

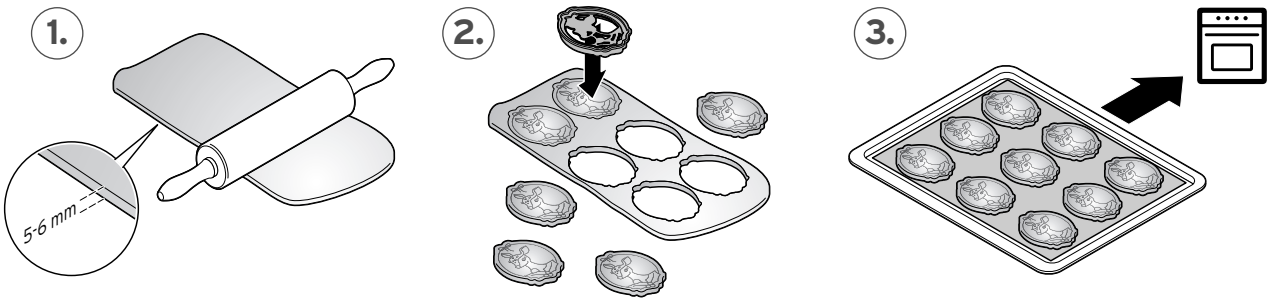


- de** Produktinformation und Rezept
- en** Product information and recipe
- fr** Fiche produit et recette
- cs** Informace o výrobku a recept



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

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



Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku: 364 436

**de** Wichtige Hinweise

- Die Ausstecher sind geeignet zum Ausstechen von Keksteigen, Fondant oder Marzipan.
- Damit das jeweilige Motiv optimal aufgeprägt werden kann, darf der Teig bzw. die Fondant- oder Marzipanmasse 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. Verarbeiten Sie daher nur Teige **ohne Backpulver**.
- 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.
- Tip:** 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.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Die Ausstecher sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▷ Teigreste zwischen den Konturrillen und Motiv-aussparungen lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.

Rezept für ca. 40 Weihnachtsplätzchen

Für den Teig

300 g weiche Butter, 2 Eigelb (Größenklasse M), 100 g Zucker, 200 g Marzipan, 500 g Mehl

Für den Zuckerguss

200 g Puderzucker, einige Tropfen Orangensaft, ca. 1 EL Wasser

Zubereitung

- Die Butter mit dem Zucker und Eigelben mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die Marzipanrohmasse in Stücke schneiden, in der Mikrowelle leicht erwärmen und erweichen.
- Marzipan und Mehl nach und nach unter den Teig heben und mit dem Handrührgerät solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze bzw. 150 °C Umluft vorheizen. Den Teig nach dem Ruhen auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ca. 5-6 mm ausrollen. Mit den Ausstechern die verschiedenen Prägemotive ausstechen.
- Die ausgestochenen Kekse vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes, kaltes Backblech legen und ca. 12-15 Minuten backen. Je nach Backofen kann die Backdauer variieren. Beobachten Sie den Backvorgang, um ein Verbrennen der Kekse zu vermeiden.
- Die fertigen Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Puderzucker mit etwas Orangensaft und Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und die geprägten Linien der Kekse damit verzieren.

**Tip:** Alternativ zum Zuckerguss können Sie auch flüssige Kuvertüre verwenden oder die Kekse mit etwas Puderzucker bestäuben.

**en** Important information

- The biscuit cutters are suitable for cutting out biscuit dough, fondant icing or marzipan.
- So that each motif can be properly imprinted in the biscuits, do not roll the dough, fondant or marzipan out too thin. Roll it out so it is **at least approx. 5-6 mm thick**.
- The imprinted motif will disappear if you use a dough recipe that rises a lot when baking. Therefore, only use doughs which **do not have baking powder**.
- Use a baker's spatula or a flat knife 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.
- Tip:** It is best to use dough straight out of the fridge. If the dough warms up, it is harder to get it out of the cutters. If this is the case, put it back in the fridge and use a different portion which is more chilled.  
If the dough is still not coming out of the cutters easily, dust it with a little flour before cutting out the biscuits.

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. The cutters are also suitable for cleaning in the dishwasher.
- ▷ Use a soft washing-up brush to remove any dough remains between the outline grooves and the motif gaps.

