



de Wichtige Hinweise

Mit Ihrem neuen Teigroller für Rosenküchlein zaubern Sie im Handumdrehen dekorative Küchlein - zum Anbeißen schön! Die Küchlein können süß oder herzhaft befüllt werden, ganz nach Ihrem Geschmack.

Der Teigroller eignet sich für die Verarbeitung von geschmeidigen Teigen wie z.B. Hefeteig oder auch Blätterteig.

Reinigen

- Reinigen Sie den Teigroller vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Der Artikel ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Teigreste an der Walze lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.

Gebrauch

1. Bemehlen Sie die Arbeitsfläche leicht und rollen Sie den Teig ca. 2 mm dick in einem Rechteck von ca. 25 x 42 cm aus. Bemehlen Sie den Teig. Bemehlen Sie ebenfalls den Teigroller. Sie können auch Fertigteig verwenden. Dieser befindet sich auf Backpapier, so dass Sie die Arbeitsplatte nicht bemehlen müssen.
2. Setzen Sie den Teigroller am Teigrand an und rollen Sie langsam und mit festem Druck der Breite nach über den Teig, so dass der Teig geschnitten wird. Achten Sie auf einen möglichst geringen Abstand zwischen den Teigbahnen für eine optimale Ausnutzung des Teiges.
3. Verteilen Sie die Füllung mittig auf den Teigbahnen.
4. Klappen Sie die Teigbahnen um.
5. Rollen Sie die gefüllten Teigbahnen zu Teigrosen.
6. Setzen Sie die Teigrollen in Papier-Backförmchen und bepinseln Sie sie mit verquirltem Ei. Backen Sie sie gemäß der Angaben im Rezept.

Tip: Legen Sie den Teig vor der Verarbeitung ca. 15 Minuten ins Gefrierfach. Verarbeiten Sie den kalten Teig rasch.

Aprikosen-Safran-Rosen (Für ca. 6 Stück | 274 kcal pro Stück) ca. 15 Min. Vor- und Zubereitung | ca. 30 Min. backen

Zutaten

1 ausgerollter Blätter- oder Kuchenteig, ca. 25 x 42 cm
Mehl zum Bestäuben
50 g Doppelrahm-Frischkäse
60 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Haferflocken
1 Briefchen Safran (ca. 0,1 g)
1 Ei, verquirlt

Zubereitung

1. Teig ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben. Teigroller der Breite nach über den Teig rollen.
2. Frischkäse, Konfitüre, Haferflocken und Safran mischen. Füllung gleichmäßig auf den Teigbahnen verteilen. Teigbahnen umklappen, aufrollen. Teigrosen in Papier-Backförmchen stellen und mit Ei bestreichen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Teigrosen auf ein Backblech setzen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tip: Statt Aprikosenkonfitüre Quittengelee verwenden.

Rote Beete-Frischkäse-Rosen (Für ca. 6 Stück | 248 kcal pro Stück) ca. 15 Min. Vor- und Zubereitung | ca. 30 Min. backen

Zutaten

1 ausgerollter Blätterteig, ca. 25 x 42 cm (ca. 320 g)
Mehl zum Bestäuben
50 g Doppelrahm-Frischkäse
60 g gekochte Rote Beete, in Stücken
10 g Walnüsse, grob gehackt
1 Ei, verquirlt

Zubereitung

1. Teig ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben. Teigroller der Breite nach über den Teig rollen.
2. Rote Beete, Frischkäse und Nüsse pürieren. Füllung gleichmäßig auf den Teigbahnen verteilen. Teigbahnen umklappen, aufrollen. Teigrosen in Papier-Backförmchen stellen und mit Ei bestreichen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Teigrosen auf ein Backblech setzen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tip: Etwas frisch geriebenen Meerrettich zur Füllung geben.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz
Alle Rechte vorbehalten.

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 104561FV03X00X · 2019-11 · 389 229

en Important information

Your new dough roller allows you to conjure up little ornamental cakes in no time - scrumptiously beautiful! You can add either sweet or savoury fillings to the cakes depending on your personal taste.

The dough roller is suitable for use with smooth doughs such as yeast doughs or even puff pastry.

