

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

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

de Wichtige Hinweise

- Kein Kinderspielzeug! Benutzung nur unter Aufsicht Erwachsener.
- Das Keksstempel-Set ist geeignet zum Ausstechen und Stempeln von Keks- und Lebkuchenteigen.
- Damit das jeweilige Motiv optimal aufgeprägt werden kann, verarbeiten Sie immer kalten Teig. Der Teig darf nicht zu dünn ausgerollt werden. Rollen Sie den Teig daher mindestens ca. 5 - 6 mm dick aus.
- Bei stark aufgehenden Teigrezepten wird das aufgeprägte Motiv beim Backen verzerrt.
- Drücken Sie vorsichtig und nicht zu fest auf den Keksstempel. Sonst wird der ausgestochene Teig zu flach gedrückt.
- 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 Teig-ränder entfernen.
- Backen Sie die Kekse zügig nach dem Ausstechen, damit das Motiv nicht verläuft.

Tip: Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus dem Ausstecher bzw. vom Keksstempel. Legen Sie ihn dann lieber zurück in den Kühlschrank und verarbeiten Sie eine andere, gekühlte Portion.
Wenn sich der Teig dennoch schwer aus dem Ausstecher bzw. vom Keksstempel löst, bestäuben Sie ihn zusätzlich vor dem Ausstechen mit Mehl.

Reinigung und Pflege

- ▷ Reinigen Sie den Ausstecher und den Holzstempel **vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- ▷ Teigreste an den Konturen des Ausstechers und am Holzstempel lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.
- ▷ Der Ausstecher ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▷ Reinigen Sie den Keksstempel aus geöltem Buchenholz nur von Hand mit etwas warmem Wasser (max. 40 °C) und ggf. etwas mildem Spülmittel. Lassen Sie den Holzstempel nicht längere Zeit im Spülwasser liegen. Lassen Sie ihn anschließend gründlich trocknen. Der Holzstempel ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▷ Damit Sie lange Freude am Artikel haben, empfehlen wir Ihnen, den Holzstempel in regelmäßigen Abständen nachzuölen. Tragen Sie dazu mit einem Pinsel oder fusselfreien Tuch ein paar Tropfen Speiseöl (kein Leinöl!) auf. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch ab und lassen das Öl anschließend gut einziehen, bevor Sie den Holzstempel weiter verwenden oder wegräumen.

Rezept für Butterplätzchen

Zutaten	
250 g weiche Butter	250 g Mehl
1 Ei	125 g Speisestärke
125 g Zucker	1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Sahne
1 Prise Salz	Mehl für die Arbeitsfläche
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (plus Ruhe- und Backzeit)	

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
2. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, hinzufügen und mit der Sahne zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ca. 5 - 6 mm dick ausrollen. Mit dem Keksstempel das gewünschte Motiv in den Teig prägen und anschließend mit dem Ausstecher ausstechen.
4. Die ausgestochenen Kekse vorsichtig aus dem Ausstecher lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes, kaltes Backblech legen.
Im Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Beobachten Sie den Backvorgang, damit die Kekse nicht verbrennen!

Tip: Wenn Sie die Kekse später als Geschenkanhänger oder Baumschmuck verwenden wollen, stechen Sie vor dem Backen einfach oben ein kleines Loch zum Aufhängen aus (z.B. mit einem Trinkhalm o.Ä.).
Nach dem Backen können Sie die ausgekühlten Kekse nach Belieben mit Zuckerguss oder Kuvertüre verzieren.

Rezept:
Genehmigtes Abdruckrecht
für Tchibo GmbH
© 2022 Naumann & Göbel
Verlagsgesellschaft mbH
Alle Rechte vorbehalten.

en Important information

- Not a children's toy! Adult supervision required.
- The biscuit stamp set is suitable for cutting out and stamping biscuit and gingerbread dough.
- To ensure each motif can be properly imprinted in the biscuits, always work with cold dough. Do not roll the dough out too thin. Roll it out so that it is at least approx. 5-6 mm thick.
- The imprinted motif will become distorted if you use a dough recipe that rises a lot when baking.
- Take care and avoid excessive force when pressing down the biscuit stamp to ensure that the dough is not pressed too flat.
- 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 simply remove the dough edges instead.
- Bake the biscuits as soon as you have cut them out to prevent the motif from running.

