



Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 650 771

de

Wichtige Hinweise

• Der Artikel ist geeignet zur Herstellung von Spekulatius. Er eignet sich nicht für die Verarbeitung von geschmeidigen Teigen wie z.B. Mürbeteig.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Artikel **vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch** mit etwas warmem Wasser und ggf. etwas mildem Spülmittel. Lassen Sie den Artikel nicht in Spülwasser liegen. Das Holz könnte aufquellen.
- Teigreste in den Vertiefungen lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.
- Lassen Sie den Artikel vollständig trocknen, bevor Sie ihn wegräumen.
- Der Artikel ist **nicht** spülmaschinengeeignet.
- Damit Sie lange Freude an dem Artikel haben, empfehlen wir Ihnen, das Holz in regelmäßigen Abständen einzuölen. Gehen Sie dazu wie folgt vor: Nehmen Sie ein paar Tropfen Speiseöl (kein Leinöl!). Ölen Sie das Holz mit einem Pinsel oder einem fusselfreien Tuch ein. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch ab. Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie den Artikel wieder verwenden. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter den Artikel, um Flecken auf dem Untergrund zu vermeiden.

Gebrauch (s. Abb. oben)

1. Teig und Formen gut mit Mehl bestäuben. Teig portionsweise sorgfältig in die Formen drücken, sodass er in jede Vertiefung gelangt. Evtl. eine Teigrolle zu Hilfe nehmen.
2. Mit einem scharfen Messer die überstehenden Teigreste entfernen. Dazu das Messer direkt an der Oberfläche der Form entlangführen. Den Teig in der Form bei Bedarf am Rand mit der Messerspitze etwas anheben, damit er sich leichter herauslösen lässt.
3. Die Spekulatius mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche legen und im heißen Ofen nach Rezept goldbraun backen.

Rezept für Gewürz-Spekulatius

Zutaten für ca. 30 Stück:

125 g zimmerwarme Butter, 90 g brauner Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Spekulatiusgewürz, 1 Ei, 250 g Mehl

Außerdem: 2 Backbleche, Backpapier, 6 EL gehobelte Mandeln, Mehl zum Arbeiten, Spekulatiusformen

Zubereitung

1. Butter, braunen Zucker, Vanillezucker, Salz und Spekulatiusgewürz mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Das Ei zugeben und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Das Mehl untermischen und kurz mit den Händen zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Bleche mit Backpapier auslegen und jeweils mit 3 EL gehobelten Mandeln bestreuen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und portionsweise in die gut mit Mehl bestäubten Spekulatiusformen drücken.
5. Mit einem scharfen Messer die überstehenden Teigreste entfernen. Dazu das Messer direkt an der Oberfläche der Form entlangführen. Den Teig in der Form bei Bedarf am Rand mit der Messerspitze etwas anheben, damit er sich leichter herauslösen lässt.
6. Die Spekulatius mit etwas Abstand zueinander auf die mit Mandeln bestreuten Bleche legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Rezept für Tonka-Spekulatius

Zutaten für ca. 30 Stück:

300 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1/2 TL gemahlene Tonkabohne, 150 g kalte Butter, 3 EL Milch

Außerdem: 2 Backbleche, Backpapier, Mehl zum Arbeiten, Spekulatiusformen

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und gemahlene Tonkabohne in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und zur

Mehlmischung geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen.

2. Dann die Milch zugeben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und portionsweise in die gut mit Mehl bestäubten Spekulatiusformen drücken.
5. Mit einem scharfen Messer die überstehenden Teigreste entfernen. Dazu das Messer direkt an der Oberfläche der Form entlangführen. Den Teig in der Form bei Bedarf am Rand mit der Messerspitze etwas anheben, damit er sich leichter herauslösen lässt.
6. Die Spekulatius mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Rezepte: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

en

Important information

- The product is suitable for making speculaas. It is not suitable for handling supple doughs such as shortcrust pastry.

Cleaning and care

- Clean the product with warm water and a little washing-up liquid if necessary **before using it for the first time and immediately after every subsequent use**. Do not leave the product to soak in soapy water. The wood might swell.
- Use a soft washing-up brush to remove any dough remains in the recesses.
- Allow the product to dry thoroughly before storing it away.
- The product is **not** dishwasher safe.
- We recommend oiling the wood at regular intervals so that you can enjoy this product for a long time. Proceed as follows: Apply a few drops of cooking oil (not linseed oil!) to the wood with a brush or lint-free cloth. Wipe off excess oil with a cloth. Make sure the oil is absorbed before using the product again. If necessary, place a mat underneath the product to avoid marks on the surface.

Use (see fig. above)

1. Dust the dough and moulds well with flour. Carefully press the dough bit by bit into the moulds so that it completely fills every recess. Use a rolling pin to help if necessary.
2. Use a sharp knife to remove the excess dough. To do this, run the knife straight along the surface of the mould. If necessary, lift the dough slightly out of the mould at the edge using the tip of the knife so that it is easier to get out.
3. Place the speculaas on the trays, leaving some space between the biscuits. Bake in the oven until golden-brown, according to the recipe.

Recipe for spiced speculaas

Ingredients for approx. 30 biscuits:

125 g room-temperature butter, 90 g brown sugar, 1 packet vanilla sugar (or a few drops vanilla extract), 1 pinch salt, 1 tsp speculaas spices, 1 egg, 250 g flour

Plus: 2 baking trays, baking parchment, 6 tbsp flaked almonds, flour for the work surface, speculaas moulds

Preparation

1. Combine the butter, brown sugar, vanilla sugar (or vanilla extract), salt and speculaas spices using an electric whisk beater until creamy. Add the egg and continue to stir until the sugar has dissolved.
2. Mix in the flour, and knead everything together by hand for a few minutes, until a soft dough is formed. Wrap the dough in cling film and place in the fridge overnight.
3. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat). Line the baking trays with baking

parchment and sprinkle 3 tbsp flaked almonds over each one.

4. Briefly knead the dough again on a floured work surface and bit by bit press it into the floured speculaas moulds.
5. Use a sharp knife to remove the excess dough. To do this, run the knife straight along the surface of the mould. If necessary, lift the dough slightly out of the mould at the edge using the tip of the knife so that it is easier to get out.
6. Place the speculaas on the trays covered with almonds, leaving some space between the biscuits. Bake in a hot oven (middle shelf) for around 12 minutes, until golden-brown. Remove from the oven and leave them to cool.

Recipe for tonka bean speculaas

Ingredients for approx. 30 biscuits:

300 g flour, 75 g sugar, 1 pack of vanilla sugar or a few drops vanilla extract, 1 pinch salt, 1/2 tsp ground tonka beans, 150 g cold butter, 3 tbsp milk

Plus: 2 baking trays, baking parchment, flour for the work surface, speculaas moulds

1. Mix the flour, sugar, vanilla sugar (or vanilla extract), salt and ground tonka beans in a mixing bowl. Cut the butter into small cubes and add to the flour mix. Mix using the dough hook on an electric mixer.
2. Then add the milk and quickly knead everything together by hand until a soft dough is formed. Wrap the dough in cling film and place in the fridge overnight.
3. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat). Line the baking trays with baking parchment.
4. Briefly knead the dough again on a floured work surface and bit by bit press it into the floured speculaas moulds.
5. Use a sharp knife to remove the excess dough. To do this, run the knife straight along the surface of the mould. If necessary, lift the dough slightly out of the mould at the edge using the tip of the knife so that it is easier to get out.
6. Place the speculaas on the trays, leaving some space between the biscuits. Bake in a hot oven (middle shelf) for around 12 minutes, until golden brown. Remove from the oven and leave them to cool.

Recipes: Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
All rights reserved.

fr

Remarques importantes

- Cet article est conçu pour confectionner des spéculoos. Il ne convient pas pour travailler des pâtes souples comme la pâte brisée.

Nettoyage et entretien

- **Avant la première utilisation et dès que vous avez fini de vous en servir**, lavez soigneusement l'article à l'eau chaude additionnée éventuellement d'un peu de liquide vaisselle. Ne laissez pas l'article tremper dans l'eau de vaisselle. Le bois risquerait de gonfler.
- Utilisez une brosse à vaisselle pour enlever les restes de pâte des cavités.
- Laissez sécher entièrement l'article avant de le ranger.
- L'article **ne** passe **pas** au lave-vaisselle.
- Pour prolonger la durée de vie de cet article, nous vous recommandons d'huiler le bois à intervalles réguliers. Procédez comme suit: utilisez un peu d'huile alimentaire (pas d'huile de lin!). Huilez le bois avec un pinceau ou un chiffon non pelucheux. Enlevez l'excédent d'huile avec un chiffon. Laissez bien l'huile pénétrer dans le bois avant d'utiliser l'article à nouveau. Placez éventuellement un support sous l'article afin de protéger vos meubles des taches d'huile.

Utilisation (voir illustration ci-dessus)

1. Farinez bien la pâte et les moules. Enfoncez soigneusement la pâte par portion dans les moules en veillant à bien remplir chaque creux. Utilisez éventuellement un rouleau à pâtisserie.
2. Utilisez un couteau bien aiguisé pour enlever l'excès de pâte. Pour ce faire, passez le cou-

teau directement le long de la surface du moule. Le cas échéant, soulevez légèrement la pâte au niveau du bord à l'aide de la pointe du couteau pour faciliter le démoulage ultérieur.

3. Déposez les spéculoos sur les plaques en veillant à les espacer un peu les uns des autres, puis passez-les au four chaud pour les faire dorer suivant la recette.

