

Butter cookies

Ingredients for 40 cookies: 350 g medium ground flour, 150 g icing sugar, 130 g butter, 2 eggs, ½ pack vanilla sugar, lemon peel

Alternatives for butter cookies: for **coconut cookies**, add 70 g grated coconut to the dough, for **lemon cookies** add lemon peel from two lemons and 4 tablespoons of lemon juice, for **cocoa cookies** add 10 g cocoa, for **vanilla cookies** 40 g vanilla sugar, for **almond cookies** add 60 g peeled, finely grated almonds, and for **nut cookies** 60 g finely grated walnuts or hazelnuts.

Cinnamon cookies

Ingredients for 40 cookies: 250 g plain flour, 120 g icing sugar, 100 g butter, 1 egg, 10 g ground cinnamon

Ginger cookies: for ginger cookies, replace cinnamon with a half spoon of fresh, finely grated or mashed ginger together with the juice.

Instructions for both kinds of dough: mix all ingredients, process into smooth dough and leave to rest in a cool place for at least 2 hours. Make cookies using the stamp and bake them in the oven for approx. 10 to 12 minutes at 160 °C.

Máslové sušenky

Ingredience pro 40 sušenek: 350 g polohrubé mouky, 150 g mletého cukru, 130 g másla, 2 vejce, ½ sáčku vanilkového cukru, citrónová kôra

Varianty máslových sušenek: pro **kokosové sušenky** přidejte do těsta 70 g strouhaného kokosu, pro **citronové sušenky** kôru ze dvou citrónů a 4 polévkové lžičce citrónové šťavy, pro **kakaové sušenky** 10 g kaka, pro **vanilkové sušenky** 40 g vanilkového cukru, pro **mandlové sušenky** 60 g loupaných jemně nastrouhaných mandlí a pro **oříškové sušenky** 60 g jemně strouhaných vlašských nebo lískových ořechů.

Skořicové sušenky

Ingredience pro 40 sušenek: 250 g hladké mouky, 120 g mletého cukru, 100 g másla, 1 vejce, 10 g mleté skořice

Zázvorové sušenky: pro zázvorové sušenky nahraďte skořici polovinou lžičky čerstvého, jemně nastrouhaného nebo utřeného zázvoru i se šťávou.

Postup pro obě těsta: všechny ingredience smíchejte, připravte hladké těsto a nechte aspoň 2 hodiny v chladu odležet. Pomocí razítka připravte sušenky a pečte v troubě při 160 °C cca 10–12 minut.

Butterkekse

Zutaten für 40 Kekse: 350 g halbrüffiges Mehl, 150 g Puderzucker, 130 g Butter, 2 Eier, ½ Packung Vanillezucker, Zitronenschale

Varianten der Butterkekse: für **Kokoskekse** sind 70 g Kokosraspel zuzugeben, für **Zitronkekse** geriebene Schale aus zwei Zitronen und 4 EL Zitronensaft, für **Kakaokkekse** ist 10 g Kakaoapulver zuzugeben, für **Vanillekekse** 40 g Vanillezucker, für **Mandelkekse** 60 g geschälte feingeriebene Mandeln und für **Nusskekse** 60 g fein geriebene Wall- oder Haselnüsse.

Zimtkekse

Zutaten für 40 Kekse: 250 g glattes Mehl, 120 g Puderzucker, 100 g Butter, 1 Ei, 10 g gemahlener Zimt

Ingwerkekse: für die Ingwerkekse ist gemahlener Zimt mit einer Hälfte Teelöffels frischer, feingeriebener, bzw. zerdrückter Ingwerknolle auch mit der Saft zu ersetzen.

Vorgehensweise für beide Teigmassen: sämtliche Zutaten für den Teig vermischen, zu glatter Teigmasse verarbeiten, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kekse mit dem Stempel zubereiten und im Backofen ca. 10–12 Minuten bei 160 °C backen.

Biscuits au beurre

Ingredients pour 40 biscuits: 350 g de farine mi-ronde, 150 g de sucre moulu, 130 g de beurre, 2 œufs, ½ sachet de sucre vanillé, zeste de citron

Variantes de biscuits au beurre: pour les **biscuits à la noix de coco**, ajouter à la pâte 70 g de noix de coco râpée, pour les **biscuits au citron** le zeste de deux citrons et 4 cuillères à soupe de jus de citron, pour les **biscuits au cacao** 10 g de cacao, pour les **biscuits à la vanille** 40 g de sucre vanillé, pour les **biscuits à l'amande** 60 g d'amandes finement râpées et pour les **biscuits aux noix** 60 g de noix ou de noisettes finement râpées.

Biscuits à la cannelle

Ingredients pour 40 biscuits: 250 g de farine, 120 g de sucre moulu, 100 g de beurre, 1 œuf, 10 g de cannelle moulue

Biscuits au gingembre: pour les biscuits au gingembre, remplacer la cannelle par une demi cuillère à café de gingembre frais finement râpé ou par du gingembre haché avec son jus.

Procédure pour les deux pâtes: bien mélanger tous les ingrédients, en préparer la pâte lisse et laisser reposer au froid pendant au moins 2 heures. Préparer les biscuits à l'aide du tampon et les faire cuire au four chauffé à 160 °C pendant 10–12 minutes environ.

Biscotti al burro

Ingredienti per 40 biscotti: 350 g di farina, 150 g di zucchero a velo, 130 g di burro, 2 uova, ½ bustina di zucchero vanigliato, scorza di limone

Varianti dei biscotti al burro: per preparare i **biscotti al cocco**, aggiungere all'impasto 70 g di cocco grattugiato, per preparare i **biscotti al limone** aggiungere della scorza di limone e 4 cucchiari di succo di limone, per preparare i **biscotti al cacao** aggiungere 10 g di cacao, per preparare i **biscotti alla vaniglia** aggiungere 40 g di zucchero vanigliato, per preparare i **biscotti alle mandorle** aggiungere 60 g di mandorle sgusciate e grattugiate finemente, per preparare i **biscotti alle noci** aggiungere 60 g di noci sgusciate e grattugiate finemente.

Biscotti alla cannella

Ingredienti per 40 biscotti: 250 g di farina, 120 g di zucchero a velo, 100 g di burro, 1 uovo, 10 g di cannella macinata

Biscotti allo zenzero: per preparare i biscotti allo zenzero sostituire la cannella con mezzo cucchiolo di zenzero fresco e finemente grattugiato.

Ricetta per entrambi i tipi di impasto: amalgamare tutti gli ingredienti, lavorarli fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo riposare in un luogo fresco per almeno 2 ore. Preparare i biscotti utilizzando il timbro e cuocerli in forno dai 10 ai 12 minuti a 160 °C.

Galletas de mantecilla

Ingredientes para 40 galletas: 350 g de harina, 150 g de azúcar glas, 130 g de mantequilla, 2 huevos, ½ paquete de azúcar de vainilla, ralladura de limón

Alternativa a las galletas de mantecilla: para **galletas de coco**, añadir 70 g de coco rallado a la masa, para **galletas de limón** añadir la ralladura de 2 limones y 4 cucharadas de zumo de limón, para **galletas de chocolate** añadir 10 g de cacao, para **galletas de vainilla** añadir 40 g de azúcar de vainilla, para **galletas de almendras** añadir 60 g de almendras peladas molidas, y para **galletas de nueces** añadir 60 g de nueces o avellanas molidas.

Galletas de canela

Ingredientes para 40 galletas: 250 g de harina, 120 g de azúcar glas, 100 g de mantequilla, 1 huevo, 10 g de canela en polvo

Galletas de jengibre: substituir a canela por uma colher de chá de gengibre fresco e muito moído ou esmagado juntamente com o sumo.

Instruções para ambos tipos de massa: mezclar todos los ingredientes, amasar hasta obtener una masa suave y dejar reposar en un lugar fresco durante al menos 2 horas. Preparar galletas utilizando el sello y homearlas en el horno entre aprox. 10 a 12 minutos a 160 °C.

Bolachas de manteiga

Ingredientes para 40 bolachas: 350 g farinha de moagem média, 150 g açúcar em pó, 130 g manteiga, 2 ovos, ½ pacote de açúcar baunilhado, raspas de limão

Alternativas para as bolachas de manteiga: para **bolachas de coco**, adicione 70 g de coco granulado na massa, para **bolachas de limão** adicione raspas de 2 limões e 4 colheres de sopa de sumo de limão, para **bolachas de cacau** adicione 10 g de cacau, para **bolachas de baunilha** 40 g de açúcar baunilhado, para **biscoitos de amêndoa** adicione 60 g de amêndoas peladas e raladas finamente e para **bolachas de noz** acrescente 60 g de nozes ou avêlas muito moídas.

Bolachas de canela

Ingredientes para 40 bolachas: 250 g farinha, 120 g açúcar em pó, 100 g manteiga, 1 ovo, 10 g canela em pó

Bolachas de gengibre: substituir a canela por uma colher de chá de gengibre fresco e muito moído ou esmagado juntamente com o sumo.

Instruções para os dois tipos de massa: misturar todos os ingredientes, formar uma massa lisa e deixar a levedar num local fresco pelo menos durante 2 horas. Fazer as bolachas utilizando os carimbos e levar ao forno durante 10 a 12 minutos a 160 °C.

Ciasteczka masłane

Składniki na 40 ciasteczek: 350 g mąki pszennej, 150 g cukru pudru, 130 g masła, 2 jajka, ½ paczki cukru waniliowego, skórka z cytryny

Rodzaje ciasteczek masłanych: do ciasta na **kokosowe ciasteczka** należy dodać 70 g wiórków kokosowych, do ciasta na **cytrynowe ciasteczka** dodać otartą skórkę z dwóch cytryn oraz 4 łyżki soku z cytryny. Do ciasta na **kakaowe ciasteczka** należy dodać 10 g kaka, do ciasta na **waniliowe ciasteczka** należy dodać 40 g cukru waniliowego. Do ciasta na **międłowe ciasteczka** należy dodać 60 g łuskanych, drobno posiekanych międłach, do ciasta na **orzechowe ciasteczka** należy dodać 60 g drobno posiekanych orzechów włoskich lub laskowych.

Ciasteczka cynamonowe

Składniki na 40 ciasteczek: 250 g mąki pszennej, 120 g cukru pudru, 100 g masła, 1 jajko, 10 g mielonego cynamonu

Ciasteczka imbirowe: do ciasteczek imbirowych należy dodać zamiast cynamonu połowę łyżeczki świeżego drobno startego imbiru z sokiem.

Przygotowanie obu ciast: wszystkie składniki należy wymieszać, przygotować gładkie ciasto, a następnie pozostawić je na co najmniej 2 godziny w lodówce. Za pomocą pieczątki należy przygotować ciastka. Piec ok. 10–12 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160 °C.

Maslové sušenky

Ingredience pro 40 sušenek: 350 g polohrubé mouky, 150 g práškového cukru, 130 g másla, 2 vejce, ½ vrecka vanilkového cukru, citrónová kôra

Varianty maslových sušenek: pre **kokosové sušenky** pridajte do cesta 70 g strúhaného kokosu, pre **citronové sušenky** kôru z dvoch citrónov a 4 polievkové lyžice citrónovej šťavy, pre **kakaové sušenky** 10 g kaka, pre **vanilkové sušenky** 40 g vanilkového cukru, pre **mandľové sušenky** 60 g lupaných jemne nastrúhaných mandlí a pre **orieškové sušenky** 60 g jemne strúhaných vlašských alebo lískových orechov.

Škoricové sušenky

Ingredience pro 40 sušenek: 250 g hladké mouky, 120 g práškového cukru, 100 g másla, 1 vejce, 10 g mleté skořice

Zázvorové sušenky: pre zázvorové sušenky nahraďte škoricu polovicou lyžičky čerstvého, jemne nastrúhaného alebo treného zázvoru aj so šťavou.

Postup pre obidve cestá: všetky ingrediencie zmiešajte, pripravte hladké cesto a nechte aspoň 2 hodiny v chlade odležať. Pomocou razítka pripravte sušenky a pečte v rúre pri 160 °C cca 10–12 minút.

Масляное печенье

Ингредиенты для 40 штук: 350 г муки среднего помола, 150 г сахарной пудры, 130 г масла, 2 яйца, ½ пакетика ванильного сахара, тертая кожура лимона

Варианты масляного печенья: для **кокосового печенья** добавьте в тесто 70 г кокосовой стружки, для **лимонного печенья** – кожуру двух лимонов и 4 столовые ложки лимонного сока, для **печенья с какао** – 10 г какао, для **ванильного печенья** – 40 г ванильного сахара, для **миндального печенья** – 60 г очищенного мелко натертого миндаля, для **орехового печенья** – 60 г мелко молотых грецких орехов или фундука.

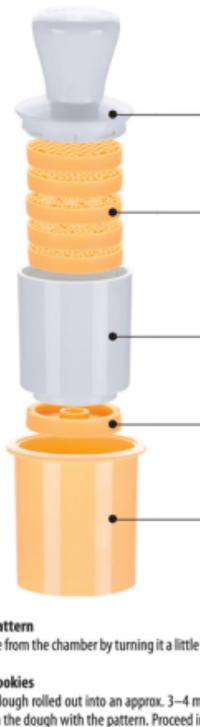
Печенье с корицей

Ингредиенты для 40 штук: 250 г гладкой муки, 120 г сахарной пудры, 100 г масла, 1 яйцо, 10 г молотой корицы

Имбирное печенье: для имбирного печенья корицу поменяйте на половину чайной ложки свежего, мелко нарезанного или натертого имбиря вместе с соком.

Процесс приготовления теста: перемешайте все ингредиенты и приготовьте гладкое тесто, тесто положите в холодильник хотя бы на 2 часа. С помощью печати приготовьте печенье и выпекайте в духовке при 160 °C около 10–12 минут.

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanweisung / Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию



Legend / Popis / Beschreibung / Description / Legenda
Descripción / Legenda / Opis / Popis / Описание

Removable handle / Odnímatelná rukojeť / Abnehmbarer Griff / Manche amovible
Manico rimovibile / Mango desmontable / Cabo removível / Zdejmowana rękojeść
Odnímatelná rukoväť / Съёмная ручка

Patterns in the chamber (5 pcs) / Dekory v zásobníku (5 ks)
Motive im Vorratsbehälter (5 St.) / Motifs dans le réservoir (5 pcs)
Decorii all'interno del vano (5 pz) / Patrones en el depósito (5 pcs)
Moldes no depósito (5 pcs) / Wzory w pojemniku (5 szt.)
Dekory v zásobníku (5 ks) / Орнаменты в контейнере (5 шт.)

Chamber / Zásobník / Vorratsbehälter / Réservoir / Vano
Depósito / Depósito / Pojemník / Zásobník / Контейнер

Pattern used / Používaný dekor / Aktuelles Motiv
Motif utilisé / Decoro in utilizzo / Patrón utilizado
Molde em uso / Używany wzór / Používaný dekor
Используемый орнамент

Cutter / Vykrajovátko / Ausstecher / Empoche-pièce
Tagliapasta / Cortador / Cortador / Wykrawacz
Vykrajovač / Формочка для вырезания

Choosing a pattern

Remove the handle from the chamber by turning it a little counter clockwise and remove the patterns stored inside (5 pcs). Attach the chosen pattern to the bottom of the chamber.

Preparation of cookies

Cut out a circle in the dough rolled out into an approx. 3–4 mm thick square; do not lift the cutter. Insert the stamp into the cutter and gently press on the handle to make an imprint in the dough with the pattern. Proceed in the same way to make more cookies.

Volba dekoru

Pootočením proti smeru hodinových ručičiek sejmte rukojeť ze zásobníku a vyjmiete vnútri uložené dekory (5 ks). Zvolený dekor nasadíte na spodnú časť zásobníku.

Preparação sušenek

Z plátu těsta rozváleného na tloušťku cca 3–4 mm vykrojíte kolečko a vykrájovátko nezvedáte. Razítko zasunete do vykrájávátka a jemným zatlačením na rukojeť obtisknete dekor. Stejným způsobem postupujte při přípravě dalších sušenek.

Motiv auswählen

Den Griff vom Vorratsbehälter abnehmen, gegen Uhrzeigersinn umdrehen, die aufbewahrten Motive herausnehmen (5 St.). Das ausgewählte Motiv auf den unteren Teil des Vorratsbehälters aufsetzen.

Zubereitung von Keksen

Teig ca. 3–4 mm dick ausrollen und einen Ring ausstechen, den Ausstecher jedoch nicht heben. Das Stempel in den Ausstecher einlegen, leicht am Griff drücken, das Motiv abdrücken. Weitere Kekse auf die gleiche Weise zubereiten.

Choix du motif

Oter le manche du réservoir en tournant légèrement contre le sens d'une aiguille d'une montre et sortir les motifs qui y sont stockés (5 pcs). Fixer le motif choisi sur la partie inférieure du réservoir.

Préparation des biscuits

Découper un cercle dans de la pâte étalée en une feuille de 3–4 mm d'épaisseur et garder l'emporte-pièce en place sans le soulever. Introduire le tampon dans l'emporte-pièce et imprimer le motif en appuyant légèrement sur le manche. Procéder de la même façon pour la préparation des autres biscuits.

Selezione al decoro

Rimuovere il manico dal vano del timbro ruotandolo leggermente in senso orario e rimuovere i decori conservati all'interno (5 pz). Agganciare il decoro desiderato al fondo del vano.

Preparazione dei biscotti

Utilizzando il manico dal vano del tagliapasta ritagliare nell'impasto un dischetto di circa 3–4 mm di spessore; successivamente non sollevare il tagliapasta ma inserire all'interno di esso il timbro e premere delicatamente facendo pressione sul manico per realizzare nell'impasto il decoro desiderato. Procedere nello stesso modo per realizzare altri biscotti.

Elegir un patrón

Retirar el mango del depósito girando un poco hacia la izquierda y sacar los patrones guardados dentro (5 pcs). Unir el patrón elegido a la parte inferior del depósito.

Preparação de galletas

Cortar un círculo en la masa extendida en un cuadrado de aproximadamente 3–4 mm de grosor; no levantar el cortador. Introducir el sello en el cortador y presionar ligeramente en el mango para hacer una impresión en la masa con el patrón. Proceda de la misma manera para hacer más galletas.

Escolher o molde

Retirar o cabo do depósito rodando um pouco para a esquerda e retirar os moldes guardados no interior (5 pcs). Colocar o motivo escolhido no fundo do carimbo.

Preparação das bolachas

Cortar um círculo na massa enrolada de cerca de 3–4 mm de espessura sem levantar o cortador. Colocar o carimbo no cortador e levemente pressionar o cabo para imprimir o molde na massa. Proceder da mesma forma para fazer mais bolachas.

Wybór wzoru

Rękojeść należy zdjąć z pojemnika poprzez przekręcenie odwrótnie do wskazówek zegara, następnie należy wyjąć ułożone wewnątrz wzory (5 szt.). Wybrany wzór należy nasadzić na dolną część pojemnika.

Przygotowanie ciastek

Z ciasta rozwałkowanego na ok. 3–4 mm należy wyciąć kółko, a następnie nie należy podnosić wykrawacza. Pieczątkę należy wsunąć do wykrawacza i poprzez delikatne przyciśnięcie rękojeści należy odsunąć wzór. W ten sam sposób należy postępować podczas przygotowywania kolejnych ciastek.

Volba dekoru

Pootočením v proti smere hodinových ručičiek zložte rukoväť zo zásobníka a vyberte vo vnútri uložené dekory (5 ks). Zvolený dekor nasadíte na spodnú časť zásobníka.

Preparação sušenok

Z plátu testa rozváľkaného na hrúbku cca 3–4 mm vykrojíte koliesko a vykrájovač nezdvíhajte. Razítko zasunete do vykrájovača a jemným zatlačením na rukoväť obtlačíte dekor. Rovnakým spôsobom postupujte pri príprave ďalších sušenok.

Выбор орнамента

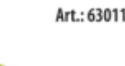
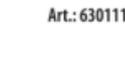
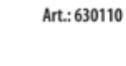
Повернув ручку против часовой стрелки, снимите ее с контейнера и извлеките вложенные орнаменты (5 шт.). Выбранный орнамент наденьте на нижнюю часть контейнера.

Приготовление печенья

Раскатайте пласт теста толщиной около 3–4 мм, вырежьте кружочек и не поднимайте формочку. Печать вложите в формочку для вырезания и, немного надавив на ручку, выдавите орнамент. Действуйте подобным образом при приготовлении следующего печенья.



www.tescoma.com/video/630110



Art.: 630110

Art.: 630111

Art.: 630112



Art.: 630114

Art.: 630116