Tip: It is best to use dough straight from the fridge. If the dough warms up, it is harder to remove it from the cutter or biscuit stamp. If this happens, place it back in the fridge and use a different portion which is more chilled.
If it is still too difficult to remove the dough from the cutter or biscuit stamp, dust it with a little flour before cutting out the biscuits.

Cleaning and care

- ▷ Clean the cutter and wooden stamp with warm water and a little washing-up liquid **before using them for the first time and immediately after every subsequent use.**
- ▷ Use a soft washing-up brush to remove any remaining dough left in the wooden stamp and the edges of the cutter.
- ▷ The cutter is also dishwasher-safe.
- ▷ The biscuit cutter is made of oiled beechwood and should only be cleaned by hand using a warm water (max. 40 °C) and a little mild washing-up liquid if necessary. Do not leave the wooden stamp in washing-up water for a long time. Allow it to dry thoroughly. The wooden stamp is not dishwasher-safe.
- ▷ We recommend oiling the wooden stamp regularly so that you can enjoy using the product for a long time. To do this, apply a few drops of cooking oil (not linseed oil!) to a brush or lint-free cloth. Wipe off any excess oil with a cloth and then leave the oil to absorb before continuing to use the wooden stamp or storing it away.

Recipe for butter biscuits

Ingredients	
250 g softened butter	1 pinch of salt
1 egg	250 g plain flour
125 g sugar	125 g cornflour (starch)
1 sachet vanilla sugar	1 tsp baking powder
(or a few drops vanilla extract)	2 tbps cream
	flour for dusting
Preparation time approx. 30 minutes (plus cooling and baking time)	

Preparation

1. Mix the butter, egg, sugar, vanilla sugar (or vanilla extract) and a pinch of salt with a hand mixer until fluffy.
2. Combine the flour, cornflour and baking powder. Add this to the butter mixture along with the cream and knead into a smooth dough. Wrap the dough in cling film and place in the refrigerator for 1 hour.
3. Preheat the oven to 175 °C (or 150 °C fan-assisted). Roll out the dough to approx. 5-6 mm thickness onto a surface dusted with flour. Use the wooden stamp to imprint the motif of your choice into the dough and then cut out the biscuits using the cutter.
4. Carefully remove the cut-out biscuits from the cutter and lay them on a cold baking tray that is lined with baking paper.
Bake the biscuits in the oven for approx. 12-15 minutes. Keep an eye on the biscuits in the oven to ensure they do not burn!

Tip: If you intend to use the biscuits as a gift tag or tree decoration later on, simply cut out a small hole at the top of each biscuit (using a straw or similar) for hanging.
After the biscuits have baked and cooled, you can also opt to decorate them with icing or a chocolate glaze.

Recipe:
Reproduction authorised for
Tchibo GmbH
© 2022 Naumann & Göbel
Verlagsgesellschaft mbH
All rights reserved.

Artikelnummer | **Product number** | **Référence** | **Ürün numarası: 650 772**

fr Remarques importantes

- Cet article n'est pas un jouet! Utilisation uniquement sous la surveillance d'un adulte.
- Cet emporte-pièce-tampon à biscuits est idéal pour découper et tamponner des pâtes à biscuits et à pain d'épices.
- Pour une impression optimale du motif correspondant, travaillez toujours de la pâte froide. La pâte ne doit pas être abaissée trop finement. Veillez à ce qu'elle présente une épaisseur minimum de 5 à 6 mm env.
- Si les pâtes lèvent, le motif imprimé sur le biscuit sera déformé.
- Appuyez délicatement et n'exercez pas trop de pression sur le tampon à biscuits. Vous risqueriez d'écraser la pâte découpée.
- 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.
- Faites cuire les biscuits rapidement après les avoir découpés afin que le motif ne se disperse pas.

Conseil: 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 ou du tampon à biscuits.
Dans ce cas, il est préférable de la remettre au réfrigérateur et de travailler une autre portion de pâte réfrigérée. Si la pâte adhère toujours à l'emporte-pièce ou se détache difficilement du tampon à biscuit, vous pouvez la saupoudrer de farine avant d'utiliser l'emporte-pièce-tampon à biscuits.

