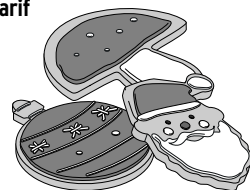




- de** Produktinformation und Rezept
en Product information and recipe
fr Fiche produit et recette
cs Informace o výrobku a recept
pl Informacja o produkcie i przepis

- sk** Informácia o výrobku a recept
hu Termékismertető és recept
tr Ürün bilgisi ve tarif



de

Reinigen

Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Die Ausstecher sind auch spülmaschinengeeignet.

Backtipps

- 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.
- Probieren Sie auch andere Keksrezepte, z.B. aus Mürbeteig, aus. Die Kekse müssen aber nach dem Backen relativ hart werden.



www.tchibo.de/anleitungen

Artikelnummer: 380 679

Grundrezept für dekorierte Kekse

Zutaten

für den Keksteig

125 g Butter
75 g Zucker
250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei (Größe M)

für den Zuckerguss

750 g Puderzucker
3 Eiweiß
1 EL Zitronensaft
nach Belieben z.B. rote, gelbe, grüne und blaue Lebensmittelfarbe und/oder Kakaopulver
mehrere Einmalspritzbeutel

Zubereitung

1. **Für den Keksteig** Butter (in Stückchen), Zucker, Mehl, Vanillezucker und Ei zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig noch zu krümelig ist, etwas Wasser hinzufügen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen vorheizen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 175 °C; Gas: Stufe 3). Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit den Ausstechern nach Belieben Kekse ausstechen.
3. Die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes, kaltes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. **Für den Grund-Zuckerguss** den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Eiweiß und Zitronensaft mit den Schneebesen des Handrührgerätes verquirlen. Puderzucker zugeben und zu einem glatten Guss verarbeiten.
5. Zur weiteren Verarbeitung ca. 1/4 der Puderzuckermasse abnehmen und gut abdecken. Den restlichen Guss mit wenig Wasser nach und nach verrühren, bis der Guss weich bis flüssig ist und gut verläuft. Festeren und weicheren Guss in mehrere kleine Schüsseln verteilen und je nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe und/oder z.B. Kakaopulver unterschiedlich einfärben. In kleine Einmalspritzbeutel füllen.
6. Mit dem festeren Guss die Konturen auf die Kekse spritzen und leicht antrocknen lassen. Mit dem weicheren Guss jeweils die Konturen ausfüllen. Je nach Wunsch mit weichem Guss Muster spritzen und eventuell mit einem Holzstäbchen marmorieren. Oder den Guss trocknen lassen und dann mit Mustern dekorieren.

Cleaning

Clean the cutters with warm water and a drop of washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every further use. The cutters are also dishwasher-safe.

Tips for baking

- It is best to use dough straight out of the fridge. If the dough warms up, it is harder to remove it from the cutters. If dough is not cool enough, place it back in the fridge and use another portion which is more chilled.
- If the dough is still too difficult to remove from the cutters, dust it with a little flour before cutting out the dough shapes.
- You can also try out other biscuit recipes, e.g. with shortcrust pastry. However, the biscuits should be quite hard after baking.



www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Product number: 380 679

Basic recipe for decorated biscuits

Ingredients

For the biscuit dough

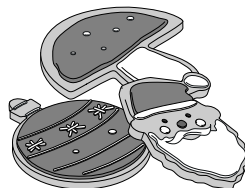
125 g butter
75 g sugar
250 g plain flour
1 sachet vanilla sugar
(or a few drops of vanilla extract)
1 egg (size M)

For the icing

750 g icing sugar
3 egg whites
1 tbsp lemon juice
Optional:
red, yellow, green and blue food colouring
and/or cocoa powder
Several disposable piping bags