Recette de spéculoos aux épices

Ingrédients pour env. 30 spéculoos:

125 g de beurre à température ambiante, 90 g de sucre roux, 1 paquet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 1 c.c. d'épices à spéculoos, 1 œuf, 250 g de farine

Et aussi: 2 plaques de cuisson, papier sulfurisé, 6 c.s. d'amandes émincées, farine pour le plan de travail, moules à spéculoos

Préparation

1. Mélanger le beurre, le sucre roux, le sucre vanillé, le sel et les épices à spéculoos avec le fouet du batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Ajouter l'œuf et continuer de mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Incorporer la farine et pétrir un court instant à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure). Recouvrir les plaques d'une feuille de papier sulfurisé et répartir 3 c.s. d'amandes émincées sur chaque plaque.
4. Fariner le plan de travail, pétrir à nouveau la pâte un court instant et enfoncer la pâte par portion dans les moules à spéculoos, également bien farinés au préalable.
5. Utiliser un couteau bien aiguisé pour enlever l'excès de pâte. Pour ce faire, passer le couteau directement le long de la surface du moule. Le cas échéant, soulever légèrement la pâte au niveau du bord à l'aide de la pointe du couteau pour faciliter le démoulage ultérieur.
6. Déposer les spéculoos sur les plaques garnies d'amandes émincées en les espaçant un peu les uns des autres, puis les passer au four chaud (niveau intermédiaire) env. 12 min. pour les faire dorer. Sortir les spéculoos du four et laisser refroidir.

Recette de spéculoos à la fève tonka

Ingrédients pour env. 30 spéculoos:

300 g de farine, 75 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 1/2 c.c. de fève de tonka moulue, 150 g de beurre froid, 3 c.s. de lait

Et aussi: 2 plaques de cuisson, papier sulfurisé, farine pour le plan de travail, moules à spéculoos

1. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la fève de tonka moulue dans un saladier. Couper le beurre en petits dés et les ajouter au mélange. Mélanger avec les crochets de pétrissage du batteur électrique.
2. Ensuite, ajouter le lait et pétrir rapidement à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure). Recouvrir les plaques de papier sulfurisé.
4. Fariner un plan de travail, pétrir à nouveau la pâte un court instant, puis l'enfoncer par portion dans les moules à spéculoos, également bien farinés au préalable.
5. Utiliser un couteau bien aiguisé pour enlever l'excès de pâte. Pour ce faire, passer le couteau directement le long de la surface du moule. Le cas échéant, soulever légèrement la pâte au niveau du bord à l'aide de la pointe du couteau pour faciliter le démoulage ultérieur.
6. Déposer les spéculoos sur les plaques garnies d'amandes émincées en les espaçant un peu les uns des autres, puis les passer au four chaud (niveau intermédiaire) env. 12 min. pour les faire dorer. Sortir les spéculoos du four et laisser refroidir.

Recettes: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés.

cs

Důležité pokyny

- Výrobek je vhodný k výrobě sušenek Spekulatius. Není vhodný ke zpracovávání jemných těst jako např. lineckého těsta.

Čištění a ošetřování

- Výrobek čistěte **před prvním použitím a ihned po každém dalším použití** teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nenechte výrobek ležet ve vodě. Dřevo by mohlo nabobtnat.
- Zbytky těsta na obrysech formy lze odstranit měkkou štetkou na nádobí.
- Výrobek nechte před uklizením zcela uschnout.
- Výrobek **není** vhodný do myčky nádobí.
- Aby Vám výrobek mohl dlouho sloužit, doporučujeme Vám, abyste výrobek v pravidelných intervalech olejovali. Postupujte následovně: Vezměte několik kapek kuchyňského oleje (ovšem ne lněného!). Naolejujte dřevo pomocí štětce nebo hadříku, který nepouští vlákna. Nechte olej dobře vsát, než výrobek znovu použijete. V případě potřeby položte pod výrobek podložku, abyste zabránili skvrnám na povrchu.

Použití (viz obr. nahoře)

1. Těsto a formu dobře poprašte moukou. Těsto opatrně vtačte do formy tak, aby vyplnilo každou prohlubeň. Případně si pomozte válečkem na těsto.
2. Pomocí ostrého nože odstraňte zbytky těsta. Za tímto účelem veďte nůž po povrchu formy. V případě potřeby těsto na okraji formy nadzvedněte špičkou nože, aby se lépe vyjímalo.
3. Sušenky umístěte na plech s drobným rozeštětem a pečte je v troubě podle receptu dozlatova.