Nettoyage et entretien

- ▷ **Avant la première utilisation et après chaque utilisation**, nettoyez l'emporte-pièce et le tampon à biscuits à l'eau très chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- ▷ Vous pouvez éliminer les restes de pâte collés au niveau de l'emporte-pièce et du tampon en bois en utilisant une brosse de vaisselle à poils doux.
- ▷ L'emporte-pièce peut également être lavé au lave-vaisselle.
- ▷ Nettoyez le tampon en bois de hêtre huilé uniquement à la main à l'eau chaude (max. 40 °C) avec un peu de liquide vaisselle. Ne laissez pas le tampon en bois tremper longtemps dans l'eau de vaisselle. Laissez-le bien sécher. Le tampon en bois ne passe pas au lave-vaisselle.
- ▷ Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre article, nous vous recommandons d'huiler régulièrement le tampon en bois. Pour cela, appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire (pas d'huile de lin!) à l'aide d'un pinceau ou un chiffon non pelucheux. Puis essuyez le surplus d'huile avec un chiffon et laissez l'huile pénétrer avant de réutiliser le tampon en bois ou de le ranger.

Recette de biscuits au beurre

Ingrédients	
250 g de beurre ramolli	250 g de farine
1 œuf	125 g de fécule
125 g de sucre	1/2 sachet de poudre à lever
1 sachet de sucre vanillé	2 c.s. de crème liquide
1 pincée de sel	de la farine pour le plan de travail
Temps de préparation: env. 30 minutes (plus temps de repos et de cuisson)	

Préparation

1. Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel au batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
2. Mélanger ensemble la farine, la fécule et la poudre à lever, ajouter ce mélange et pétrir avec la crème jusqu'à obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 175 °C (150 °C en chaleur tournante). Ensuite, abaisser la pâte le plus régulièrement possible sur un plan de travail, fleuré au préalable, sur une épaisseur d'env. 5 à 6 mm. Imprimer dans la pâte le motif souhaité à l'aide du tampon à biscuits, puis découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce.
4. Détacher délicatement les biscuits découpés de l'emporte-pièce et les déposer sur une plaque de four froide recouverte au préalable d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner pour 12 à 15 minutes environ. Bien surveiller la cuisson pour ne pas laisser brûler les biscuits!

Conseil: si vous voulez plus tard utiliser les biscuits comme étiquettes de cadeaux ou décoration de sapin, faites simplement un petit trou de suspension avant la cuisson (p. ex. avec une paille ou objet similaire). Après la cuisson, vous pouvez décorer les biscuits refroidis selon vos envies, p. ex. d'un glaçage au sucre ou d'un nappage au chocolat.

Recette:
Droit d'impression accordé
à Tchibo GmbH
© 2022 Naumann & Göbel
Verlagsgesellschaft mbH
Tous droits réservés.

tr Önemli Bilgiler

- Çocuk oyuncacı değildir! Yalnızca yetişkin gözetiminde kullanılabilir.
- Bisküvi kalıbı seti, bisküvi ve baharatlı kurabiye hamurunu bastırmak ve kesmek için uygundur.
- İlgili şeklin en iyi şekilde bastırılması için her zaman soğuk hamurla çalışın. Hamur çok ince açılmamalıdır. Bu yüzden hamuru en az yakl. 5- 6 mm kalınlığına getirin.
- Fazlaca kabaran hamur tariflerinde şekil pişme esnasında bozulur.
- Bisküvi kalıbına dikkatli biçimde ve çok sıkı olmayacak şekilde bastırın. Aksi takdirde kesilmiş hamur çok düz olarak bastırılacaktır.
- Şekli bozmamak için kalıptan çıkan hamuru tepsiye bir palet veya düz bir bıçak ile yerleştirin. Alternatif olarak hamura kalıbı direkt pişirme kağıdının üzerinde uygulayın ve çevresinde kalan hamurları çıkarın.
- Motifin akmaması için bisküvileri kestikten hemen sonra pişirin.

Öneri: En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın. Hamur ısınırsa kalıptan veya kurabiye kalıbından çıkması daha zor olur. Tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın.
Hamur buna rağmen kalıptan ve/veya bisküvi kalıplarından zor çıkıyorsa kalıbı bastırmadan önce hamurun üzerine biraz un serpiştirin.