Preparation

1. **For the biscuit dough**, mix the butter (cut into small pieces), sugar, flour, vanilla sugar (or vanilla extract) and egg together using the dough hooks on a hand mixer, and then use your hands to knead the ingredients into a smooth dough. If the dough is too crumbly, add a little water. Wrap the dough in cling film and place it in the fridge for approx. 30 minutes.
2. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 175 °C; gas: mark 3). Roll out the dough on a work surface dusted with flour until approx. 3 mm thick, and then use the different cutters to cut out biscuits.
3. Place the biscuits onto a cold baking tray lined with greaseproof paper and bake for approx. 10 minutes. Leave to cool.
4. **For the base icing**, sieve the icing sugar into a bowl. Whisk the egg whites and lemon juice using a hand mixer. Add the icing sugar and work into a smooth icing.
5. Take out about 1/4 of the icing sugar mixture, cover it tightly and set aside for later. Gradually stir small amounts of water into the icing until the icing is soft and easy to work with. Split the firmer and softer icings into several small bowls and, depending on your preferences, dye the icings using food colouring and/or cocoa powder, for example. Pour the icings into small disposable piping bags.
6. Use the firmer icing to pipe outlines onto the biscuits and leave to dry a little. Use the softer icings to fill between the outlines. If you like, you can also spray the softer icing on to form a pattern and use a toothpick to create a marble effect. Or simply leave the icing to dry and then decorate with patterns.



Nettoyage

Avant la première utilisation et tout de suite après chaque utilisation suivante, lavez soigneusement les emporte-pièces avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Toutes les pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.

Conseils de préparation

- 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. Remettez-la de préférence au réfrigérateur et travaillez une autre portion de pâte réfrigérée.
- Si vous avez malgré tout du mal à décoller la pâte, saupoudrez-la également de farine avant de poser les emporte-pièces.
- Essayez aussi d'autres recettes de petits gâteaux, p. ex. avec de la pâte brisée. Les biscuits doivent être toutefois relativement durs après la cuisson.



www.fr.tchibo.ch/notices

Référence: 380 679

Recette de base pour biscuits décorés

Ingrédients

Pour la pâte à biscuits

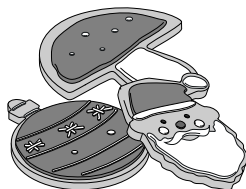
125 g de beurre
75 g de sucre
250 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf (taille M)

Pour le glaçage au sucre

750 g de sucre glace
3 blancs d'œufs
1 c.s. de jus de citron
Au choix p. ex. colorant alimentaire rouge, jaune, vert et bleu et/ou du cacao en poudre
Plusieurs poches à douille à usage unique

Préparation

1. Pour préparer la **pâte à biscuits**, mélangez le beurre (en petits dés), le sucre, la farine, le sucre vanillé et l'œuf avec les crochets de pétrissage du batteur électrique puis continuez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Si la pâte est encore trop friable, ajoutez un peu d'eau. Laissez reposer la pâte enveloppée dans du film plastique environ 30 minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure; chaleur tournante: 175 °C; gaz: thermostat 3). Abaissez la pâte sur un plan légèrement fariné à une épaisseur de 3 mm environ et découpez-y des biscuits à l'aide des emporte-pièces.
3. Placez les biscuits sur une plaque de four froide, recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire 10 minutes environ. Laissez-les ensuite refroidir.
4. **Pour le glaçage de base**, versez le sucre glace dans un récipient. Battez les blancs d'œuf et le jus de citron avec les fouets du batteur électrique. Rajoutez le sucre glace et mélangez le tout jusqu'à obtenir une consistance lisse.
5. Réservez 1/4 de ce mélange en le recouvrant bien. Ajoutez peu à peu de l'eau au restant jusqu'à obtenir une consistance fluide. Répartissez les glaçages de différentes consistances dans plusieurs petits bols et colorez-les à l'envie avec un colorant alimentaire et/ou du cacao en poudre. Versez ces préparations dans de petites poches à douille à usage unique.
6. Tracez des contours sur les biscuits avec le glaçage relativement épais et laissez-les légèrement sécher. Nappez l'intérieur des contours avec le glaçage plus fluide. Dessinez au choix des motifs et créez éventuellement un effet marbré à l'aide d'une pique en bois. Ou bien laissez d'abord sécher le glaçage avant de le décorer de motifs.



Čištění

Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte vykrajovátko teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Vykrajovátka jsou vhodná také do myčky.

Tipy k pečení

- Těsto nejlépe zpracovávejte ihned poté, co jste jej vytáhli z chladničky. Když se těsto zahřeje, víc se lepí na vykrajovátko. V takovém případě jej raději vložte zpět do chladničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta.
- Pokud by ani přesto nešlo těsto lehce vyjímát z vykrajovátek, poprašte jej před vykrajováním moukou.
- Vyzkoušejte také jiné recepty na sušenky, např. z křehkého těsta. Po pečení však musí sušenky výrazně ztvrdnout.



www.tchibo.cz/navody

Číslo výrobku: 380 679

Základní recept na zdobené sušenky

Přísady

**Na přípravu těsta
na sušenky budeme
potřebovat**

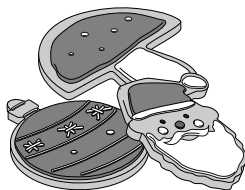
125 g másla
75 g cukru
250 g mouky
1 balíček vanilkového
cukru
1 vajíčko (velikosti M)

**Na přípravu cukrové
polevy budeme
potřebovat**

750 g moučkového cukru
3 vaječné bílky
1 lžice citrónové šťávy
podle libosti např. červenou, žlutou, zelenou
a modrou potravinářskou
barvu a/nebo kakao
několik zdobících sáčků
na jedno použití

Příprava

1. **Těsto na sušenky:** Máslo (nakrájené na kousky), cukr, mouku, vanilkový cukr a vajíčko nejdříve vypracujeme hnětacími háky ručního mixéru a potom rukama na hladké těsto. Pokud se těsto ještě příliš drobí, přidáme trochu vody. Těsto zabalíme do potravinové fólie a položíme přibližně na 30 minut do ledničky.
2. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 175 °C; plynovou troubu na stupeň 3). Těsto vyválíme na mírně pomoučené pracovní ploše do tloušťky přibližně 3 mm a vykrajujeme pomocí vykrajovátek sušenky.
3. Vykrájené sušenky položíme na studený plech na pečení vyložený papírem na pečení a pečeme po dobu přibližně 10 minut. Necháme vychladnout.
4. **Základní cukrová poleva:** Do mísy přesijeme moučkový cukr. Bílek a citronovou šťávu rozšleháme šlehačími metlami ručního mixéru. Přidáme moučkový cukr a zpracujeme na hladkou polevu.
5. Pro další zpracovávání odejmeme přibližně 1/4 směsi s moučkovým cukrem a dobře ji zakryjeme. Do zbývajících polevy postupně přimícháváme trochu vody tak dlouho, dokud nebude poleva měkká až tekutá a nebude dobře stékat. Hustější a tekutější polevu rozdělíme do několika místiček a nabarvíme podle libosti různými potravinářskými barvami a/nebo kakaem. Naplníme do malých zdobících sáčků na jedno použití.
6. Hustější polevou nastříkáme na sušenky obrysy a necháme mírně zaschnout. Tekutější polevou u všech sušenek vyplníme obrysy. Podle libosti na sušenky nastříkáme tekutější polevou vzory, které pak můžeme mramorovat dřevěnou špejíl. Můžeme také nechat polevu nejdříve zaschnout a potom ji ozdobit vzory.



Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym umyć foremki w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Foremki do wykrawania można również myć w zmywarce do naczyń.