Cleaning

- Clean the dough roller with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and immediately after every subsequent use. The product is also dishwasher-safe.
- Any stubborn dough remaining on the roller can be removed using a washing-up brush with soft bristles.

Use

1. Lightly dust the work surface and roll the dough out into a rectangle approx. 25 x 42 cm in size, and approx. 2 mm in thickness. Dust the dough and the dough roller. You can also use ready-made pastry. Ready-made pastry comes with baking paper, meaning you do not have to dust the work surface.
2. Place the dough roller on the edge of the dough and, whilst applying firm pressure, slowly roll it widthways over the dough to cut it. Make sure you keep as little distance as possible between the strips of dough so as not to waste any.
3. Spread the filling out in the middle of the strips of dough.
4. Fold over the strips of dough.
5. Roll the filled strips of dough into dough roses.
6. Place the dough rolls into paper baking moulds and brush them with beaten egg. Follow the baking instructions in the recipe.

Tip: Before you start preparing the ingredients, place the dough in the freezer for approx. 15 minutes. Process the cold dough quickly.

Roses with apricot and saffron (makes approx. 6 roses | 274 kcal per rose) approx. 15 min. for preparation | approx. 30 min. for baking

Ingredients

1 rolled-out sheet of puff pastry or cake dough, approx. 25 x 42 cm
Plain flour for dusting
50 g full-fat cream cheese
60 g apricot jam
2 tbsp oats
1 sachet saffron (approx. 0.1 g)
1 egg, beaten

Preparation

1. Roll out the dough and dust with a little plain flour. Roll the dough roller widthways over the dough.
2. Combine the cream cheese, jam, oats and saffron. Spread the filling out evenly onto the strips of dough. Fold over and roll up the strips of dough. Place the dough roses in paper baking moulds and brush with egg.
3. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 180 °C). Place the dough roses on a baking tray and bake in the middle of the oven for approx. 30 min. until golden. Allow the roses to cool on a cake rack.

Tip: Try using quince jelly instead of apricot jam.

Roses with cream cheese and beetroot (makes approx. 6 roses | 248 kcal per rose) approx. 15 min. for preparation | approx. 30 min. for baking

Ingredients

1 rolled-out sheet of puff pastry, approx. 25 x 42 cm (approx. 320 g)
Plain flour for dusting
50 g full-fat cream cheese
60 g cooked beetroot, cut into pieces
10 g walnuts, roughly chopped
1 egg, beaten

Preparation

1. Roll out the dough and dust with a little plain flour. Roll the dough roller widthways over the dough.
2. Blend the beetroot, cream cheese and nuts. Spread the filling out evenly onto the strips of dough. Fold over and roll up the strips of dough. Place the dough roses in paper baking moulds and brush with egg.
3. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 180 °C). Place the dough roses on a baking tray and bake in the middle of the oven for approx. 30 min. until golden. Allow to cool on a cooling rack.

Tip: Add a little freshly grated horseradish to the filling.

Recipes:

Authorised reprint rights for Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zurich, Switzerland
All rights reserved.

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

fr Remarques importantes

Votre nouveau rouleau à pâtisserie pour mini-gâteaux en forme de rose vous permettra de confectionner de petits gâteaux décoratifs en un tour de main - dont l'aspect ne pourra que vous mettre l'eau à la bouche! Vous pourrez garnir les mini-gâteaux d'une préparation salée ou sucrée, au gré de vos envies. Le rouleau à pâtisserie est approprié pour travailler des pâtes souples telles que pâte levée ou pâte feuilletée.

Nettoyage

- Nettoyez le rouleau à pâtisserie avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. L'article peut également être lavé au lave-vaisselle.
- Vous pouvez enlever facilement les restes de pâte qui adhèrent au rouleau à l'aide d'une brosse à vaisselle souple.