Temizleme ve bakım

- ▷ Kalıbı ve ahşap damgayı **ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan hemen sonra** sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- ▷ Kalıbın dış kenarlarındaki ve ahşap damganın üzerindeki hamur artıkları yumuşak bir bulaşık fırçası ile temizlenebilir.
- ▷ Kalıp bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- ▷ Yağlanmış kayın ağacından yapılmış bisküvi kalıbını sadece elde biraz ılık su (maks. 40 °C) ve gerekirse bir miktar yumuşak bulaşık deterjanı ile temizleyin. Ahşap damgayı bulaşık suyunda uzun süre bırakmayın. Ardından iyice kurulayın. Ahşap damga bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.
- ▷ Ürünün keyfini uzun süre çıkarabilmeniz için ahşap damgayı düzenli aralıklarla yağlamanızı tavsiye ederiz. Bunun için bir fırça veya tüy bırakmayan bir bezle birkaç damla yemeklik yağ (keten tohumu yağı değil!) sürün. Fazla yağı bir bezle silin ve yeniden kullanmadan veya kaldırmadan önce ahşap damganın yağı iyice emmesine izin verin.

Tereyağlı kurabiye tarifi

Malzemeler	
250 g yumuşak tereyağı	250 g un
1 yumurta	125 g gıda nişastası
125 g şeker	1/2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya şekeri	2 YK krema
1 tutam tuz	Uygulama yeri için un

Hazırlama süresi yakl. 30 dakika
(artı dinlenme ve pişirme süresi)

Hazırlanışı

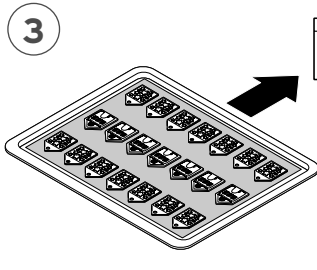
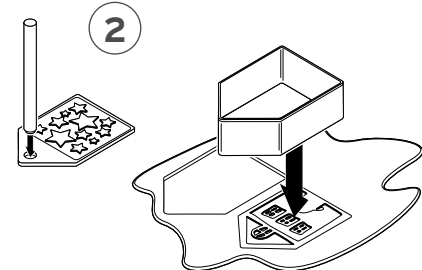
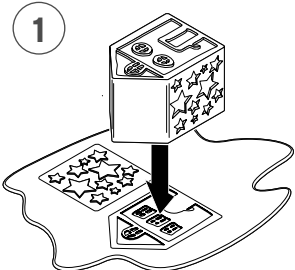
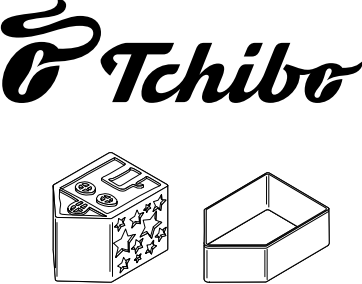
1. Tereyağını yumurta, şeker, vanilya şekeri ve tutam tuzla el mikseriyle köpürterek karıştırın.
2. Unu nişasta ve kabartma tozu ile karıştırın, ilave edin ve krema ile pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru folyoya sarın ve yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletin.
3. Fırını önceden 175 °C (turbo 150 °C) ısıtın. Ardından hamuru unlanmış bir tezgah üzerinde eşit şekilde yakl. 5 - 6 mm kalınlığında açın. İstenen şekli hamura bastırmak için bisküvi kalıbını kullanın ve ardından kalıpla kesin.
4. Kalıp halindeki bisküvileri dikkatlice kalıbından çıkarın ve bir fırın kağıdı ile soğuk fırın tepsinine yerleştirin. Fırında yakl. 12-15 dakika pişirin. Bisküvilerin yanmaması için pişirme işlemini gözlemleyin!

Öneri: Bisküvileri daha sonra hediye etiketi veya ağaç süsü olarak kullanmak isterseniz pişirmeden önce üst kısımda (örn. pipet vb. ile) küçük bir delik açmanız yeterlidir. Piştikten sonra soğuyan bisküvilerin üzerini dilediğiniz gibi krema veya kuvertür ile süsleyebilirsiniz.