Porady dotyczące pieczenia ciastek

- 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.
- Można wypróbować również inne przepisy na ciastka, np. z ciasta kruchego. Ciastka po upieczeniu muszą być stosunkowo twarde.



www.tchibo.pl/instrukcje

Numer artykułu: 380 679

Podstawowy przepis na ciastka dekorowane lukrem

Składniki

Składniki na ciastka

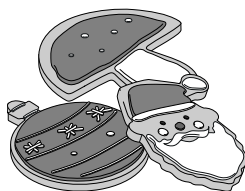
125 g masła
75 g cukru
250 g mąki
1 opakowanie cukru waniliowego
1 jajko (rozmiar M)

Składniki na lukier

750 g cukru pudru
3 białka
1 EL łyżka soku z cytryny
według upodobania
np. czerwony, żółty, zielony i niebieski barwnik spożywczy i/lub sypek kakao
jednorazowe rękawy cukiernicze

Przyrządzanie

1. **Ciastka:** masło (pokrojone na małe kawałki), cukier, mąkę, cukier waniliowy i jajko zagnieść na gładkie ciasto najpierw mikserem ręcznym z końcówkami do zagniatania, a potem rękami. Jeżeli ciasto zbyt szybko się kruszy, dodać nieco wody. Zawinąć ciasto w folię spożywczą i włożyć do lodówki na ok. 30 minut.
2. Piekarnik nagrzać do temperatury 200°C (grzanie górne/dolne; piekarnik z termoobiegiem: 175°C; piekarnik gazowy: poziom 3). Ciasto rozwałkować na lekko oprószonej mąką powierzchni na grubość ok. 3 mm i wyciąć ciastka za pomocą foremek.
3. Wykrojone ciastka ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia zimnej blasze i piec w piekarniku przez ok. 10 minut. Odstawić do ostygnięcia.
4. **Lukier podstawowy:** przesiać cukier puder do miski. Białko i sok z cytryny wymieszać mikserem ręcznym z końcówką do ubijania. Dodać cukier puder i wyrobić na gładką masę.
5. Odjąć ok. 1/4 masy z cukru pudru do dalszej obróbki i szczelnie przykryć. Do pozostałego lukru dodawać stopniowo małe ilości wody, aż uzyska konsystencję od miękkiej do płynnej i będzie się dobrze rozprowadzał. Przełożyć sztywniejszy oraz miękki lukier do kilku małych misek i zabarwić go według upodobania barwnikami spożywczymi, sypek kakao itp. Przełożyć lukier do małych, jednorazowych rękawów cukierniczych.
6. Wycisnąć sztywniejszy lukier na ciastka wzdłuż ich konturów i pozostawić na chwilę do podsuchnięcia. Wypełnić kontury na każdym ciastku za pomocą miękkiego lukru. W zależności od upodobania można nanieść wzory z miękkiego lukru i wykonać marmurkową powierzchnię za pomocą wykłaczki. Można też pozostawić lukier do wyschnięcia i dopiero potem ozdobić go wzorami.



Čistenie

Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití vyčistíte vykrajovacie formičky teplou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Vykrajovacie formičky sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

Tipy na pečenie

- 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 radšej iné, vychladené cesto.
- Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovacích formičiek, posypte ho pred vykrajovaním dodatočne múkou.
- Vyskúšajte aj iné recepty na prípravu sušienok, napr. z krehkého cesta. Sušienky však po upečení musia relatívne stvrdnúť.



www.tchibo.sk/navody

Číslo výrobku: 380 679

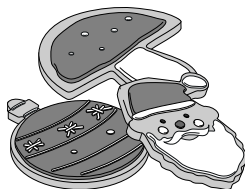
Základný recept na ozdobené sušienky

Prísady

na cesto na sušienky	na cukrovú polevu
125 g masla	750 g práškového cukru
75 g cukru	3 bielka
250 g múky	1 PL citrónovej šťavy
1 balíček vanilkového cukru	podľa uváženia napr. červená, žltá, zelená
1 vajíčko (veľkosť M)	a modrá potravinárska farba a/alebo kakaový prášok
	viacero cukrárskych vreciek