Utilisation

1. Farinez légèrement le plan de travail et abaissez la pâte sur environ 2 mm d'épaisseur en formant un rectangle d'environ 25 x 42 cm. Farinez la pâte. Farinez également le rouleau à pâtisserie. Vous pouvez également utiliser une pâte prête à l'emploi. Celle-ci se présente sur une feuille de papier sulfurisée, de sorte que vous n'aurez pas besoin de fariner le plan de travail.
2. Placez le rouleau à pâtisserie au bord de l'abaisse et passez-le lentement sur la pâte, dans le sens de la largeur, en prenant soin de bien appuyer pour découper la pâte. Veillez à passer le rouleau à pâtisserie le plus près possible de chaque bande de pâte pour éviter les chutes de pâte inutiles.
3. Répartissez la garniture au milieu des bandes de pâte.
4. Repliez les bandes de pâte dans le sens de la longueur.
5. Enroulez les bandes de pâtes garnies pour former des roses.
6. Placez les roses dans des petits moules en papier et badigeonnez-les d'œuf battu. Faites-les cuire selon les indications de la recette.

Conseil: Mettez la pâte 15 minutes au congélateur avant de la travailler. Travaillez la pâte froide rapidement.

Roses à l'abricot et au safran (pour env. 6 roses | 274 kcal par pièce) Temps de préparation: env. 15 min | Temps de cuisson: env. 30 min

Ingrédients

1 pâte à tarte ou pâte feuilletée, env. 25 x 42 cm
farine pour saupoudrer
50 g de fromage frais double crème
60 g de confiture d'abricot
2 c.s. de flocons d'avoine
1 sachet de safran (env. 0,1 g)
1 œuf battu

Préparation

1. Abaisser la pâte, la saupoudrer d'un peu de farine. Passer le rouleau à pâtisserie sur la pâte dans le sens de la largeur.
2. Mélanger le fromage frais, la confiture, les flocons d'avoine et le safran. Répartir la garniture uniformément sur les bandes de pâte. Replier les bandes de pâte dans le sens de la longueur, puis les enrouler. Placer les roses dans des petits moules en papier et les badigeonner d'œuf.
3. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Placer les roses sur une plaque de four et les enfourner sur la glissière du milieu pour env. 30 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Conseil: Vous pouvez remplacer la confiture d'abricot par de la gelée de coing.

Roses à la betterave et au fromage frais (pour env. 6 roses | 248 kcal par pièce) | Temps de préparation: env. 15 min | Temps de cuisson: env. 30 min

Ingrédients

1 pâte feuilletée, env. 25 x 42 cm (env. 320 g)
farine pour saupoudrer
50 g de fromage frais double crème
60 g de betteraves rouges cuites, en petits morceaux
10 g de noix, grossièrement hachées
1 œuf battu

Préparation

1. Abaisser la pâte, la saupoudrer d'un peu de farine. Passer le rouleau à pâtisserie sur la pâte dans le sens de la largeur.
2. Réduire en purée les betteraves rouges, le fromage frais et les noix. Répartir la garniture uniformément sur les bandes de pâte. Replier les bandes de pâte dans le sens de la longueur, puis les enrouler. Placer les roses dans des petits moules en papier et les badigeonner d'œuf.
3. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Placer les roses sur une plaque de four et les enfourner sur la glissière du milieu pour env. 30 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Conseil: Ajouter à la garniture un peu de raifort frais râpé.

Recettes: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zurich, Suisse
Tous droits réservés.

cs Důležité pokyny

S tímto novým válečkem na těsto vykouzlíte obratem ruky dekorativní dortíčky ve tvaru růže - k nakousnutí krásné! Dortíčky můžete naplnit sladkou nebo slanou náplní, zcela podle své chuti.

Váleček na těsto je vhodný pro zpracovávání vláčných těst, jako je např. kynuté těsto nebo i listové těsto.

Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte váleček na těsto horkou vodou a trochu prostředku na mytí nádobí. Výrobek je vhodný také do myčky.
- Zbytky těsta na válečku lze odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.

Použití

1. Pracovní plochu mírně pomoučňte a těsto vyválejte do obdélníku velkého přibližně 25 x 42 cm a tlustého přibližně 2 mm. Těsto pomoučňte. Váleček na těsto také pomoučňte. Můžete použít také hotové těsto. To se nachází už na papíru na pečení, takže potom nemusíte pomoučňovat pracovní plochu.
2. Položte váleček na okraj těsta a pohybujte jím po těstě pomalu a s pevným přítlakem přes celou šířku tak, aby se těsto krájelo. Pro optimální využití těsta dbejte na co nejmenší odstup mezi jednotlivými pláty těsta.
3. Náplň rozetřete uprostřed na pláty těsta.
4. Pláty těsta podélně překlopte.
5. Naplněné pláty těsta srolujte tak, abyste vytvořili růžičky.
6. Růžičky z těsta naskládejte do papírových formiček a potřete je štětečkem rozšlehaným vajíčkem. Pečte je podle údajů v receptu.