Tarif:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2022 Naumann & Göbel
Verlagsgesellschaft mbH
Tüm haklar saklıdır

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.cz • www.tchibo.pl • www.tchibo.sk
www.tchibo.hu

CS Informace o výrobku | **PL** Informacja o produkcie | **SK** Informácia o výrobku | **HU** Termékismertető

Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám: 650 772

CS Důležité pokyny

- Výrobek není dětská hračka! Používání pouze pod dozorem dospělých.
- Sada razítek na sušenky je vhodná k vykrajování tvarů ze sušenkového a perníkového těsta.
- Aby bylo možné každý jednotlivý motiv optimálně vyrazit, zpracovávejte vždy vychlazené těsto. Vytválené těsto nesmí být moc tenké. Vytválejte proto těsto na tloušťku min. cca 5-6 mm.
- V případě receptů, kdy těsto hodně vyběhne, se natištěný motiv při pečení zdeformuje.
- Zatlačte opatrně a ne moc silně na razítko na sušenky. Jinak bude vypíchnuté těsto příliš ploché.
- 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.
- Sušenky pečte ihned po vykrojení, aby se motiv nezdeformoval.

Tip: Těsto nejlépe zpracovávejte rovnou z chladničky. Když se těsto zahřeje, víc se lepí na vykrajovátka, resp. razítka. V takovém případě jej raději vložte zpět do ledničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta. Pokud by ani přesto nešlo těsto lehce odlepit od vykrajovátka, resp. razítko na sušenky, poprašte jej před vykrajováním moukou.

Čištění a ošetřování

- Umyjte vykrajovátka a dřevěné razítko **před prvním a poté po každém dalším použití** teplou vodou s trochou prostředku ny mytí nádobí.
- Zbytky těsta na hranách vykrajovátek a na dřevěném razítku lze odstranit měkkým kartáčem na mytí nádobí.
- Vykrajovátka je rovněž vhodné do myčky nádobí.
- Razítko na sušenky z naolejovaného bukového dřeva čistěte pouze ručně, a to trochou teplé vody (max. 40 °C), a v případě potřeby jemným mycím prostředkem. Nenechávejte dřevěné razítko stát dlouho ve vodě. Poté ho nechte pořádně uschnout. Dřevěné razítko není vhodné pro mytí v myčce nádobí.
- Aby Vám výrobek dlouho sloužil, doporučujeme dřevěné razítko v pravidelných intervalech olejovat. Jedlý olej (ne lněný!) nanášejte pomocí štětce nebo hadříku, který nepouští vlákna. Přebytký olej setřete hadříkem a nechte olej dobře vsáknout, než dřevěné razítko uklidíte nebo znovu použijete.

Recept na máslové sušenky

Přísady

250 g měkkého másla	250 g mouky
1 vejíčko	125 g jedlého škrobu
125 g cukru	1/2 balíčku prášku do pečiva
1 balíček	2 lžice šlehačky
vanilkového cukru	mouka k pomoučení
špetka soli	pracovní plochy

Doba přípravy: asi 30 minut
(plus doba na odpočívání těsta a pečení)

Příprava

1. Máslo s vejíčkem, cukrem, vanilkovým cukrem a špetkou soli vyšleháme ručním šlehačem do pěny.
2. Mouku se škrobem a kypřicím práškem do pečiva smícháme, přidáme a se šlehačkou uhněteme do hladkého těsta. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme 1 hodinu odpočívat v chladničce.
3. Troubu předehřejeme na 175 °C (horkovzdušnou troubu na 150 °C). Těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše rovnoměrně na tloušťku cca 5-6 mm. Razítkem na sušenky vyrazíme motivy do těsta a vykrajovátkem vykrájíme sušenky.
4. Opatrně uvolněte vykrojené sušenky z vykrajovátek a položte je na studený plech na pečení vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě cca 12-15 minut. Sledujte průběh pečení, aby se sušenky nepřipálily!

Tip: Pokud chcete sušenky použít později jako visačky na dárky nebo ozdoby na stromček, vykrojte nahoře před pečením malý otvor (např. brčkem apod.). Po upečení můžete vychladlé sušenky dle libosti ozdobit cukrovou nebo čokoládovou polevou.