Príprava

1. **Na cesto na sušienky:** Maslo (kúsky), cukor, múku, vanilkový cukor a vajíčko mieste najskôr hnetacími metličkami ručného mixéra a potom ho vymiešate rukami na hladké cesto. Ak by sa cesto drobilo, pridajte doň trochu vody. Cesto uložte zavinuté do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti na cca 30 minút do chladničky.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 175 °C; plyn: stupeň 3). Cesto vyvalkajte na pracovnej ploche jemne posypanej múkou na hrúbku cca 3 mm a vykrajovacími formičkami povykrajujte sušienky podľa vlastného uváženia.
3. Poukladajte povykrajované sušienky na chladný plech na pečenie vyložený papierom na pečenie a pečte ich cca 10 minút. Nechajte ich vychladnúť.
4. **Na základnú cukrovú polevu:** Preosejte práškový cukor do misky. Bielok a citrónovú šťavu rozšľahajte metličkami ručného mixéra na sneh. Pridajte práškový cukor a zmes spracujte na hladkú polevu.
5. Odoberte cca 1/4 hmoty z cukrovej polevy na ďalšie spracovanie a dobre ju prikryte. Do zvyšku polevy postupne primiešavajte trochu vody, kým ju nezriedite a nebude mať mäkšiu, tekutejšiu konzistenciu. Pevnejšiu a mäkšiu polevu rozlejte do malých misiek a podľa uváženia ju rôzne zafarbíte potravinárskou farbou a/alebo napr. kakaovým práškom. Naplňte ju do malých cukrárskych vreciek.
6. Orámujte pevnejšou polevou obrysy sušienok a nechajte ju jemne zaschnúť. Tieto obrysy vyplňte redšou polevou. Podľa uváženia vytvorte z redšej polevy vzory a pomocou špajdle na nej príp. vytvorte mramorový efekt. Alebo ju nechajte zaschnúť a následne ju dozdobte vzormi.



Tisztítás

Tisztítsa meg a kiszúrókat az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. A kiszúrók mosogatógépben is tisztíthatók.

Sütési tanácsok

- A legjobb, ha közvetlenül hűtőből kivett tésztával dolgozik. Ha a tészta felmelegszik, nehezebben válik le a kiszúróról. A maradék tésztát inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és egy másik, lehűlt adaggal dolgozzon tovább.
- Ha a tészta a hűtés ellenére is nehezen válik le a kiszúróról, szórja meg még liszttel a kiszúrás előtt.
- Próbáljon ki más kekszreceptet is, pl.: linzertészta receptet. A kekszeknek sütés után viszonylag keménynek kell lenniük.



www.tchibo.hu/utmutatok

Cikkszám: 380 679

Alaprecept dekorált kekszекhez

Hozzávalók

A keksztésztához

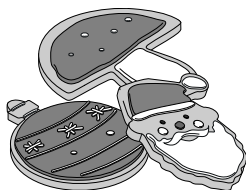
125 g vaj
75 g cukor
250 g liszt
1 csomag vaníliás cukor
1 tojás (M-es méret)

A cukormázhoz

750 g porcukor
3 tojásfehérje
1 ek. citromlé
ízlés szerint pl. piros, sárga, zöld és kék étel-színfesték és/vagy kakaópor
több egyszer használatos habzsák

Elkészítés

1. **A keksztésztához** először a kézi mixer dagasztó-villáival, majd kézzel gyúrja össze a vajat (darábokban), a cukrot, a lisztet, a vaníliás cukrot és a tojást egy sima tésztává. Ha a tészta még túlságosan morzsálódik adjon hozzá egy kevés vizet. Csavarja a tésztát frissen tartó fóliába, és tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
2. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 175 °C; gáz: 3. fokozat). Lisztes munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagságra, és kedve szerint szúrjon ki belőle kekszeket.
3. Helyezze a kiszúrt kekszeket egy sütőpapírral kibéelt, hideg sütőlapra, és süsse kb. 10 percig. Hagyja őket kihűlni.
4. **A cukormáz alaphoz** szitálja a porcukrot egy táliba. Keverje össze a kézi mixer habverőivel a tojásfehérjét és a citromlevet. Adja hozzá a porcukrot és keverje el, amíg egy sima mázat nem kap.
5. A további felhasználásra tegye félre a porcukros masszát kb. 1/4-ét, és gondosan takarja le. A maradék mázhoz keverjen egymás után egy kevés vizet, amíg a máz folyékonyvá válik, és jól lehet bánni vele. A sűrűbb és a folyékonyabb mázt ossza el néhány kisebb tálkába, és kedve szerint színezza étel-színfestékkel és/vagy kakaóporral. Töltse egyszer használatos kisméretű habzsákba.
6. A sűrűbb mázzal rajzolja rá a kekszекre a kontúrokat, és hagyja egy kissé megszáradni. A folyékonyabb mázzal színezza ki a kontúrokat. Ha szeretne, a folyékonyabb mázzal mintákat rajzolhat a kekszекre, amit egy fogpiszkálósával márványozhat. Vagy hagyja megszáradni a mázat és azt követően díszítse mintákkal.



Temizleme

Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Kalıplar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Pişirme önerileri

- En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın. Hamur ısınırsa kalıplardan zor çıkar. Onu tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın.
- Hamur yine de kalıplardan zor çıkıyorsa, kalıptan çıkarmadan önce un serpin.
- Başka kurabiye tariflerinde deneyin, örn. tart hamurundan. Ancak kurabiyeler pişirildikten sonra nispeten sert olmalıdır.



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Ürün numarası: 380 679

Dekoratif kurabiyeler için temel tarif

İçindekiler

Kurabiye hamuru için

125 gr tereyağı

75 gr şeker

250 gr un

1 paket vanilya şeker

1 yumurta (boyut M)

Şeker glazürü için

750 gr pudra şeker

3 yumurta beyazı

1 YK limon suyu

İsteğe göre örn. kırmızı,

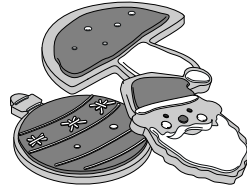
sarı, yeşil ve mavi gıda

maddesi rengi ve/veya

kakao tozu
Birden fazla tek kullanımlık sıkma poşeti

Hazırlanışı

1. **Kurabiye hamuru için** tereyağı (küçük parçalar halinde), şeker, un, vanilya şeker ve yumurtayı önce el mikserinin yoğurma ucuyla ve ardından ellerle hamur haline getirin. Eğer hamurda kırıntılar varsa biraz su ilave edin. Hamuru streç folyoya sarın ve yakl. 30 dakika buzdolabında bekletin.
2. Fırını 200 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; Turbo: 175 °C; Gaz: Kademe 3). Hamuru hafif unlanmış bir tezgah üzerinde yakl. 3 mm kalınlığında açın ve kalıplarla isteğe göre kurabiye bastırın.
3. Kalıp halindeki kurabiyeleri bir fırın kağıdı ile soğuk fırın tepsisine yerleştirin ve yakl. 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.
4. **Temel şeker glazürü için** pudra şekerini bir kapta elekten geçirin. Yumurta akını ve limon suyunu el blenderinin çırpma ucuyla çırpın. Pudra şekerini ilave edin ve düz bir glazür için hazırlayın.
5. Hazırlığa devam etmek için pudra şekerinin yakl. 1/4'ini alın ve üzerine örtün. Geri kalan glazürü, glazür yumuşak ile sıvı arasında bir kıvamda gelene kadar, biraz su ile ara sıra karıştırın. Daha sıkı ve daha yumuşak glazürü birkaç küçük kaba bölün ve isteğe göre gıda maddesi renginde ve/veya örn. kakao tozu ile farklı renkte renklendirin. Küçük tek kullanımlık bir sıkma poşetine doldurun.
6. Daha sıkı glazür ile kenarlarını kurabiye'nin üzerine püskürtün ve biraz kurumasını bekleyin. Daha yumuşak glazür ile ilgili kenarları doldurun. İsteğe göre yumuşak glazür ile şekil çizebilirsiniz ve bir kürdan ile çizim yapabilirsiniz. Veya glazürü kurumaya bırakıp ve ardından şekillerle süsleyebilirsiniz.



Made exclusively for:

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