Recept na kořeněné sušenky Spekulatius

Případy na cca 30 ks:

125 g másla pokojové teploty, 90 g hnědého cukru, 1 sáček vanilkového cukru, špetka soli, 1 lžička směsi koření Spekulatius, 1 vejce, 250 g mouky

Krom toho: 2 pečicí plechy, pečicí papír, 6 lžic strouhaných mandlí, mouku na pomoučení, formy na sušenky Spekulatius

Příprava

1. Máslo, hnědý cukr, vanilkový cukr, sůl a koření Spekulatius ušlehejte ručním mixérem dokréma. Přidejte vejce a šlehejte dále, dokud se cukr nerozpustí.
2. Přimíchejte mouku a rukama uhněťte hladké těsto. Těsto zabalte do potravinářské fólie a dejte přes noc do lednice.
3. Předehřejte troubu na 200 °C (horní a dolní ohřev). Plechy vyložte pečicím papírem a každý posypte 3 lžicemi strouhaných mandlí.
4. Těsto znovu krátce prohněťte na pomoučené pracovní ploše a po částech ho vtačte do dobře vymazaných forem na sušenky.
5. Přebytké těsto odstraňte ostrým nožem. Za tímto účelem přejdějte nožem přímo po povrchu formy. V případě potřeby těsto na okraji formy mírně nadzvedněte špičkou nože, aby se lépe vyjímalo.
6. Formy na sušenky položte kousek od sebe na plechy posypané mandlemi a pečte je v horké troubě (střední rošt)dozlatova po dobu cca 12 minut. Následně je vyndejte z trouby a nechte je vychladnout.

Recept na sušenky Spekulatius s tonkovými boby

Případy na cca 30 ks:

300 g mouky, 75 g cukru, 1 sáček vanilkové cukru, špetka soli, 1/2 lžičky mletých tonkových bobů, 150 g studeného másla, 3 lžice mléka

Krom toho: 2 pečicí plechy, pečicí papír, mouka k pomoučení, formy na sušenky

1. V míse smíchejte mouku, cukr, vanilkový cukr, sůl a mleté tonkové boby. Máslo nakrájejte na malé kostičky a přidejte směsí mouky. Míchejte ručním mixérem s nástavcem hnětací hák.
2. Následně přidejte mléko a rukama rychle uhněťte hladké těsto. Těsto obalte potravinovou fólií a dejte ho na noc do lednice.
3. Troubu předehřejte na 200 °C (horní a dolní ohřev). Plechy vyložte pečicím papírem.
4. Těsto znovu krátce prohněťte na pomoučené pracovní ploše a po částech ho vtačte do dobře vymazaných forem na sušenky.

5. Přebytečné těsto odstraňte ostrým nožem. Za tímto účelem přejíždějte nožem přímo po povrchu formy. V případě potřeby těsto na okrají formy mírně nadzvedněte špičkou nože, aby se lépe vyjímal.

6. Formy položte na plech kousek od sebe a v horké troubě (na prostředním roštu) je pečte cca 12 minut dozlatova. Poté je vyndejte a nechte je vychladnout.

Recepty: Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH © 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH Všechna práva vyhrazena.

Ważne wskazówki

•Produkt przeznaczony jest do wyrobu ciasteczek korzennych speculaas. Nie nadaje się do obróbki gładkich ciast, np. ciasta kruchego.

Czyszczenie i pielęgnacja

•**Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu** należy dokładnie umyć produkt w ciepłej wodzie ewentualnie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie pozostawiać produktu w wodzie z płynem do mycia naczyń. Drewno mogłoby napęcznieć.

•Pozostałości ciasta w zagłębieniach można usunąć za pomocą miękkiej szcztotki do zmywania.

•Przed schowaniem produktu należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia.

•Produkt **nie** nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

•Aby długo cieszyć się funkcjonalnością produktu, zalecamy regularne olejowanie drewna. W tym celu należy postępować w następujący sposób: Przygotować kilka kropel oleju spożywczego (ale nie lnianego!). Za pomocą pędzla lub niestrzępiącej się szmatki natrzeć powierzchnię drewna olejem. Nadmiar oleju wytrzeć ściereczką. Przed ponownym użyciem produktu należy odczekać, aż olej dobrze się wchłonie. W razie konieczności umieścić pod produktem odpowiednią podkładkę, aby uniknąć plam na podłożu.

Użytkowanie (patrz rys. na odwrocie)

1. Ciasto i foremki dobrze oprószyć mąką. Wycisnąć ciasto do foremek partiami, tak aby trafiło do każdego wgłębienia. Jeśli to konieczne, użyć wałka do ciasta.

2. Usunąć nadmiar ciasta za pomocą ostrego noża. W tym celu poprowadzić nóż bezpośrednio po powierzchni formy. W razie potrzeby lekko podważyć ciasto w formie przy krawędzi czubkiem noża, aby ułatwić jego wyjęcie.

3. Ułożyć ciasteczka speculaas na blachach do pieczenia z zachowaniem niewielkiego odstępu między nimi. Piec w nagrzanym piekarniku zgodnie z przepisem do uzyskania złocisto-brązowego koloru.