PL Ważne wskazówki

- Produkt nie jest zabawką! Należy go używać wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Zestaw stempelków do ciastek nadaje się do wykrawania i stemplowania ciast na ciasteczka i pierniki.
- Aby dany motyw został optymalnie wytłoczony należy zawsze stemplować na zimnym cieście. Ciasto nie może być rozwałkowane zbyt cienko. Rozwałkować ciasto na grubość co najmniej ok. 5-6 mm.
- W przypadku przepisów na ciasto silnie wystające wytłoczony motyw ulega zniekształceniu podczas pieczenia.
- Naciskać ostrożnie i nie wywierać zbyt dużego nacisku na stempelki do ciastek. W przeciwnym razie wycięte ciasto zostanie zbyttnio spłaszczone.
- Wykrojone ciastka ułożyć ostrożnie na blasze do pieczenia za pomocą łopatki cukierniczej, płaskiego noża lub podobnego przyboru, aby nie zniekształcić motywów. Można też wykrawać ciastka bezpośrednio na papierze do pieczenia, a następnie usunąć pozostałości ciasta.
- Piec ciastka bezpośrednio po ich wykrojeniu, aby motyw nie uległ zniekształceniu.

Rada: Najlepiej pracuje się z ciastem wyjętym prosto z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je od wykrawacza lub stempelka. W takiej sytuacji lepiej odstawić ciasto ponownie do lodówki i sięgnąć po inną schłodzoną porcję. Jeśli mimo to ciasto będzie przywierać do wykrawacza lub stempelka do ciastek, należy przed wykrawaniem dodatkowo posypać je mąką.

Czyszczenie i pielęgnacja

- **Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu** należy umyć wykrawacz i drewniany stempelki ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Pozostałości ciasta na konturach wykrawacza oraz na drewnianym stempelku można usunąć za pomocą miękkiej szczotki do zmywania.
- Wykrawacz nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- Stempelki do ciastek z olejowanego drewna bukowego należy myć ręcznie za pomocą odrobiny ciepłej wody (maks. 40°C) i ew. niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie pozostawiać drewnianego stempelka na dłuższy czas w wodzie do zmywania. Następnie osuszyć go dokładnie. Drewniany stempelki nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Aby przez długi czas cieszyć się funkcjonalnością produktu, zalecamy olejowanie drewnianego stempelka w regularnych odstępach czasu. W tym celu rozprowadzić kilka kropel oleju spożywczego (ale nie oleju lnianego!) po drewnie za pomocą pędzelka lub niestrzępiącej się szmatki. Nadmiarowy olej wytrzeć ściereczką. Przed ponownym użyciem lub przed schowaniem produktu należy odczekać, aż olej dobrze się wchłonie.

Przepis na ciastka maślane

Składniki

250 g miękkiego masła	250 g mąki
1 jajko	125 g skrobi spożywczej
125 g cukru	1/2 opak. proszku do pieczenia
1 opak. cukru waniliowego	2 łyżki śmietany
szczypta soli	mąka do posypania powierzchni roboczej

Czas przyrządzania: ok. 30 minut (plus wyrastanie i pieczenie)

Sposób przyrządzania

1. Masło z jajkiem, cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli utrzeć mikserem na puszystą masę.
2. Mąkę wymieszać ze skrobią spożywczą i proszkiem do pieczenia, dodać do masy i wraz ze śmietaną zagnieść na jednorodne ciasto. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 1 godzinę do lodówki.
3. Rozgrzać piekarnik do temperatury 175°C (termoobiegi 150°C). Na stolnicy posypanej mąką równomiernie rozwałkować ciasto na grubość ok. 5-6 mm. Za pomocą stempelka do ciastek wytłoczyć wybrany motyw na ciastku, a następnie wyciąć je wykrawaczem.
4. Wycięte ciastka ostrożnie wyjmować z wykrawacza i umieścić na wyłożonej papierem do pieczenia zimnej blasze. Piec w piekarniku przez ok. 12-15 minut. Ciastka należy doglądać podczas pieczenia, aby za mocno się nie przypiekły!

Rada: Jeżeli ciasteczka mają być użyte jako zawieszki do prezentów lub dekoracja choinkowa, należy przed pieczeniem przekłuć dziurkę do zawieszenia w górnej części ciastka (np. za pomocą słomki itp.). Po upieczeniu i ostygnięciu ciasteczek można udekorować je według uznania lukrem lub czekoladą.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2022 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone.