Recipe for approx. 40 Christmas biscuits

For the dough

300 g soft butter, 2 egg yolks (size M), 100 g sugar, 200 g marzipan, 500 g flour

For the glaze

200 g icing sugar, a few drops of orange juice, approx. 1 tbsp water

Preparation

- Beat together the butter, sugar and egg yolks with a hand mixer until creamy. Cut the marzipan into pieces and warm it up slightly in the microwave to soften it.
- Gradually fold in the marzipan and flour into the dough and mix with the hand mixer until a smooth dough is formed. Wrap the dough in cling film and leave to chill in the fridge for approx. 60 minutes.
- Preheat the oven to 175°C top/bottom heat or 150°C fan-assisted heat. After chilling the dough, roll it out evenly onto a work surface dusted with flour until it is approx. 5-6 mm thick. Use the biscuit cutters to cut out the various motifs.
- Carefully place the biscuits onto a cold baking tray lined with baking paper and bake for approx. 12-15 minutes. The baking time may vary depending on your oven. Keep an eye on the biscuits so they do not burn.
- Leave the biscuits on a cooling rack to cool. Mix the icing sugar with a little orange juice and water to create a thick glaze and use it to decorate the imprinted lines on the biscuits.

**Tip:** Instead of a sugar glaze, you can also use a runny chocolate glaze or dust the biscuits with icing sugar.

**fr** Remarques importantes

- Les emporte-pièces se prêtent à la découpe de pâtes à biscuits, de fondant ou de pâte d'amande.
- Pour une impression optimale du motif correspondant, la pâte - pâte à biscuits, fondant ou pâte d'amande - ne doit pas être abaissée trop finement. Veillez à ce qu'elle présente une épaisseur **minimum de 5 à 6 mm environ**.
- Si les pâtes lèvent, le motif imprimé sur le biscuit sera déformé. Par conséquent, utilisez uniquement des pâtes **sans poudre à lever**.
- 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.
- Conseil:** l'idéal est de travailler la pâte directement au sortir du réfrigérateur. Lorsque la pâte se réchauffe, elle se décolle moins facilement des emporte-pièces. Dans ce cas, remettez-la de préférence au réfrigérateur et travaillez une autre portion de pâte réfrigérée.  
Si malgré tout la pâte se décolle difficilement des emporte-pièces, saupoudrez-la en plus d'un peu de farine avant de procéder à la découpe.

Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante, lavez les emporte-pièces à l'eau très chaude, légèrement additionnée de liquide vaisselle. Les emporte-pièces peuvent également être lavés au lave-vaisselle.
- ▷ Vous pouvez enlever les restes de pâte coincés dans les rainures en bordure et les évidements du motif à l'aide d'une brosse à vaisselle souple.

Recette pour env. 40 biscuits de Noël

Pour la pâte

300 g de beurre ramolli, 2 jaunes d'œuf (taille M), 100 g de sucre, 200 g de pâte d'amande, 500 g de farine

Pour le glaçage au sucre

200 g de sucre glace, quelques gouttes de jus d'orange, env. 1 c.s. d'eau

Préparation

- Mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œuf avec le batteur jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Couper la pâte d'amande en morceaux et la chauffer légèrement au micro-ondes pour la ramollir.
- Incorporer peu à peu la pâte d'amande et la farine dans la pâte, et mélanger au batteur jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Enrouler la pâte dans un film plastique et la laisser reposer au réfrigérateur pendant env. 60 minutes.
- Préchauffer le four à 175 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 150 °C (chaleur tournante). Une fois le temps de repos écoulé, abaisser la pâte sur un plan de travail fleuré de manière à obtenir une épaisseur régulière d'env. 5 à 6 mm. Réaliser les différents motifs de biscuits à l'aide des emporte-pièces.
- Poser délicatement les biscuits confectionnés sur un plaque de four froide recouverte de papier sulfurisé, et enfourner 12 à 15 minutes. La durée de cuisson peut varier selon le type de four. Surveiller la cuisson pour éviter que les biscuits ne brûlent.
- Laisser refroidir les biscuits cuits sur une grille à gâteaux. Mélanger le sucre glace avec un peu de jus d'orange et d'eau jusqu'à obtenir un liquide épais qui servira à décorer les lignes réalisées dans les biscuits.

**Conseil:** vous pouvez également utiliser un chocolat de couverture à la place du glaçage au sucre ou bien saupoudrer les biscuits d'un peu de sucre glace.

**cs** Důležité pokyny

- Vykrajovátká jsou vhodná k vykrajování tvarů ze sušenkového těsta, fondánu nebo marcipánu.
- Aby bylo možné každý jednotlivý motiv optimálně vyrazit, nesmí být těsto, resp. fondánová hmota nebo marcipánová hmota vyváleny příliš tence. Vytválejte proto těsto **na tloušťku minimálně 5-6 mm**.
- V případě receptů, kdy těsto hodně vyběhne, se natištěný motiv při pečení zdeformuje. Pracujte tedy pouze s těsty **bez prášku do pečiva**.
- 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.
- Tip:** Těsto nejlépe zpracovávejte ihned poté, co jste jej vytáhli z chladničky. Když se těsto zahřeje, víc se lepí na vykrajovátká. V takovém případě jej raději vložte zpět do chladničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta. Pokud by ani přesto nešlo těsto lehce vyjmát z vykrajovátek, poprašte jej před vykrajováním moukou.

Čištění

- ▷ Před prvním použitím a po každém dalším použití omyjte vykrajovátká horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vykrajovátká nejsou vhodná pro mytí v myčce.
- ▷ Zbytky těsta mezi obrysovémi drážkami a otvory motivu můžete odstranit kartáčkem na nádobí s měkkými štětinami.

Recept přibližně na 40 kousků vánočního cukroví

Na těsto:

300 g měkkého másla, 2 vaječné žloutky (velikost M), 100 g cukru, 200 g marcipánu, 500 g mouky

Na přípravu cukrové polevy budeme potřebovat:

200 g práškového cukru, několik kapek pomerančové šťávy, asi 1 lžíce vody

Příprava

- Máslo s cukrem a žloutky utřete pomocí ručního hnětače do pěny. Surovou marcipánovou hmotu nakrájejte na kousky a mírně rozehejte a nechte změkhnout v mikrovlnné troubě.
- Postupně přidávejte do těsta marcipán a mouku a pomocí ručního hnětače míchejte, dokud nebude těsto hladké. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme po dobu přibližně 60 minut odpočívat v chladničce.
- Troubu předehřejeme na 175 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 150 °C (horkovzdušná trouba). Nechte těsto odpočinout a poté jej rovnoměrně vytválejte na pomoučené pracovní desce na tloušťku 5-6 mm. Pomocí vykrajovátek vykrojíte různé vyražené motivy.
- Vykrájené sušenky opatrně položíme na studený plech na pečení vyložený papírem na pečení a pečeme po dobu přibližně 12-15 minut. Doba pečení se může lišit podle pečicí trouby. Při pečení dejte pozor, aby se sušenky nespálily.
- Hotové sušenky nechte vychladnout na kuchyňské mřížce. Smíchejte práškový cukr s trochou pomerančové šťávy a vody a vytvořte hustou polevu, kterou použijete na ozdobení vyražených linií vykrojených sušenek.

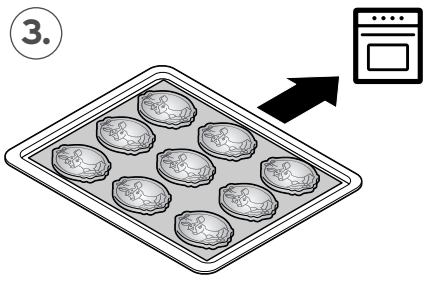
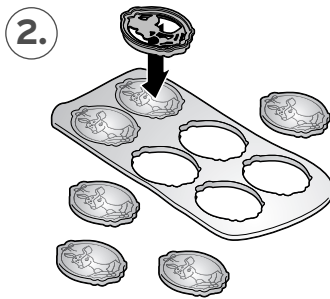
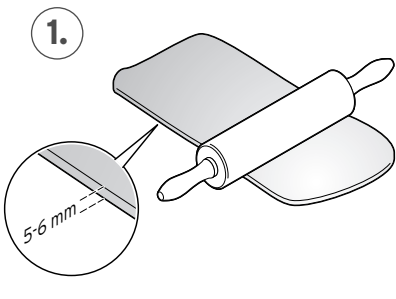
**Tip:** Alternativně k cukrové polevě můžete použít i tekutou čokoládovou polevu nebo posypat sušenky trochou práškového cukru.



www.tchibo.pl/instrukcje  
www.tchibo.sk/navody  
www.tchibo.hu/utmutatok  
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

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

- pl Informacja o produkcie i przepis
- sk Informácia o výrobku a recept
- hu Termékismertető és recept
- tr Ürün bilgisi ve tarif



Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası: 364 436

### pl Ważne wskazówki

- Foremki do ciastek nadają się do wykrawania ciast biszkoptowych, masy cukrowej lub marcepanowej.
- Aby w optymalny sposób wyłoczyć dany motyw, nie należy rozwałkować ciasta, masy cukrowej lub marcepanowej na zbyt cienką warstwę. Rozwałkować ciasto na **grubość co najmniej ok. 5-6 mm**.
- W przypadku przepisów na silnie wyrastające ciasto wyłoczony motyw zostanie zniekształcony podczas pieczenia. Z tego względu najlepiej pracować z ciastami **bez proszku do pieczenia**.
- Ostrożnie umieścić wykrojone ciasteczka na blasze za pomocą łopatkii 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.
- Rada:** Najlepiej pracuje się z ciastem wyjętym prosto z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je 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.

### Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Foremki do ciastek nadają się także do mycia w zmywarce do naczyń.
- Znajdujące się między rowkami konturów i wyłobieniami motywów resztki ciasta można usunąć przy użyciu szczotki do zmywania z miękkim włosiem.

### Przepis na ok. 40 ciasteczek bożonarodzeniowych

#### Składniki na ciasto

300 g miękkiego masła, 2 żółtka (rozmiar M), 100 g cukru, 200 g marcepanu, 500 g mąki

#### Składniki na lukier

200 g cukru pudru, kilka kropli soku pomarańczowego, ok. 1 łyżka wody

#### Sposób przyrządzenia:

- Masło, cukier i żółtka utrzeć na puszystą masę za pomocą miksera ręcznego. Masę marcepanową pokroić na kawałki i zmiękczyć, podgrzewając lekko w kuchence mikrofalowej.
- Do ciasta dodawać stopniowo marcepan i mąkę, nie przerywając miksowania, dopóki ciasto nie będzie gładkie. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na ok. 60 minut do lodówki.
- Nagrzać piekarnik do temperatury 175°C (grzanie z góry i z dołu) lub 150°C (termoobiegi). Wyjąć ciasto z lodówki i równomiernie rozwałkować na posypanej mąką powierzchni roboczej na grubość ok. 5-6 mm. Za pomocą foremek wyłoczyć na ciastkach wybrane motywy.
- Ostrożnie umieścić ciastka na zimnej blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez ok. 12-15 minut. Czas pieczenia może się różnić w zależności od piekarnika. Obserwować piekące się ciastka, aby zapobiec ich przypaleniu się.
- Gotowe ciasteczka pozostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej. Cukier puder wymieszać z odrobiną soku pomarańczowego i wody na gęstą polewę i ozdobić nią wyłoczone linie ciastek.

**Rada:** Zamiast lukru można użyć roztopionej czekolady lub posypać ciasteczka cukrem pudrem.

### sk Dôležité upozornenia

- Vykrajovačky sú vhodné na vykrajovanie cesta na sušienky, fondánu alebo marcipánu.
- Aby sa jednotlivé motívy mohli optimálne vykrojiť, nesmie byť cesto, resp. fondánová alebo marcipánová hmota, vyval'kané príliš na tenko. Cesto preto vyval'kajte **minimálne do cca 5 - 6 mm hrúbky**.
- Pri silne kypiacich cestách sa vykrajovaný motív pri pečení zdeformuje. Spracováajte preto len cestá **bez pridania prášku do pečiva**.
- Vykrojené sušienky položte opatrne pomocou stierky, ostrého noža a pod. na plech na pečenie, aby sa motívy nezdeformovali. Alternatívne môžete sušienky vykrajovať aj priamo na pečiacom papieri a jednoducho len odstrániť okraje cesta.
- Tip:** Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak je cesto teplé, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovacích formičiek. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte iné, vychladené cesto. Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovacích formičiek, posypte vykrajovacie formičky dodatočne múkou.

### Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite vykrajovačky horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Vykrajovačky sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Zvyšky cesta medzi okrajovými priehlbinkami a výrezmi motívu sa dajú odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami.

### Recept na cca 40 vianočných sušienok

#### Na cesto

300 g mäkkého masla, 2 žltka (veľkostná trieda M), 100 g cukru, 200 g marzipánu, 500 g múky

#### Na cukrovú polevu

200 g práškového cukru, pár kvapiek pomarančovej šťavy, cca 1 PL vody

#### Príprava

- Maslo s cukrom a žltkami vymiešajte ručným mixérom do penista. Surovú marcipánovú hmotu nakrájajte na kúsky, mierne ohrejte v mikrovlnnej rúre a zmäknite.
- Postupne pridávajte do zmesi marcipán a múku a miešajte ručným mixérom na hladké cesto. Cesto zabaľte do fólie na uchovanie čerstvosti a nechajte cca 60 minút vychladnúť v chladničke.
- Rúru na pečenie predhrejte na 175 °C (horný/spodný ohrev), resp. 150 °C (teplovzdušná rúra). Odpočínuté cesto rovnomerne vyval'kajte na pomúčenej pracovnej ploche do hrúbky cca 5 - 6 mm. Vykrajovačkami si vykrojte rôzne motívy.
- Povykrajované sušienky opatrne poukladajte na chladný plech vyložený papierom na pečenie a pečte ich cca 12-15 minút. Doba pečenia môže kolísať v závislosti od rúry na pečenie. Proces pečenia majte pod dozorom, aby sa sušienky nepripekli.
- Hotové sušienky nechajte vychladnúť na mriežke. Práškový cukor zmiešajte s trochou pomarančovej šťavy a vody na hustú polevu a zdobte ňou vyrazené línie sušienok.

**Tip:** Ako alternatívu k cukrovej poleve môžete použiť aj tekutú čokoládovú polevu alebo sušienky posypte trochou práškového cukru.

### hu Fontos tudnivalók

- A kiszűrők keksztészta, fondant vagy marcipán kiszúrására alkalmasak.
- Ahhoz, hogy az adott motívum optimálisan látható legyen, ne nyújtsa túl vékonyra a tésztát, illetve a fondant- vagy marcipánmasszát. Ezért ezeket **legalább kb. 5-6 mm vastagra** nyújtsa ki.
- A sütés közben megdagadó tésztáknál a minta eltorzul. Éppen ezért csak **sütőpor nélküli** tésztával dolgozzon.
- A kiszúrt kekszeket egy spatula, lapos kés vagy hasonló segítségével helyezze óvatosan a tepsire, hogy a minta ne torzuljon el. Jó megoldás az is, ha a kekszeket közvetlenül a sütőpapíron szúrja ki, és egyszerűen csak eltávolítja a tészta széleit.
- Tipp:** A legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. A felmelegedett tészta nehezebben vágik el a kiszűrőtől. Akkor inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és dolgozzon egy másik, lehűlt adaggal. Ha ennek ellenére nehezen válna le a tészta a kiszűrőről, a használat előtt lisztezze be a kiszűrőt.

### Tisztítás

- Tisztítsa meg a kiszűrőkat az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A kiszűrők mosogatógépben is tisztíthatóak.
- A forma barázdáiba ragadt tésztamaradék eltávolítható egy puha mosogatókefével.

### Karácsonyi keksz recept kb. 40 darabhoz

#### Tészta:

300 g puha vaj, 2 tojássárga (M-es méret), 100 g cukor, 200 g marcipán, 500 g liszt

#### Cukormáz:

200 g porcukor, néhány csepp narancslé, kb. 1 ek. víz

#### Elkészítés

- Kézi mixerrel keverje habosra a vajat a cukorral és tojássárgákkal. Darabolja fel a marcipánmasszát, majd melegítse fel kissé a mikróban és puhítsa meg.
- Adja apránként a marcipánt és a lisztet a tésztába, majd keverje addig a kézi mixerrel, amíg sima tésztát nem kap. Csomagolja a tésztát frissentartó fóliába, majd pihentesse kb. 60 percig a hűtőszekrényben.
- Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 150 °C-ra (légkeveréses sütő). Pihentetés után nyújtsa ki a tésztát lisztes munkafelületen egyenletesen kb. 5-6 mm vastagra. Szúrja ki a kiszűrőkkel a különböző motívumokat.
- A kiszúrt kekszeket helyezze óvatosan egy sütőpapírral bélelt hideg tepsire, és süsse azokat kb. 12-15 percig. Sütőtől függően a sütés ideje eltérhet. Felügyelje a sütési folyamatot, nehogy a kekszék megégjenek.
- A kész kekszeket hagyja egy sütőrácsra kihűlni. Keverje össze a porcukrot egy kevés narancslével és vízzel sűrű mázzá, és díszítse vele a kekszék jellegzetes vonalait.

**Tipp:** A cukormáz helyett használhat folyékony tortabevonót is, vagy szórja meg a kekszeket egy kevés porcukorral.

### tr Önemli bilgiler

- Kek kalıbı; kek hamuru, fondan veya badem ezmesi hamuru için uygundur.
- İstenen şeklin belirgin biçimde oluşması için hamurun ya da fondan veya badem ezmesi çok ince olmaması gereklidir. Bu yüzden hamuru **en az yakl. 5-6 mm kalınlığında** açın.
- Fazlaca kabaran hamur tariflerinde şekil pişme esnasında bozulur. Bu yüzden sadece **kabartma tozsuz** hamur kullanın.
- Şekli bozmamak için kalıptan çıkan hamuru tepsiye bir palet veya düz bir bıçak vb. ile yerleştirin. Alternatif olarak hamura direkt pişirme kağıdının üzerinde uygulayın ve çevresinde kalan hamurları çıkarın.
- Öneri:** En güzelı doğrudan buzdolabından çıkan hamurla işlem yapmak. Hamur ısındığında kalıptan çıkması zorlaşır. Onu tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın. Eğer hamur buna rağmen kalıptan zor çıkıyorsa, kalıbı bastırmadan önce hamurun üzerine biraz un serpin.

### Temizleme

- Kalıbı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin. Kalıplar bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur.
- Kenarlarda ve kalıptan arta kalan hamurlar yumuşak bir bulaşık fırçasıyla kolayca çıkarılabilir.

### Yakl. 40 Noel kurabiyesi için tarif

#### Hamur için

300 g yumuşak tereyağı, 2 yumurta sarısı (boyut M), 100 g şeker, 200 g badem ezmesi, 500 g un

#### Şekerli glazür için

200 g pudra şekeri, birkaç damla portakal suyu yakl. 1 YK su

#### Hazırlanışı

- Tereyağını şeker ve yumurta sarısıyla el mikseriyle köpürterek karıştırın. Çiğ badem ezmesi hamurunu parçalara ayırın, mikrodalgada hafifçe ısıtın ve yumuşatın.
- Badem ezmesini ve unu yavaş yavaş hamurun altına ekleyin ve el mikseriyle düz bir hamur oluşana kadar karıştırın. Hamuru folyoya sarın ve yakl. 60 dakika buzdolabında bekletin.
- Fırını önceden 175 °C üst/alt sıcaklık ayarında veya 150 °C turbo ısınmaya bırakın. Hamuru dinlendirdikten sonra unlu bir alanda oklava ile yakl. 5-6 mm kalınlığında açın. Kalıplarla farklı şekiller çıkarın.
- Kalıp halindeki kurabiyeleri dikkatlice bir fırın kağıdı ile soğuk fırın tepsisine yerleştirin ve yakl. 12-15 dakika pişirin. Fırına göre pişirme süresi değişebilir. Kurabiyelerin yanmasını önlemek için pişerken gözlemleyin.
- Pişen kurabiyeleri mutfak teli üzerinde soğutmaya bırakın. Pudra şekerini biraz portakal suyu ve su ile yoğunlaşacak biçimde karıştırın ve kurabiyelerde oluşan çizgileri bununla süsleyin.

**Öneri:** Şekerli karışım yerine sıvı kuvertür de kullanılabilir veya kurabiyeleri biraz pudra şekeriyle süsleyebilirsiniz.