Przepis na ciasteczka speculaas z przyprawami

Składniki (na ok. 30 ciastek):

125 g masła w temperaturze pokojowej, 90 g brązowego cukru, 1 opak. cukru waniliowego, 1 szczypta soli, 1 łyżeczka przyprawy do ciasteczek speculaas, 1(0, 250 g mąki

Dodatkowo: 2 blachy do pieczenia, papier do pieczenia, 6 łyżek migdałów w słupkach, mąka do posypania, foremki do ciasteczek speculaas

Sposób przyrządzania

1. Masło utrzeć z brązowym cukrem, cukrem waniliowym, solą i przyprawą do ciasteczek speculaas za pomocą trzepaczek miksera ręcznego aż do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać jajko i dalej ucierać, do momentu rozpuszczenia się cukru.

2. Dodać mąkę i krótko zagnieść rękoma na gładkie ciasto. Zawinąć ciasto w folię spożywczą i włożyć na noc do lodówki.

3. Piekarnik nagrzać do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu). Blachy wyłożyć papierem do pieczenia i każdą z nich posypać trzema łyżkami migdałów w słupkach.

4. Ponownie krótko zagnieść ciasto na oprószonej mąką powierzchni roboczej i wycisnąć je porcjami do dobrze oprószonych mąką foremek do ciasteczek speculaas.

5. Usunąć nadmiar ciasta za pomocą ostrego noża. W tym celu poprowadzić nóż bezpośrednio po powierzchni formy. W razie potrzeby lekko podważyć ciasto w formie przy krawędzi czubkiem noża, aby ułatwić jego wyjęcie.

6. Ułożyć ciasteczka speculaas na posypanych migdałami blachach do pieczenia z zachowaniem niewielkiego odstępu między nimi. Piec w nagrzanym piekarniku (średkowa szyna) przez ok. 12 minut do uzyskania złocisto-brązowego koloru. Wyjąć i pozostawić do ostygnięcia.

Przepis na ciasteczka speculaas z ziarnami tonka

Składniki (na ok. 30 ciastek):

300 g mąki, 75 g cukru, 1 opak. cukru waniliowego, 1 szczypta soli, 1/2 łyżeczki mielonej fasoli tonka, 150 g zimnego masła, 3 łyżki mleka

Dodatkowo: 2 blachy do pieczenia, papier do pieczenia, mąka do posypania, foremki do ciasteczek speculaas

1. W misce wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy, sól i zmieloną fasolę tonka. Masło pokroić w drobną kostkę i dodać do mieszanki mącznej. Wymieszać za pomocą miksera ręcznego z hakami do zagniatania.

2. Następnie dodać mleko i szybko zagnieść rękami na gładkie ciasto. Zawinąć ciasto w folię spożywczą i włożyć na noc do lodówki.

3. Piekarnik nagrzać do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu). Wyłożyć blachy papierem do pieczenia.

4. Ponownie krótko zagnieść ciasto na oprószonej mąką powierzchni roboczej i wycisnąć je porcjami do dobrze oprószonych mąką foremek do ciasteczek speculaas.

5. Usunąć nadmiar ciasta za pomocą ostrego noża. W tym celu poprowadzić nóż bezpośrednio po powierzchni formy. W razie potrzeby lekko podważyć ciasto w formie przy krawędzi czubkiem noża, aby ułatwić jego wyjęcie.

6. Ułożyć ciasteczka speculaas na blachach do pieczenia z zachowaniem niewielkiego odstępu między nimi. Piec w nagrzanym piekarniku (średkowa szyna) przez ok. 12 minut do uzyskania złocisto-brązowego koloru. Wyjąć i pozostawić do ostygnięcia.

Przepisy: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH © 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH Wszystkie prawa zastrzeżone.

Dôležité upozornenia

• Výrobok je vhodný na prípravu sušienok špekulácius. Nehodí sa na spracovanie vláčných ciest, ako je napr. krehké cesto.

Čistenie a ošetrovanie

• Výrobok vyčistíte **pred prvým a ihneď po každom ďalšom použití** trochu teplej vody a príp. jemným čistiacim prostriedkom. Nenechávajte výrobok ležať vo vode. Drevo by mohlo napučať.

• Zvyšky cesta v priehlbinách sa dajú odstrániť mäkkou kefkou na riad.

• Pred odložením nechajte výrobok úplne vyschnúť.

• Výrobok **nie je** vhodný do umývačky riadu.

• Aby ste sa z výrobku mohli dlho tešiť, odporúčame vám pravidelné olejovanie dreva. Postupujte pri tom nasledovne: Vezmite zopár kvapiek jedlého oleja (nie ľanového oleja!). Drevo naolejujte pomocou štetca alebo handričky, ktorá nepúšťa vlákna. Nadbytočný olej odstráňte handričkou. Pred ďalším použitím výrobku nechajte olej dobre vsiaknuť. Pod výrobok príp. položte podložku, aby ste predišli flákom na podklade.

Použitie (viď obr. na prednej strane)

1. Cesto a formy dobre pomúčte. Jednotlivé porcie cesta dôkladne natlačte do foriem, aby sa cesto dostalo do každej priehlbiny. Príp. si pomôžte valčekom na cesto.

2. Ostrým nožom odstráňte nadbytočné cesto. Nôž pritom vedťe priamo po povrchu formy. V prípade potreby cesto na okrají formy mierne nadvihnite špičkou noža, aby sa dalo ľahšie vyklopiť.

3. Sušienky špekulácius ukladajte na plech s miernym odstupom a vo vyhriatej rúre upečte do zlatista podľa receptu.

Recept na korenený špekulácius

Prísady na cca 30 kusov:

125 g masla izbovej teploty, 90 g hneďého cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 1 štipka soli, 1 ČL korenia na špekulácius, 1 vajíčko, 250 g múky

Okrem toho: 2 plechy na pečenie, papier na pečenie, 6 PL strúhaných mandlí, múka na prácu s cestom, formy na špekulácius

Príprava

1. Maslo, hnedý cukor, vanilkový cukor, soľ a korenie na špekulácius vymiešajte pomocou metličky alebo ručného mixéra do penista. Pridajte vajíčko a miešajte, kým sa cukor nerozpustí.

2. Primiešajte múku a krátko vymieste ručne na hladké cesto. Cesto zabaľte do potravinárskej fólie a nechajte cez noc odpočívať v chladničke.

3. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (horný a dolný ohrev). Plechy vysteľte papierom na pečenie a každý posypte 3 PL strúhaných mandlí.

4. Cesto premiste ešte raz na pomúčenej pracovnej ploche a jednotlivé porcie natlačte do dobre pomúčených foriem na špekulácius.

5. Ostrým nožom odstráňte nadbytočné cesto. Nôž pritom vedťe priamo po povrchu formy. V prípade potreby cesto na okrají formy mierne nadvihnite špičkou noža, aby sa dalo ľahšie vyklopiť.

6. Sušienky špekulácius ukladajte s miernym odstupom na plech vysypaný mandľami a pečte cca 12 minút vo vyhriatej rúre (v strede) do zlatista. Vyberte a nechajte vychladnúť.

Recept na špekulácius s fazuľou tonka

Prísady na cca 30 kusov:

300 g múky, 75 g cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 1 štipka soli, 1/2 ČL mletej fazule tonka, 150 g studeného masla, 3 PL mlieka

Okrem toho: 2 plechy na pečenie, papier na pečenie, múka na prácu s cestom, formy na sušienky špekulácius

1. Múku, cukor, vanilkový cukor, soľ a mletú fazuľu tonka zmiešajte v miske. Maslo nakrájajte na malé kocky a pridajte do zmesi s múkou. Miešajte ručným mixérom s hákom na miesenie.

2. Pridajte mlieko a ručne rýchlo vymieste na hladké cesto. Cesto zabaľte do potravinárskej fólie a nechajte odpočívať cez noc v chladničke.

3. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (horný a dolný ohrev). Plechy vysteľte papierom na pečenie.

4. Cesto premieste ešte raz na pomúčenej pracovnej ploche a jednotlivé porcie natlačte do dobre pomúčených foriem na špekulácius.

5. Ostrým nožom odstráňte nadbytočné cesto. Nôž pritom vedťe priamo po povrchu formy. V prípade potreby cesto na okrají formy mierne nadvihnite špičkou noža, aby sa dalo ľahšie vyklopiť.

6. Sušienky špekulácius ukladajte na plechy s miernym odstupom a pečte cca 12 minút vo vyhriatej rúre (v strede) do zlatista. Vyberte a nechajte vychladnúť.

Recepty: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH © 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH Všetky práva vyhradené.

Fontos tudnivalók

• A termék spekulatius kekszek készítésére alkalmas. Nem alkalmas sima tészták feldolgozására, például omlás tészta.

Tisztítás és ápolás

• Alaposan tisztítsa meg a terméket **az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után** meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ne hagyja a terméket sokáig a mosogatóvízben ázni. A fa magába szívhatja a vizet.

• A mélyedésekben ragadt tésztamaradékok egy puha mosogatókefével távolíthatók el.

• Várja meg, amíg teljesen megszárad, mielőtt elpakolja.

• A termék mosogatógéppen **nem** tisztítható.

• Annak érdekében, hogy sokáig örömmel használhassa a terméket, javasoljuk, hogy rendszeres időközönként olajozza be a fát. Ehhez a következőképpen járjon el: Vegyen egy pár csepp étolajat (ne lenolajat). Olajozza be a fát egy ecsettel vagy egy nem bolyhosodó kendővel. Törölje le a felesleges olajat egy kendővel. Hagyja, hogy az olaj jól beszívódjon, mielőtt újra használná a terméket. A foltok elkerülése érdekében szükség esetén helyezzen egy alátétet a termék alá.

Használat (lásd az ábrát a túloldalon)

1. Jól lisztelze be a tésztát és a formákat. Adagonként nyomja gondosan a tésztát a formákba, hogy minden mintázatba kerüljön tészta. Esetleg használjon hozzá egy sodrófát.

2. Egy éles késsel távolítsa el a kilógó tésztamaradékokat. Ehhez vezesse végig a kést közvetlenül a forma felületén. Szükség esetén emelje meg a tésztát a forma szélén egy kés hegyével, hogy könnyebben ki tudja venni.

3. Helyezze a spekulatius kekszeket egymástól kis távolságra a tepsikre, és süsse aranybarnára a forró sütőben a recept szerint.

Fűszeres spekulatius recept

Hozzávalók kb. 30 darabhoz

125 g szobahőmérsékletű vaj, 90 g barna cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1 csipet só, 1 tk. spekulatius fűszer, 1 tojás, 250 g liszt

Ezenkívül: 2 tepsí, sütőpapír, 6 ek. gyalult mandula, liszt az munkálatokhoz, spekulatius formák

Elkészítés

1. Keverje krémesre a kézi mixer habverőjével a vajat, a barna cukrot, a vaníliás cukrot, a sôt és a spekulatius fűszert. Adjá hozzá a tojást, és addig keverje, amíg a cukor fel nem oldódott.

2. Keverje hozzá a lisztet, és kézzel gyorsan gyúrja össze egy sima tésztává. Csomagolja a tésztát frissentartó fóliába, és tegye éjszákára a hűtőszekrénybe.

3. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra (alsó-felső sütés). Tegyen sütőpapírt a tepsikre, és szórja meg öket 3 evőkanál gyalult mandulával.

4. A tésztát belisztezett munkafelületen még egyszer röviden gyúrja át, és adagokban nyomkodja be a jól belisztezett spekulatius formákba.

5. Egy éles késsel távolítsa el a kilógó tésztamaradékokat. Ehhez vezesse végig a kést közvetlenül a forma felületén. Szükség esetén emelje meg a tésztát a forma szélén egy kés hegyével, hogy könnyebben ki tudja venni.

6. Helyezze a spekulatius kekszeket egymástól kis távolságra a mandulával megszórát tepsikre, és süsse a forró sütőben (középen) kb. 12 perc alatt a recept szerint aranybarnára. Vegye ki és hagyja kihűlni.

Tonkababos spekulatius recept

Hozzávalók kb. 30 darabhoz

300 g liszt, 75 g cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1 csipet só, 1/2 tk. őrlött tonkabab, 150 g hideg vaj, 3 ek. tej

Ezenkívül: 2 tepsí, sütőpapír, liszt a munkálatokhoz, spekulatius formák

1. Egy tálban keverje össze a lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot, a sôt és az őrlött tonkababot. Vágja fel a vajat apró kockákra, és adjá hozzá a lisztes keverékhez. Keverje össze a kézi mixer dagasztóvillával.

2. Ezután adjá hozzá a tejet és kézzel gyorsan gyúrja össze sima tésztává. Csomagolja a tésztát frissentartó fóliába, és tegye éjszákára a hűtőszekrénybe.

3. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra (alsó-felső sütés). Tegyen sütőpapírt a tepsikre.

4. A tésztát belisztezett munkafelületen még egyszer röviden gyúrja át, és adagokban nyomkodja be a jól belisztezett spekulatius formákba.

5. Egy éles késsel távolítsa el a kilógó tésztamaradékokat. Ehhez vezesse végig a kést közvetlenül a forma felületén. Szükség esetén emelje meg a tésztát a forma szélén egy kés hegyével, hogy könnyebben ki tudja venni.

6. Helyezze a spekulatius kekszeket egymástól kis távolságra tepsikre, és süsse a forró sütőben (középen) kb. 12 perc alatt a recept szerint aranybarnára. Vegye ki és hagyja kihűlni.

Receptek: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára © 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH Minden jog fenntartva.

Önemli bilgiler

• Bu ürün Spekulatius bisküvilerin yapılması için uygundur. Tart hamuru gibi pürüzsüz hamurların işlenmesi için uygun değildir.

Temizlik ve bakım

• **Ürünü ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra** biraz sıcak su ve gerekirse yumuşak bir deterjan ile yıkayın. Ürünü bulaşık suyunda bekletmeyin. Ahşap kabarmabilir.

• Girintilerdeki hamur kalıntıları yumuşak bir bulaşık fırçası ile temizlenebilir.

• Ürünü dolaba kaldırmadan önce iyice kurumasını sağlayın.

• Ürün bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun **değildir**.

• Ürünü daha uzun ömürlü bir şekilde kullanabilmeniz için ahşabı düzenli şekilde yağlamanızı öneririz. Şu şekilde yapın: Birkaç damla yemeklik yağ alın (keten tohumu yağı değil!). Ahşabı bir fırça veya tüy bırakmayan bir bezle yağlayın. Artan yağı bir bezle silin. Ürünü tekrar kullanmadan önce yağı iyice çekmesini sağlayın. Gerekirse, yüzeydeki lekeleri önlemek için ürünün altına bir ped yerleştirin.

Kullanım (bkz. Ön taraftaki resim)

1. Hamur ve kalıba iyice un serpiştirin. Hamuru dikkatlice kalıplara porsiyonlar halinde bastırın, böylece her girintiye girer. Bir hamur merdanesi de kullanılabilir.

2. Keskin bir bıçak ile artan hamurlar kesilip alınmalıdır. Bunu yapmak için bıçağı doğrudan kalıbın yüzeyi boyunca yönlendirin. Gerekirse, daha kolay çıkarılabilmesi için kalıptaki hamuru bıçağın ucuyla biraz kaldırın.

3. Spekulatius bisküvileri birbirinden mesafeli yerleştirin ve altın kahverengi olana kadar tarife göre sıcak fırında pişirin.

Baharatlı Spekulatius bisküvi tarifi

Yaklaşık 30 adet için malzemeler:

125 g oda sıcaklığında tereyağı, 90 g kahverengi şeker, 1 pak. Vanilya şekeri, 1 tutam tuz, 1 TK Spekulatius baharatı, 1 yumurta, 250 g un

Ayrıca: 2 fırın tepsisi, fırın kağıdı, 6 YK dilimlenmiş badem, çalışmak için un, Spekulatius kalıpları

Hazırlanışı

1. Tereyağı, kahverengi şeker, vanilya şekeri, tuz ve Spekulatius baharatını kremsi olana kadar el mikserinin karıştırma tertibatları ile karıştırın. Yumurtayı ekleyin ve şeker eriyene kadar karıştırmaya devam edin.

2. Unu karıştırın ve pürüzsüz bir hamur oluşturm için ellerinizle kısa süre yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve bir gece buzdolabında bekletin.

3. Fırını önceden 200 °C'de ısıtın (üst ve alt sıcaklık ayarı). Fırın tepsilerine fırın kağıdı yerleştirin ve 3 YK yaprak badem serpin.

4. Hamuru unlu bir çalışma yüzeyinde tekrar kısaca yoğurun ve unla serpilen Spekulatius kalıplara porsiyonlar halinde bastırın.

5. Keskin bir bıçak ile artan hamurlar kesilip alınmalıdır. Bunu yapmak için bıçağı doğrudan kalıbın yüzeyi boyunca yönlendirin. Gerekirse, daha kolay çıkarılabilmesi için kalıptaki hamuru bıçağın ucuyla biraz kaldırın.

6. Spekulatius'ları badem serpilmiş fırın tepsinde birbirine mesafeli şekilde yerleştirin ve sıcak fırında (ortada) yakl. altın kahverengi olana kadar 12 dakika pişirin. Dışarı çıkarın ve soğumaya bırakın.

Tonka-Spekulatius tarifi

Yakl. 30 adet için malzemeler:

300 g un, 75 g şeker, 1 pak. Vanilya şekeri, 1 tutam tuz, 1/2 TK öğütülmüş Tonka çekirdeği, 150 g soğuk tereyağı, 3 YK süt

Ayrıca: 2 fırın tepsisi, fırın kağıdı, çalışmak için un, Spekulatius kalıpları

1. Un, şeker, vanilya şekeri, tuz ve öğütülmüş Tonka çekirdeklerini bir kapta karıştırın. Tereyağını küp şekline kesip un karışımına ilave edin. El mikserinin yoğurma tertibatı ile karıştırın.

2. Sonra sütü ekleyin ve ellerinizle hızlı bir şekilde pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru streç filme sarın ve bir gece buzdolabında bekletin.

3. Fırını önceden 200 °C'de ısıtın (üst ve alt sıcaklık ayarı). Fırın tepsilerine fırın kağıdı yerleştirin.

4. Hamuru unlu bir çalışma yüzeyinde tekrar kısaca yoğurun ve unla serpilen Spekulatius kalıplara porsiyonlar halinde bastırın.

5. Keskin bir bıçak ile artan hamurlar kesilip alınmalıdır. Bunu yapmak için bıçağı doğrudan kalıbın yüzeyi boyunca yönlendirin. Gerekirse, daha kolay çıkarılabilmesi için kalıptaki hamuru bıçağın ucuyla biraz kaldırın.

6. Spekulatius'ları fırın tepsisinde birbirine mesafeli şekilde yerleştirin ve sıcak fırında (ortada) yakl. altın kahverengi olana kadar 12 dakika pişirin. Dışarı çıkarın ve soğumaya bırakın.

Tarifler: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı © 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH Tüm haklar saklıdır.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar