredná poloha) 6–8 min do zlatožlte. Nechajte ich vychladnúť na kuchynskom rošte.

3. Zľahka ohrejte džem a prepasírujte ho cez sitko. Natrite ním koláčiky bez vykrojenia, po ich okrají nechajte pritom voľné miesto. Posypte koláčiky s vykrojením trochou práškového cukru, uložte ich na koláčiky s džemom a jemne ich zatlačte.

Recept:
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené.

hu Linzerkarika recept

Kb. 50 darabhoz | Darabonként 80 kcal
Elkészítés: 1 óra | Hűtés: 1 óra
Sütés: 8 perc

Hozzávalók

1/2 vaníliarúd
350 g liszt
250 g hideg vaj
130 g cukor
1 tojásfehérje
só
150 g ribizlilekvár
liszt az összedolgozáshoz
porcukor a megszóráshoz

Elkészítés

1. Vágja fel hosszában a vaníliarudat, és egy hegyes késsel kaparja ki a belét. Tegye a lisztet egy nagy keverőtálba, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Az apróra darabolt vaját és a cukrot ossza el a mélyedés szélén. Tegye a tojásfehérjét, 1 csipet sőt és a vanília belét a mélyedésbe. Az egészet gyúrja össze kézzel sima tésztává. Csomagolja be a tésztát frissentartó fóliába, és tegye kb. 1 órára a hűtőszekrénybe.

2. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó/felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Egy kissé belisztezett munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagságúra. Szúrja ki a kekszeket, a felét lyukkal a közepén (a kiszűrőtől függően kör, csillag vagy szív formájú lyukkal). Helyezze a kekszeket egy sütőpapírral kibélelt, hideg sütőlapra, és süsse a sütőben (középen) 6–8 perc alatt aranybarnára. Haggya egy sütőrácscon kihűlni.

3. Kissé melegítse meg a lekvárt és paszírozza át egy szűrőn. Kenje meg vele az egész kekszek felületét, csak a szélén hagyjon szabadon egy kis csíkot. A lyukas kekszeket szórja meg egy kevés porcukorral, helyezze a lekvárral megkent kekszekre, és kissé nyomja rá őket.

Recept:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva.

tr Reçelli kurabiye (Spitzbuben) tarifi

50 adet için | 1 adet 80 kcal içerir
Hazırlama süresi: 1 saat | Soğuma: 1 saat
Pişme süresi: 8 dakika

İçindekiler

1/2 vanilya çubuğu
350 g un
250 g soğuk tereyağı
130 g şeker
1 yumurta beyazı
tuz
150 g frenk üzümü reçeli
açmak için un
üzerine serpmek için pudra şekeri

Hazırlanışı

1. Vanilya çubuğunu uzunlamasına kesin ve içindekini sivri bir bıçakla kazıyın. Unu büyük bir kap içerisine alın, ortasını çukur yapın. Küçük parçalar halinde tereyağını ve şekeri de çukurun etrafına dağıtın. Yumurta beyazını, 1 tutam tuzu ve vanilya özünü oluşturduğunuz çukurun içine koyun. Hepsini pürüzsüz bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Streç filme sarın ve buzdolabında yakl. 1 saat bekletin.

2. Fırını 200 °C'ye (üst/alt ısıtma; fan: 180 °C) ısıtın. Hamuru porsiyonlar halinde hafif unlanmış bir tezgah üzerinde yakl. 3 mm kalınlığında açın. Yan yana kurabiyeleri kalıplarla kesin, kurabiyelerin yarısının ortasında boşluklar (kalıba göre yuvarlak, yıldız ya da kalp şeklinde) oluşturun. Kurabiye-leri pişirme kağıdı serilmiş soğuk bir fırın tepsinine yerleştirin ve fırında (orta rafta) 6-8 dak. altın sarısı renk alana kadar pişirin. Bir mutfak teli üzerinde soğumaya bırakın.

3. Reçeli hafif ısıtın ve bir süzgeçten geçirin. Boşluk olmayan kurabiyelerin üzerine dağıtın, kenarlarda küçük bir kısmı boş bırakın. Boşluklu kurabiye-lerin üzerine bir miktar pudra şekeri serpin, reçelli kurabiyelerin üzerine yerleştirin ve hafifçe bastırın.

Tarif:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır.