



Kuschelkeks-Ausstecher

Cuddle biscuit cutters

Emporte-pièces pour biscuits câlins

Kurabiye kalıbı

[de](#) **Produktinformation** | [en](#) **Product information** | [fr](#) **Fiche produit** | [tr](#) **Ürün bilgisi**

[de](#) **Wichtige Hinweise**

Reinigen

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

Tipps

- 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.
- 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.

Rezept für Kuschelkekse

Zutaten für den Keksteig

125 g Butter (kalt)	1 Päckchen Vanillezucker
75 g Zucker	1 Prise Salz
250 g Mehl	1 Ei (Größe M)
1 Msp. Backpulver	

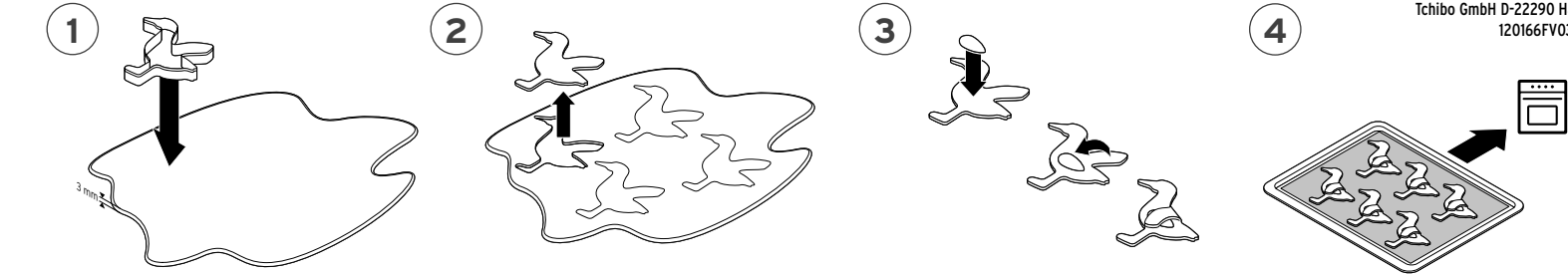
Geriebene Zitronenschale einer halben Zitrone

Als Leckerei

Mandel, Walnuss, **backstable** Schokolade, Obst, o.Ä.

Zubereitung

1. Für den Keksteig kalte Butter (in Stückchen), Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Salz, geriebene Zitronenschale und Ei zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °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. Anschließend eine Leckerei (z.B. Mandel, Walnuss, Obst, backfeste Schokolade, etc.) in der „Körpermitte“ der ausgestochenen Kekse platzieren, die Ärmchen oder den Flügel darüber falten und leicht festdrücken. Mit einem spitzen Stäbchen kann nach Belieben noch ein Gesicht auf die Kekse geprägt werden. Als Leckerei eignet sich auch ein kleiner Keks, der z.B. mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen wurde.
4. Die fertigen Kekse auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes, kaltes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen.
5. Die Kekse auskühlen lassen und nach Belieben dekorieren.



Tchibo GmbH D-22290 Hamburg
120166FV03X00XII
2021-11

Artikelnummer | **Product number** | **Référence** | **Ürün numarası:** **628 638**

[fr](#) **Remarques importantes**

Nettoyage

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

Conseils

- 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. Dans ce cas, il est préférable de la remettre au réfrigérateur et de travailler 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.
- 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.

Recette pour biscuits câlins

Ingrédients pour la pâte à biscuits

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

1 pointe de couteau de poudre à lever

Zeste râpé d'un demi-citron

Pour agrémenter

Amande, noix, chocolat **stable à la cuisson**, fruit etc.

Préparation

1. Pour la pâte à biscuit, pétrir le beurre froid (en morceaux), le sucre, la farine, la poudre à lever, le sucre vanillé, le sel, le zeste de citron et l'œuf avec les crochets du batteur électrique, puis avec les mains pour obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C; gaz: thermostat 3). Abaisser la pâte sur un plan légèrement fariné à une épaisseur de 3 mm environ et y découper des biscuits à l'aide des emporte-pièces.
3. Ajouter ensuite l'agrément de votre choix (p. ex. amande, noix, fruit, chocolat stable à la cuisson, etc.) au milieu du «corps» des biscuits découpés, replier les bras ou les ailes par-dessus et appuyer légèrement. Si désiré, dessiner un visage sur le biscuits à l'aide d'un bâtonnet pointu. Un petit biscuit, par exemple réalisé avec un petit emporte-pièce, peut aussi servir d'agrément.
4. Placer les biscuits ainsi préparés sur une plaque de four froide recouverte au préalable d'une feuille de papier sulfurisé et faire cuire 10 minutes environ.
5. Laisser refroidir les biscuits et décorer selon vos goûts.

[tr](#) **Önemli Bilgiler**

Temizleme

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

İpuçları

- En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın. Hamur ısınırsa kalıplardan zor çıkar. Tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın. Eğer hamur buna rağmen kalıptan zor çıkıyorsa, kalıba bastırmadan önce hamurun üzerine biraz un serpiştirin.
- Şekli bozmamak için kalıptan çıkan kurabiyeleri tepsiye bir palet veya düz bir bıçak ile yerleştirin. Alternatif olarak, kurabiyeleri doğrudan pişirme kağıdı üzerinde kesebilir ve sadece hamur kenarlarını çıkarabilirsiniz.

Kurabiye tarifi

Kurabiye hamuru için malzemeler

125 g tereyağı (soğuk)	1 paket vanilya şekeri
75 g şeker	1 tutam tuz
250 g un	1 yumurta (boyut M)

1 tutam kabartma tozu

Bir yarım limonun rendelenmiş kabuğu

Tatlı olarak

Badem, ceviz, **fırına dayanıklı** çikolata, meyve vb.

Hazırlanışı

1. Kurabiye hamuru için soğuk tereyağı (parçalar halinde), şeker, un, kabartma tozu, vanilya şekeri, tuz, rendelenmiş limon kabuğu ve yumurtayı önce el mikserinin yoğurma ucuyla ve ardından el ile hamur haline getirin. Hamuru streç folyoya sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
2. Fırını önceden 180 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C; Gaz: Kademe 3). Hamuru hafif unlanmış bir tezgah üzerinde yakl. 3 mm kalınlığında açın ve kalıplarla isteğe göre kurabiye bastırın.
3. Ardından kurabiyede „vücudun ortasına” bir lezzet tanesi (örn. badem, ceviz, meyve, fırına dayanıklı çikolata, vb.) yerleştirin, kollarını veya kanatlarını katlayın ve hafifçe bastırın. Sivri bir çubukla hafifçe bastırarak kurabiyelere bir yüz görüntüsü de istediği gibi verilebilir. Küçük bir bisküvi de tatlı olarak uygundur, bu ise örn. küçük bir kalıpla oluşturulur.
4. Bitmiş kurabiyeleri fırın kağıdı veya fırın matıyla kaplı bir fırın tepsinine yerleştirin ve yakl. 10 dakika pişirin.
5. Kurabiyelerin soğumasını bekleyin ve isteğinize göre süsleyin.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar



Vykrajovátko sušenek

Foremki do wykrawania ciastek-przytulanek

Vykrajovačky na sušienky

Ölelőskeksz kiszúró

(cs) Informace o výrobku | **(pl)** Informacja o produkcie | **(sk)** Informácia o výrobku | **(hu)** Termékismertető

(cs) Důležité pokyny

Čištění

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

Tipy

- Těsto nejlépe zpracovávejte ihned po vyjmutí z chladničky. Když se těsto zahřeje, víc se lepí na vykrajovátko. V takovém případě jej raději vložte zpět do ledničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta. Pokud by ani přesto nešlo těsto lehce vyjímát z vykrajovátek, poprašte jej před vykrajováním moukou.
- Vyrojené 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.

Recept na sušenky

Prísady do těsta

125 g studeného másla	1 balíček vanilkového cukru
75 g cukru	1 špetka soli
250 g mouky	1 vajíčko (velikost M)

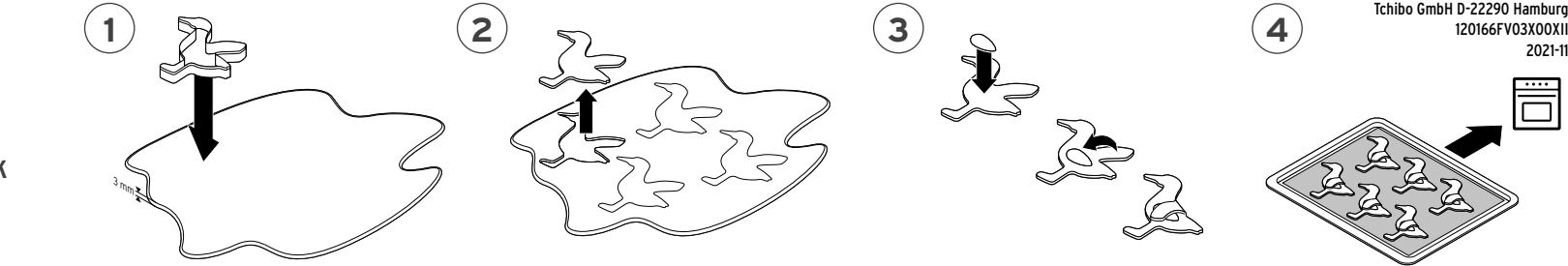
na špičku nože prášku do pečiva
nastrouhaná kůra jedné poloviny citronu

Jako pamlsék

Mandle, vlašský ořech, čokoláda **vhodná na pečení**, ovoce apod.

Příprava

1. Ze studeného másla (v kouscích), cukru, mouky, prášku do pečiva, vanilkového cukru, soli, nastrouhané citronové kůry a vajíčka uhněteme nejprve míchacími háky mixeru a pak rukama hladké těsto. Do potravinové fólie zabalené těsto vložíme na min. 30 minut do chladničky.
2. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C; plynovou troubu na stupeň 3). Těsto vyválíme na mírně pomoučněné pracovní ploše do tloušťky přibližně 3 mm a vykrajujeme pomocí vykrajovátek sušenky.
3. Následně do „středu těla“ vykrojených figurek položíme pamlsek (např. mandlí, ořech, ovoce, čokoládu atd.), přes ně složíme a lehce přitiskneme ručičky nebo křídla. Dle libosti můžeme špičatou tyčinkou vytvořit na sušenkách obličej. Jako pamlsek se hodí také drobné sušenky, vypíchnuté např. malým vykrajovátkem.
4. Hotové sušenky položíme na studený plech vyložený pečicím papírem nebo podložkou a pečeme cca 10 minut.
5. Sušenky necháme vychladnout a libovolně ozdobíme.



(pl) Ważne wskazówki

Czyszczenie

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

Wskazówka

- Najlepiej wykrawać w cieście bezpośrednio wyjętym z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je później 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.
- Ostrożnie umieścić wykrojone ciasteczka na blasze za pomocą łopatki 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.

Przepis na ciastka-przytulanki

Składniki na ciastka

125 g (zimnego) masła	1 opak. cukru waniliowego
75 g cukru	szczypta soli
250 g mąki	1 jajko (rozmiar M)

odrobina (na czubku noża) proszku do pieczenia

starta skórka z połówki cytryny

Jako smakołyk

migdał, orzech włoski, czekolada **do wypieków**, owoc itp.

Sposób przyrządzenia

1. Ciastka: zimne masło (pokrojone na małe kawałki), cukier, mąkę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, sól, startą skórkę cytryny i jajko zagnieść na gładkie ciasto najpierw mikserem ręcznym z końcówkami do zagniatania, a potem rękami. Zawinąć ciasto w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej 30 minut.
2. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry/dół; termoobieg: 160°C; piekarnik gazowy: poziom 3). Ciasto rozwałkować na lekko oprószonej mące powierzchni na grubość ok. 3 mm i wyciąć ciastka za pomocą foremek.
3. Następnie pośrodku każdego wyciętego ciastka umieścić smakołyk (np. migdał, orzech włoski, owoc, czekoladę do wypieków itp.), zagiąć ręce figurki lub skrzydło, złączyć je na smakołyku i delikatnie docisnąć. Spiczastym patyczkiem można dodatkowo wytłoczyć twarz na ciasteczkach. Jako dodatek nadaje się również małe ciasteczko, które zostało wycięte na przykład przy pomocy małego wykrawacza.
4. Gotowe ciastka ułożyć na wyłożonej papierem lub matą do pieczenia zimnej blasze i piec w piekarniku przez ok. 10 minut.
5. Pozostawić ciastka do całkowitego ostygnięcia i udekorować według upodobania.

(sk) Dôležité upozornenia

Čistenie

- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom ďalšom použití vyčistíte vykrajovačky teplou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Vykrajovačky sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

Tipy

- Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak je cesto teplé, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovačiek. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte radšej iné, vychladené cesto. Ak by sa cesto ešte stále ťažko oddeľovalo od vykrajovačiek, posypte ich dodatočne múkou.
- Vyrojené sušienky opatrne poukladajte pomocou stierky, plochého noža a pod. na plech na pečenie tak, aby sa nezdeformovali motivy. Alternatívne môžete sušienky povykrajovať aj priamo na papieri na pečenie a len odstrániť okraje cesta.

Recept na sušienky

Prísady na sušienkové cesto

125 g studeného masla	1 balíček vanilkového cukru
75 g cukru	1 štipka soli
250 g múky	1 vajce (veľkosť M)

1 špička noža kypriaceho prášku

postrúhaná kôra z polovice citróna

Ako pochúťka

mandľa, orech, čokoláda **vhodná na pečenie**, ovocie a pod.

Príprava

1. Na sušienkové cesto vymiešajte studené maslo (po kúskoch), cukor, múku, kypriaci prášok, vanilkový cukor, soľ, nastrúhanú citrónovú kôru a vajíčko. Mieste najskôr hnetacími metličkami ručného mixéra a potom vymiešajte rukami na hladké cesto. Cesto uložte zavinuté do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti na min. 30 minút do chladničky.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 160 °C; plyn: stupeň 3). Cesto vyvaľkajte na pracovnej ploche jemne posypanej múkou na hrúbku cca 3 mm a vykrajovačkami povykrajujte sušienky podľa vlastného uváženia.
3. Následne do „stredú tela“ vykrojených figúriek položte pochúťku (napr. mandľu, orech, ovocie, čokoládu na pečenie atď.), prehnite na ňu ruky alebo krídla a ľahko zatlačte. Ostrou paličkou môžete figúrkam ešte vytvoriť tvár. Ako pochúťka je vhodný aj malý keksík, ktorý si napr. môžete vykrojiť malou vykrajovačkou.
4. Povykrajované sušienky poukladajte na chladný plech vyložený papierom na pečenie alebo trvanlivou podložkou na pečenie a pečte cca 10 minút.
5. Sušienky nechajte vychladnúť a podľa chuti ich ozdobte.

(hu) Fontos tudnivalók

Tisztítás

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

Tipppek

- A legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. Ha a tészta megmelegsik, nehezebben válik le a kiszúróról. A maradék tésztát inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és egy másik adag, hideg tésztával dolgozzon tovább. Ha a tészta a hűtés ellenére is nehezen válik le a kiszúróról, szórja meg liszttel még a kiszúrás előtt.
- A kiszúrt kekszeket óvatosan helyezze egy spatula, egy lapos kés vagy hasonló segítségével egy tepsire, nehogy eltorzuljon a motívum. A kekszeket közvetlenül a sütőpapíron is kiszúrhatja, ekkor csak egyszerűen távolítsa el körben a tésztát.

Ölelőskeksz recept

Hozzávalók a keksztésztahoz

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

1 késhegynyi sütőpor

egy fél citrom reszelt héja

Finomságok

mandula, dió, **sütőcsokoládé**, gyümölcs és hasonlók

Elkészítés

1. A keksztésztahoz először a kézi mixer dagasztóvilláival, majd kézzel gyúrja össze a hideg vaját (darabokban), a cukrot, a lisztet, a sütőport, a vaníliás cukrot, a sőt, a reszelt citromhéjat és a tojást egy sima tésztává. Csavarja a tésztát frissentartó fóliába, és tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
2. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C; gáz: 3. fokozat). Lisztes munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagságra, és kedve szerint szúrjon ki belőle kekszeket.
3. Végül helyezzen egy finomságot (pl.: mandulát, diót, gyümölcsöt, sütőcsokoládét stb.) a kiszúrt kekszek „testének közepébe”, és hajtsa rá a kart vagy a szárnyat, és egy kissé nyomja rá. Egy hegyes pálcikával kedve szerint arcot is rajzolhat a kekszekre. Finomságként egy kis kekszet is tehet a nagyobb kiszúrt kekszre, amelyet pl. egy kicsi kiszúróval készített a tésztából.
4. A kész kekszeket helyezze egy sütőpapírral vagy tartós sütőlappal bélelt, hideg tepsire, és süsse a középűs ínen kb. 10 percig.
5. Hagyja kihűlni a kekszeket, és díszítse ízlés szerint.



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