Tip: Než začnete těsto zpracovávat, položte jej přibližně na 15 minut do mrazničky. Studené těsto zpracovávejte rychle.

Meruňkovo-šafránové růže (asi na 6 kusů | 274 kcal na kus) cca 15 min. příprava | cca 30 min. pečení

Přísady

1 vyválené listové těsto nebo těsto na koláč, cca 25 x 42 cm
mouka k pomoučnění, 50 g čerstvého smetanového syra
60 g meruňkové marmelády, 2 lžice ovesných vloček
1 kousíček šafránu (cca 0,1 g), 1 rozšlehané vajíčko

Příprava

1. Těsto vyválíme a trochu pomoučníme. Válečkem pohybujeme po těstě přes celou jeho šířku.
2. Smícháme čerstvý sýr, marmeládu, ovesné vločky a šafrán. Náplň rovnoměrně rozdělíme na pláty těsta. Pláty těsta podélně překlopíme a srolujeme. Růže z těsta postavíme do papírových formiček na pečení a potřeme vajíčkem.
3. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C). Růže z těsta položíme na plech na pečení a pečeme v troubě (na prostředím roštu) po dobu přibližně 30 minut do zlatova. Upečené cukroví necháme vychladnout na mřížce na dort.

Tip: Místo meruňkové marmelády použijeme kdoulové želé.

Růže plněné směsí z červené řepy a čerstvého syra (na cca 6 kusů | 248 kcal na kus) cca 15 min. příprava | cca 30 min. pečení

Přísady

1 vyválené listové těsto, cca 25 x 42 cm (cca 320 g)
mouka k pomoučnění, 50 g smetanového čerstvého syra
60 g vařeně červené řepy, nakrájené na kousky, 10 g vlašských ořechů, nahrubo nasekaných, 1 našlehané vajíčko

Příprava

1. Těsto vyválíme a trochu pomoučníme. Válečkem pohybujeme po těstě přes celou jeho šířku.
2. Červenou řepu, čerstvý sýr a ořechy rozmixujeme na kaši. Náplň rovnoměrně rozdělíme na pláty těsta. Pláty těsta podélně překlopíme a srolujeme. Růže z těsta postavíme do papírových formiček na pečení a potřeme vajíčkem.
3. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C). Růže z těsta položíme na plech na pečení a pečeme v troubě (na prostředím roštu) po dobu přibližně 30 minut do zlatova. Necháme vychladnout na mřížce na dort.

Tip: Do náplně přidáme trochu čerstvě nastrohaného křenu.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz
Všechna práva vyhrazena.



www.tchibo.de/anleitungen | www.tchibo.de/instructions | www.fr.tchibo.ch/notices | www.tchibo.cz/navody



pl Ważne wskazówki

Za pomocą wykrawacza obrotowego do ciastek w kształcie kwiatów róży w okamgnieniu wyzraczają Państwo efektywne ciasteczka, którym nikt się nie oprze! Ciasteczka można wypełnić słodkim lub pikantnym nadzieniem, w zależności od upodobań. Wykrawacz obrotowy nadaje się do obróbki elastycznych ciast, takich jak ciasto drożdżowe lub ciasto francuskie.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć wykrawacz w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- Pozostałości ciasta na wykrawaczu można usunąć za pomocą miękkiej szczotki do zmywania.

Użytkowanie

1. Powierzchnię roboczą oprószyć lekko mąką i rozwałkować ciasto na prostokąt o wymiarach ok. 25 x 42 cm i grubości ok. 2 mm. Oprószyć mąką ciasto oraz wykrawacz. Można również użyć gotowego ciasta. Ponieważ jest ono dostarczane na papierze do pieczenia, nie ma konieczności posypywania powierzchni roboczej mąką.
2. Umieścić wykrawacz na brzegu ciasta i przetaczać go powoli i z mocnym naciskiem wzdłuż krótszej krawędzi ciasta, tak aby ciasto zostało wykrojone na całej długości. Aby optymalnie wykorzystać ciasto, należy zachować jak najmniejsze odstępy między wstęgami ciasta.
3. Rozłożyć nadzienie po środku wstęg ciasta.
4. Złożyć wstęgi ciasta wzdłuż.
5. Zwinąć wstęgi ciasta z nadzieniem, tak aby powstały ciastka w kształcie kwiatów róży.
6. Umieścić ciastka w papierowych foremkach do pieczenia i posmarować roztrzepanym jajkiem, posługując się pędzelkiem. Piec zgodnie z przepisem.

Wskazówka: Przed użyciem włożyć ciasto do zamrażarki na ok. 15 minut. Zimne ciasto należy szybko obrabiać.

Róże morelowo-szafranowe (na ok. 6 sztuk | 274 kcal na sztukę)
Czas przyrządzania: ok. 15 minut | Czas pieczenia: ok. 30 minut

Składniki

1 prostokąt rozwałkowanego ciasta francuskiego lub ciasta na wypieki, ok. 25 x 42 cm
mąka do posypania 2 łyżki płatków owsianych
50 g serka śmietankowego 1 saszetka szafranu (ok. 0,1 g)
60 g konfitury morelowej 1 jajko, roztrzepane

Sposób przyrządzania

1. Rozwałkować ciasto i posypać je odrobiną mąki. Przetoczyć wykrawacz wzdłuż krótszej krawędzi ciasta na całej jego długości.
2. Serek śmietankowy wymieszać z konfiturą, płatkami owsianymi i szafranem. Równomiernie rozłożyć nadzienie na wstęgach ciasta. Wstęgi ciasta złożyć wzdłuż i zwinąć, tak aby powstały ciastka w kształcie kwiatów róży. Umieścić ciastka w papierowych foremkach do pieczenia i posmarować roztrzepanym jajkiem.
3. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (nagrzewanie z góry/z dołu; termoobieg: 180°C). Ciastka umieścić na blasze do pieczenia i piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 30 minut, aż do uzyskania złocistego koloru. Pozostawić ciastka do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Wskazówka: Zamiast konfitury morelowej można użyć galaretki z pigwy.

Róże z nadzieniem z serka i czerwonych buraczków (na ok. 6 sztuk | 248 kcal na sztukę)
Czas przyrządzania: ok. 15 minut | Czas pieczenia: ok. 30 minut

Składniki

1 prostokąt rozwałkowanego ciasta francuskiego, ok. 25 x 42 cm (ok. 320 g)
mąka do posypania 10 g orzechów włoskich, grubo posiekanych
50 g serka śmietankowego 1 jajko, roztrzepane
60 g ugotowanych buraczków, pokrojonych na kawałki

Sposób przyrządzania

1. Rozwałkować ciasto i posypać je odrobiną mąki. Przetoczyć wykrawacz wzdłuż krótszej krawędzi ciasta na całej jego długości.
2. Zblendować buraczki, serek i orzechy. Równomiernie rozłożyć nadzienie na wstęgach ciasta. Wstęgi ciasta złożyć wzdłuż i zwinąć, tak aby powstały ciastka w kształcie kwiatów róży. Umieścić ciastka w papierowych foremkach do pieczenia i posmarować roztrzepanym jajkiem.
3. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (nagrzewanie z góry/z dołu; termoobieg: 180°C). Ciastka umieścić na blasze do pieczenia i piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 30 minut, aż do uzyskania złocistego koloru. Pozostawić ciasteczka do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Wskazówka: Do nadzienia można dodać odrobinę świeżo startego chrzanu.
Przepisy: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Szwajcaria
Wszystkie prawa zastrzeżone.

sk Dôležité upozornenia

So svojím novým vykrajovacím valčekom na cesto vyčarujete obratom ruky dekoratívne koláčiky v tvare ruže – pekné a lákavé na zahryznutie! Koláčiky môžete naplniť sladkou alebo inou plnkou, úplne podľa svojej chuti.

Vykrajovací valček sa hodí na spracovanie vláčneho cesta, ako je napr. kysnuté cesto alebo aj lístkové cesto.

Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistíte vykrajovací valček na cesto horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu. Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.
- Zvyšky cesta sa dajú z valčeka odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami.

Používanie

1. Jemne pomúťte pracovnú plochu a vyvaľkajte cesto na hrúbku asi 2 mm do obdĺžnika s veľkosťou približne 25 x 42 cm. Pomúťte cesto. Pomúťte takisto vykrajovací valček na cesto. Môžete použiť aj hotové cesto. Takéto cesto je na papieri na pečenie, takže nemusíte pomúťť pracovnú dosku.
2. Nasadíte vykrajovací valček na okraj cesta a pomaly a s pevným tlakom ním prechádzajte postupne po šírke cez cesto, takže cesto sa nareže. Dbajte na podľa možnosti malý odstup medzi pásmi cesta, aby ste optimálne využili celé cesto.
3. Plinku rovnomerne rozdeľte do stredu na pásy cesta.
4. Pásy cesta preložte.
5. Naplnené pásy cesta zrolujte a vytvorte z nich ruže.
6. Rolky cesta vložte do papierových formičiek na pečenie a jemne ich potrite rozšľahaným vajíčkom. Pečte rovnomerne podľa údajov v recepte.

Tip: Položte cesto pred spracovaním na cca 15 minút do mrazničky. Studené cesto spracujte rýchlo.

Marhuľovo-safranové ruže (na približne 6 kusov | 274 kcal na kus)
cca 15 min. predpríprava a príprava | cca 30 minút pečenie

Prísady

1 vyvaľkané lístkové alebo koláčové cesto, cca 25 x 42 cm
múka na posypanie
50 g čerstvého nátierkového smotanového syra
60 g marhuľového džemu
2 PL ovsených vločiek
1 vrecúško šafranu (cca 0,1 g)
1 vajíčko, rozšľahané

Príprava

1. Vyvaľkajte cesto, trocha ho pomúťte. Postupne prechádzajte vykrajovacím valčekom po šírke cesta.
2. Zmiešajte čerstvý nátierkový syr, džem, ovsené vločky a šafran. Plinku rovnomerne rozdeľte na pásy cesta. Preložte pásy cesta, zrolujte. Dajte ruže z cesta do papierových formičiek na pečenie a jemne potrite vajíčkom.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 180 °C). Ruže z cesta položte na plech na pečenie a pečte v rúre (stredná prička) cca 30 min. do zlatožlta. Nechajte ich vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Tip: Namiesto marhuľového džemu môžete použiť dulové želé.

Cviklovo-tvarohové ruže (na približne 6 kusov | 248 kcal na kus)
cca 15 min. predpríprava a príprava | cca 30 minút pečenie

Prísady

1 vyvaľkané lístkové cesto, cca 25 x 42 cm (cca 320 g)
múka na posypanie
50 g čerstvého nátierkového smotanového syra
60 g varenej cvikly, nakrájanej na kúsky
10 g vlašských orechov, nahrubo nasekaných
1 vajíčko, rozšľahané

Príprava

1. Vyvaľkajte cesto, trocha ho pomúťte. Postupne prechádzajte vykrajovacím valčekom po šírke cesta.
2. Cviklu, čerstvý nátierkový syr a orechy zmiešajte na pyré. Plinku rovnomerne rozdeľte na pásy cesta. Preložte pásy cesta, zrolujte. Dajte ruže z cesta do papierových formičiek na pečenie a jemne potrite vajíčkom.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 180 °C). Ruže z cesta položte na plech na pečenie a pečte v rúre (stredná prička) cca 30 min. do zlatožlta. Nechajte ich vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Tip: Do plnky pridajte trocha čerstvo nastrúhaného chrenu.
Recepty: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Schweiz (Švajčiarsko)
Všetky práva vyhradené.

hu Fontos tudnivalók

Új tésztavágójával pillanatok alatt mutatós rózsá alakú süteményeket készíthet – harapnivalóan finomakat! A süteményeket kedve szerint édes vagy sós töltelékkel is megtöltheti.

A tésztavágóval puhább tésztákhoz használható, pl. kelt vagy leveles tésztákhoz.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a terméket az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A termék mosogatógépben is tisztítható.
- A tésztavágóra ragadt tésztamaradékokat egy puhasörtés mosogató-kefével tudja eltávolítani.

Használat

1. Kissé lisztezze be a munkafelületet, majd nyújtsa ki a tésztát egy kb. 2 mm vastagságú, kb. 25 x 42 cm-es téglalappá. Lisztezze be a tésztát és a tésztavágót is. Használhat kész tésztát is, ez már sütőpapíron van, ekkor a munkafelületet nem kell belisztezni.
2. Helyezze a tésztavágót a tészta szélére, és vezesse végig rajta lassan, szorosan rányomva úgy, hogy elvágja vele a tésztát. A tészta optimális felhasználása érdekében ügyeljen arra, hogy a tésztacsíkok között ne legyen nagy távolság.
3. Ossza el a tölteléket a tésztacsíkok közepén.
4. Hajtsa össze a tésztacsíkokat.
5. Tekerje fel a töltött tésztacsíkokat tésztarózsákká.
6. Helyezze a tésztatekerceseket sütőpapír formákba, majd kenje meg felvert tojással. Süsse meg a süteményt a receptben megadottak szerint.

Tipp: Feldolgozás előtt helyezze a tésztát kb. 15 percre a fagyaszűtőba. Utána gyorsan készítse el a tésztát, amíg hideg.

Sárgabarackos-sáfrányos rózsák (kb. 6 db-hoz | 274 kcal/db)
Elő- és elkészítés: kb. 15 perc | Sütés: kb. 30 perc

Hozzávalók

1 leveles vagy süteménytészta, kinyújtva kb. 25 x 42 cm
liszt a megszóráshoz
50 g tejszínes krémsajt
60 g sárgabaracklekvár
2 ek. zabpehely
1 csipet sáfrány (kb. 0,1 g)
1 felvert tojás

Elkészítés

1. Nyújtsa ki a tésztát, szórja meg egy kevés liszttel. Tolja végig a tésztavágót széltében a tésztán.
2. Keverje el a krémsajtot a lekvárral, a zabpehellyel és a sáfránnyal. Ossza el a tölteléket egyenletesen a tésztacsíkokon. Hajtsa össze a tésztacsíkokat, majd tekerje fel. Helyezze a tésztarózsákat papír sütőformába, majd kenje meg a tetejüket tojással.
3. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Helyezze a tésztarózsákat egy tepsire, majd süsse a sütőben (középen) kb. 30 perc alatt aranybarnára. Hagyja egy sütőrácscon kihűlni.

Tipp: A sárgabaracklekvár helyett használhat birsalmazselét is.

Céklás-krémsajtos rózsák (6 db-hoz | 248 kcal/db)
Elő- és elkészítés: kb. 15 perc | Sütés: kb. 30 perc

Hozzávalók

1 leveles tészta, kinyújtva kb. 25 x 42 cm (kb. 320 g)
liszt a megszóráshoz
50 g tejszínes krémsajt
60 g főtt cékla, felaprítva
10 g dió, durvára vágva
1 felvert tojás

Elkészítés

1. Nyújtsa ki a tésztát, szórja meg egy kevés liszttel. Tolja végig a tésztavágót széltében a tésztán.
2. Turmixszolja össze a céklát, a krémsajtot és a diót. Ossza el a tölteléket egyenletesen a tésztacsíkokon. Hajtsa össze a tésztacsíkokat, majd tekerje fel. Helyezze a tésztarózsákat papír sütőformákba, majd kenje meg a tetejüket tojással.
3. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Helyezze a tésztarózsákat egy tepsire, majd süsse a sütőben (középen) kb. 30 perc alatt aranybarnára. Hagyja egy sütőrácscon kihűlni.

Tipp: A töltelékbe tehet egy kevés frissen reszelt tormát is.
Receptek: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, Svájc
Minden jog fenntartva.

tr Önemli Bilgiler

Yeni merdanenizle çok şık görünümlü gül şeklinde olan çörekleri hızlı bir şekilde hazırlayabilirsiniz – görünüşü ve yemesi olağanüstü! Çöreklerin harcını damağınızla göre tatlı veya tuzlu olarak hazırlayabilirsiniz.

Merdane yumuşak hamurların, örn. poğaça hamuru veya milföy hamurunun işlenmesi için uygundur.

Temizleme

- Merdaneyi ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin. Ürün bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Merdanede bulunan hamur artıkları yumuşak bir fırçayla çıkarılabilir.

Kullanım

1. Tezgahın üzerine biraz un serpiştirin ve hamuru yakl. 2 mm kalınlığında dik-dörtgen şeklinde yakl. 25 x 42 cm olacak kadar açın. Hamura un serpiştirin. Merdaneye de un serpin. Hazır hamur da kullanabilirsiniz. Bu pişirme kağıdının üstünde olduğu için tezgaha un serpmenize gerek kalmayacaktır.
2. Merdaneyi hamurun kenarına yerleştirin, yavaşça ve sıkı bir baskı ile hamurun genişliğine göre üzerinde gezdirerek hamurun kesilmesini sağlayın. Hamuru tasarruflı kullanmak için hamur şeritleri arasındaki mesafelerin fazla aralıklı olmamasına dikkat edin.
3. Harcı hamur şeritlerinin ortasına yayın.
4. Hamur şeridini katlayın.
5. Harçlı hamur şeritlerini yuvarlayarak gül şeklini verin.
6. Şekilli hamurları fırın kağıdının yerleştirin ve bir fırçayla çırpılmış yumurtayı sürün. Tarifte belirtildiği gibi pişirin.

Öneri: Hamurla işlem yapmadan önce yakl. 15 dakika dondurucuda dinlendirin. Soğuk hamuru hızlı bir şekilde kullanın.

Kayıslı safranlı gül çörekleri (yakl. 6 adet | 1 adet 274 kcal içerir)
yakl. 15 dak ön hazırlama ve hazırlama süresi | yakl 30 dak. pişirme süresi

Malzemeler

1 açılmış milföy veya kurabiye hamuru, yakl. 25 x 42 cm
Serpiştirmek için un
50 g labne
60 g kayısı reçeli
2 YK yulaf ezmesi
1 safran (yakl. 0,1 g)
1 yumurta, çırpılmış

Hazırlanışı

1. Hamuru açın, üzerine biraz un serpin. Merdaneyle genişliğine doğru hamurun üzerinden geçin.
2. Labne, reçel, yulaf ezmesi ve safranı karıştırın. Harcı hamur şeritlerin üzerine eşit bir şekilde yayın. Hamur şeritlerini katlayın ve sarın. Şekilli hamurları fırın kağıdının üstüne yerleştirin ve yumurtayı sürün.
3. Fırını 200 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C) ısıtın. Şekilli hamurları tepsiye yerleştirin ve fırında (orta) yakl. 30 dak altın sarısı olana kadar pişirin. Bir mutfak teli üzerinde soğumaya bırakın.

Öneri: Kayısı reçeli yerine ayva jölesi kullanın.

Pancarlı labneli gül çörekleri (yakl. 6 adet | 1 adet 248 kcal içerir)
yakl. 15 dak ön hazırlama ve hazırlama süresi | yakl. 30 dak pişirme süresi

Malzemeler

1 açılmış milföy hamuru, yakl. 25 x 42 cm (yakl. 320 g)
Serpemek için un
50 g labne
60 g haşlanmış pancar, küçük parçalar halinde
10 g ceviz, iri kıyılmış
1 yumurta, çırpılmış

Hazırlanışı

1. Hamuru açın, üzerine biraz un serpin. Merdaneyle genişliğine doğru hamurun üzerinden geçin.
2. Pancarı, labneyi ve fındıkları püre haline getirin. Harcı eşit bir şekilde hamur şeritlerin üzerine yayın. Hamur şeritlerini katlayın ve sarın. Şekilli hamurları kağıt kalıplarına yerleştirin ve yumurtayı sürün.
3. Fırını 200 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C) ısıtın. Şekilli hamurları tepsiye yerleştirin ve fırında (orta) yakl. 30 dak altın sarısı olana kadar pişirin. Bir mutfak teli üzerinde soğumaya bırakın.

Öneri: Az bir miktar taze rendelenmiş bayır turpunu harca ilave edin.
Tarifler:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2020 Betty Bossi AG, 8021 Zürich, İsviçre
Tüm haklar saklıdır.