SK Dôležité upozornenia

- Výrobok nie je detská hračka! Používanie len pod dozorom dospelých osoby.
- Súprava pečiatok na sušenky je vhodná na vykrajovanie a potlačenie cesta na sušenky a medovníky.
- Aby sa príslušný motív dal optimálne potlačiť, vždy používajte studené cesto. Cesto sa nesmie vyval'kať príliš na tenko. Preto cesto vyval'kajte aspoň na hrúbku približne 5 - 6 mm.
- Pri receptoch na cestá, ktoré sú silno kysnúce, sa potlačený motív pri pečení zdeformuje.
- Na pečiatky na sušenky tlačte opatrne a nie príliš silno. Inak sa vykrojený motív pritlačí príliš na plocho.
- Vykrojené sušenky opatrne položte pomocou stierky, plochého noža a pod. na plech na pečenie tak, aby sa motív neporušil. Alternatívne môžete sušenky vykrajovať priamo na papieri na pečenie a len odstrániť okraje cesta.
- Sušenky po vykrojení rýchlo upečte, aby sa motív nezdeformoval.

Tip: Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak je cesto teplé, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovačky, resp. od pečiatky na sušenky. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte radšej iné, vychladené cesto. Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovačky resp. od pečiatky na sušenky, posypte ho pred vykrajovaním dodatočne múkou.

Čistenie a ošetrovanie

- **Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití** vyčistite vykrajovačku a drevenú pečiatku teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu.
- Zvyšky cesta na kontúrach vykrajovačky a na drevenej pečiatke môžete odstrániť mäkkou kefkou na umývanie riadu.
- Vykrajovačka je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu.
- Pečiatku na sušenky z naolejovaného bukového dreva čistite iba ručne trochou teplej vody (max. 40 °C) a v prípade potreby jemným prostriedkom na umývanie riadu. Drevenú pečiatku nenechávajte dlho ležať vo vode na umývanie riadu. Potom ju nechajte dôkladne uschnúť. Drevená pečiatka nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.
- Aby ste mali z tohto výrobku čo najdlhšie radosť, doporučame vám drevenú pečiatku pravidelne olejovať. Na tento účel naneste na pečiatku niekoľko kvapiek kuchynského oleja (nie ľanového oleja!) pomocou štetca alebo handričky, ktorá nepúšťa vlákna. Prebytočný olej utrite handričkou a potom ho nechajte dobre vsiaknuť, kým drevenú pečiatku začnete znovu používať alebo ju odložíte.

Recept na maslové sušenky

Přísady

250 g mäkkého masla	250 g múky
1 vajce	125 g škrobovej múky
125 g cukru	1/2 balíčka prášku do pečiva
1 bal. vanilkového cukru	2 PL smotany
1 štipka soli	múka na pracovnú plochu

doba prípravy cca 30 minút
(plus doba odležania a pečenia)

Příprava

1. Maslo vymiešajte s vajcom, cukrom, vanilkovým cukrom a 1 štipkou soli ručným mixérom do penista.
2. Múku zmiešajte so škrobovou múkou a práškom do pečiva, pridajte k maslovej zmesi a spolu so smotanou vymiešajte na hladké cesto. Cesto zabaľte do fólie na uchovanie čerstvosti a nechajte vychladnúť v chladničke cca 1 hodinu.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 175 °C (teplovzdušnú rúru na 150 °C). Cesto následne vyval'kajte na pomúčenej pracovnej ploche rovnomerne na hrúbku cca 5 - 6 mm. Pomocou pečiatky na sušenky vyrazte do cesta požadovaný motív a potom ho vykrojte vykrajovačkou.
4. Vykrojené sušenky príp. opatrne uvoľnite z vykrajovačky a položte ich na studený plech vyložený papierom na pečenie. Pečte v rúre na pečenie cca 12 - 15 minút. Sušenky majte pri pečení pod dohľadom, aby sa nepřipálili!

Tip: Ak chcete sušenky neskôr použiť ako privesky na darčeky alebo ozdoby na stromček, jednoducho pred pečením vyrežte na vrchu malý otvor (napr. pomocou slamky na pitie a pod.). Po upečení môžete vychladnuté sušenky ľubovoľne ozdobit' cukrovou alebo čokoládovou polevou.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2022 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené.

HU Fontos tudnivalók

- Nem gyerekjáték! Csak felnőtt felügyelete mellett használható.
- A keksznyomda készlet omlós- és mézeskalács tészta kiszűrásához és nyomdázásához használható.
- Ahhoz, hogy az adott minta optimálisan látható legyen, mindig hideg tésztával dolgozzon. Ne nyújtsa túl vékonyra a tésztát, legalább kb. 5-6 mm vastagra nyújtsa ki.
- A sütés közben nagyon megdagadó tésztáknál a minta eltorzul, ezért csak sütőpor nélküli tésztával használja.
- A keksznyomdára csak finoman nyomjon rá, ellenkező esetben a kiszűrt tészta túl lapos lesz.
- A kiszűrt kekszeket óvatosan egy spatula, lapos kés vagy hasonló segítségével helyezze a tepsire, hogy a minta ne torzuljon el. A kekszeket közvetlenül a sütőpapíron kiszűrhatja, ekkor csak távolítsa el a tészta széleit.
- A kekszeket közvetlenül a kiszűrás után süsse meg, nehogy eltűnjön a minta.

Tipp: Legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. A felmelegedett tészta nehezebben válik le a kiszűróról, illetve keksznyomdáról. Akkor inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és dolgozzon egy másik, lehűlt adaggal. Ha ennek ellenére a tészta nehezen válna le a kiszűróról, illetve a keksznyomdáról, akkor a használat előtt lisztezze be a tésztát.

Tisztítás és ápolás

- Tisztítsa meg a keksznyomda készlet összes részét **az első használat előtt és minden további használat után** meleg vízzel és némi mosogatószerrel.
- A kiszűrő körvonalaiba és a nyomdába ragadt tésztamaradékok egy puha mosogatókefével lehet eltávolítani.
- A kiszűrő mosogatógépben is tisztítható.
- Az olajozott bükkfából készült keksznyomdát csak kézzel, kevés meleg vízzel (max. 40 °C) és szükség esetén kímélő mosogatószerrel tisztítsa meg. Ne hagyja a fa nyomdát hosszú ideig a mosogatóvízben ázni. Ezt követően hagyja alaposan megszáradni. A fa nyomda mosogatógépben nem tisztítható.
- Annak érdekében, hogy sokáig örömet lelje a termékben, javasoljuk, hogy rendszeres időközönként olajozza be a fa nyomdát. Kenje be néhány csepp étolajjal (ne lenolajjal!) egy ecset vagy egy nem bolyhosodó ruha segítségével. Törölje le a felesleges olajat egy ruhával, majd várja meg, hogy az olaj jól beszívódjon, mielőtt ismét használná a fa nyomdát vagy elrakná.

Recept: vajas kekszek

Hozzávalók

250 g puha vaj	250 g liszt
1 tojás	125 g étkezési keményítő
125 g cukor	1/2 csomag sütőpor
1 cs. vaníliás cukor	2 ek. tejszín
1 csipet só	liszt a munkafelülethez
Elkészítési idő: kb. 30 perc (+ pihentetés és sütés)	

Elkészítés

1. Keverje habosra a kézi mixerrel a vajat a tojással, a cukorral, a vaníliás cukorral és egy csipet sóval.
2. Keverje össze a lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport, adja a vajas masszához és a tejszínnel gyúrjon belőle egy sima tésztát. Csomagolja a tésztát frissentartó fóliába és pihentesse a hűtőben 1 órát.
3. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses: 150 °C). Nyújtsa ki a tésztát lisztes munkafelületen egyenletesen kb. 5-6 mm vastagra. A nyomdával nyomja rá a kívánt mintázatot a kekszekre, majd szúrja ki a kekszeket a kiszűrővel.
4. A kiszűrt kekszeket válassza le óvatosan a kiszűróról, és helyezze egy sütőpapírral bélelt, hideg tepsire. Süsse a sütőben kb. 12-15 percig. Figyelje a sütési folyamatot, nehogy a kekszek megégjenek!

Tipp: Ha a kekszeket később ajándékkísérőként vagy fadíszként szeretné felhasználni, sütés előtt egyszerűen vágjon ki egy kis lyukat a tetején (pl. egy szívószállal vagy hasonlóval). Sütés után a kihűlt kekszeket tetszés szerint díszítheti cukor- vagy csokoládémázzal.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2022 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva.



www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok