

de Wichtige Hinweise

Reinigen

- Reinigen Sie den Ausstecher vor dem ersten Gebrauch und direkt nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Der Ausstecher ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

Tipps

- Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus dem Ausstecher. Legen Sie ihn dann lieber zurück in den Kühlschrank und verarbeiten Sie eine andere, gekühlte Portion.
- Rollen Sie den Teig mind. 5 mm dick aus, damit die Vertiefungen für die Zettelchen optimal eingepreßt werden können.
- Sie können die Keks-Hälften nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre oder mit Zuckerguss zusammensetzen.
- Ob Puderzucker, Kuvertüre oder bunte Zuckergussglasur - lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf bei der Verzierung der oberen Keks-Hälfte!
- Wenn die mitgelieferten Kraftpapierblättchen zur Neige gehen, können Sie sich auch selbst aus handelsüblichem Kraftpapier neue Blättchen zuschneiden.

en Important information

Cleaning

- Clean the cutter with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and immediately after every further use.
- The cutter can also be cleaned in the dishwasher. However, do not place it directly above the heating elements.

Tips

- It is best to use dough straight out of the fridge. If the dough warms up, it is harder to remove it from the cutter. If this is the case, place it back in the fridge and use a different portion which is more chilled.
- Roll out the dough to at least 5 mm thick, so that the indentations for the sheets are clearly marked out.
- You can stick the two biscuit halves together using icing or melted coating chocolate according to preference.
- Let your imagination run wild when you decorate the top half of the biscuits - be it with icing sugar, couverture chocolate or a colourful icing glaze!
- If you run out of the small sheets of kraft paper supplied, you can cut out new pieces using standard kraft paper found in shops.

fr Remarques importantes

Nettoyage

- Nettoyez l'emporte-pièce avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- L'emporte-pièce peut également être lavé au lave-vaisselle, mais ne le mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances chauffantes.

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. Remettez-la de préférence au réfrigérateur et travaillez une autre portion de pâte réfrigérée.
- Étalez la pâte. Elle doit avoir au moins 5 mm d'épaisseur pour que les creux pour les feuilles puissent bien s'y imprimer.
- Vous pouvez coller les moitiés des petits gâteaux au choix avec du chocolat de couverture fondu ou du glaçage au sucre.
- Sucre glace, chocolat de couverture ou glaçage coloré: laissez libre cours à votre imagination pour décorer la moitié supérieure des petits gâteaux!
- Quand vous aurez utilisé presque toutes les petites feuilles de papier kraft fournies, vous pourrez en découper vous-même dans du papier kraft du commerce.

cs Důležité pokyny

Čištění

- Před prvním použitím a bezprostředně po každém použití vykrajovátko umyjte v horké vodě s trochou čistícího prostředku.
- Vykrajovátko lze mýt v myčce nádobí. Nepokládejte jej však přímo nad topná tělesa myčky.

Tipy

- Těsto nejlépe zpracovávejte ihned poté, co jste jej vytáhli z chladničky. Když těsto zteplá, je obtížnější vyloupnout jej z vykrajovátko. V takovém případě jej raději vložte zpět do ledničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta.
- Těsto vyválejte na šířku alespoň 5 mm, aby šly vytlačit důlky na lístečky.
- Poloviny sušenek můžete podle libosti spojit rozpuštěnou čokoládovou či cukrovou polevou.
- Horní polovinu sušenek ozdobte podle své fantazie - moučkovým cukrem, čokoládovou či cukrovou polevou!
- Když vám dojdou lístečky z kraftového papíru, které jsou součástí balení, můžete si nastříhat nové z běžně dostupného kraftového papíru.

pl Ważne wskazówki

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremkę do wykrawania w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Foremka nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

Wskazówka

- Najlepiej pracuje się z ciastem wyjętym prosto z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je od foremki. W takiej sytuacji lepiej odstawić ciasto ponownie do lodówki i sięgnąć po inną, schłodzoną porcję ciasta.
- Rozwałkować ciasto na grubość co najmniej 5 mm, tak aby możliwe było optymalne wytłoczenie wgłębień na karteczki.
- Połówki ciastek można łączyć ze sobą za pomocą stopionej kuwertury lub lukru.
- Cukier puder, kuwertura lub kolorowy lukier - podczas ozdabiania górnej połowy ciastek można puścić wodze swojej fantazji!
- Gdy skończą się dostarczone karteczki papieru siarczanowego, można wyciąć nowe karteczki z dostępnego na rynku papieru siarczanowego.

sk Dôležité upozornenia

Čistenie

- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití vyčistite vykrajovačku horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu.
- Vykrajovačka je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.

Tipy

- Najlepšie sa spracúva cesto, ktoré je priamo z chladničky. Ak je cesto teplé, bude sa ťažšie oddeľovať od vykrajovačky. Vložte ho potom radšej opäť do chladničky a spracujte radšej iné vychladené cesto.
- Cesto vyvalkajte na min. 5 mm hrúbku, aby sa do neho dali optimálne vtlačiť priehlbinky pre lístočky.
- Polovice keksov môžete podľa chuti spojiť roztopenou čokoládou alebo cukrovou polevou.
- Či už použijete práškový cukor, polevu alebo farebnú cukrovú glazúru - pri ozdobovaní vrchných polovic keksov sa nechajte viesť svojou fantáziou!
- Ak sa vám dodané papierové lístočky minú, môžete si sami lístočky vystrihnúť z bežne predajného sulfátového papiera.

hu Fontos tudnivalók

Tisztítás

- Tisztítsa meg a kiszűrőt az első használat előtt és közvetlen minden további használat után forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel.
- A kiszűrő mosogatógépből is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőelemek alá.

Tipp

- A hűtőhűgészteszta feldolgozására a leg-egyszerűbb. Ha a tészta felmelegszik, nehezebben válik le a kiszűrőről. Inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és közben egy másikkal, hideg adaggal dolgozzon tovább.
- A tésztát legalább 5 mm vastagra nyújtsa ki, hogy a cetlik mélyedéseit optimálisan rá tudja nyomni.
- A kekszfeleket ízlés szerint összeragaszthatja olvasztott tortabevonóval vagy cukormázal is.
- Porcukor, tortabevonó vagy színes cukormáz - a felső kekszfelek díszítésénél szabadjára engedheti fantáziáját!
- Ha a mellékelt kraftpapír lapocskák elfogynak, akkor kereskedelmi forgalomban kapható kraftpapírból újabb lapocskákat vághat ki.

tr Önemli bilgiler

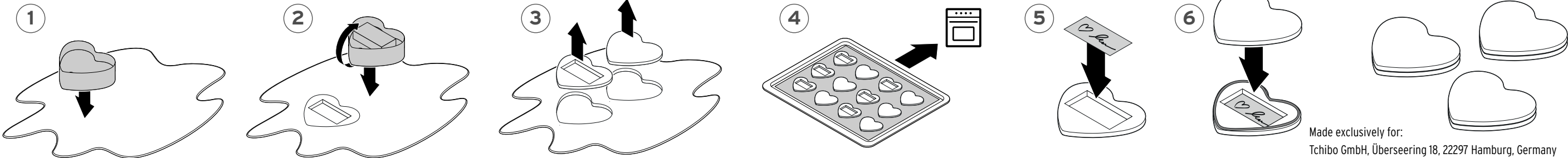
Temizleme

- Kalıbı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin.
- Kalıp bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

İpuçları

- En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın. Hamur ısınırsa kalıptan zor çıkar. Böyle bir durumda tekrar buzdolabına koyun ve soğuk olan başka bir porsiyonu alın.
- Hamuru en az 5 mm kalınlıkta açın, bu sayede not boşluğu optimum olarak ayarlanabilir.
- Kurabiye yarılarını isteğe göre erimiş kuvertür veya şeker glazürü ekleyebilirsiniz.
- Pudra şekerli kuvertür veya renkli şeker glazürü - kurabiyenin üst yarısını süslerken hayal gücünüzün sınırlarını zorlayın!
- Paketten çıkan kraft kağıtları bittiğinde, siz de marketten kraft kağıdı keserek kendi not kağıdınızı oluşturabilirsiniz.

Gebrauch | Use | Utilisation | Použití | Użytkowanie | Používanie | Használat | Kullanım



Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 376 447

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

(de)
Rezept für Herz-Glückskekse

Zutaten für ca. 25 Kekse

für den Mürbeteig:

300 g Mehl, 200 g kalte Butter, 1 Ei, 100 g feiner Zucker, 1 Prise Salz

für das Dekor:

150 g dunkle Kuchenglasur, etwas Puderzucker

Zubereitung

- Mehl, Salz und Zucker vermengen, in der Mitte eine Vertiefung drücken und das Ei aufgeschlagen hineingeben. Die Butter in Stücken hinzugeben und mit den Händen gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 160-170° C Umluft vorheizen; ein kaltes Backblech mit Backpapier oder einer geeigneten Dauerbackmatte auslegen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einer Dauerbackmatte ca. 5 mm dick ausrollen.
- Mit beiden Seiten des Herz-Ausstechers gleich viele Kekse ausstechen, auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
- Die mitgelieferten kleinen Zettel mit individuellen Botschaften beschriften und in die dafür vorgesehenen Vertiefungen der unteren Keks-Hälften legen.
- Die Kakaoglasur im Wasserbad zum Schmelzen bringen und mit Hilfe eines Spritzbeutels oder einer Dekorierflasche auf den innenliegenden Rand der unteren Keks-Hälften geben. Beide Keks-Hälften zusammenkleben und trocknen lassen. Anschließend Puderzucker über die Kekse sieben.

Beim Auseinanderbrechen der Herz-Kekse kommt dann die süße Botschaft in der Mitte zum Vorschein!

(en)
Recipe for heart fortune cookies

Ingredients (for approx. 25 biscuits)

For the shortcrust pastry:

300 g plain flour, 200 g cold butter, 1 egg, 100 g fine sugar, 1 pinch of salt

For the decoration:

150 g dark chocolate icing, a little icing sugar

Preparation

- Combine the flour, salt and sugar, make an indentation in the middle and add the egg. Add the butter in pieces and knead well using your hands. Shape the dough into a ball and wrap it in cling film. Leave it in the fridge for at least 1 hour.
- Heat the oven to 160-170 °C (fan-assisted); line a cold baking tray with baking paper or a suitable reusable baking mat.
- Remove the dough from the fridge and roll it out to about 5 mm thick on a floured surface or reusable baking mat.
- Cut out the same number of biscuits using each side of the heart cutter, place them on the prepared baking tray and bake for approx. 15 minutes. Then leave to cool.
- Write individual messages on the small sheets provided and insert the sheets in the indentations in the bottom biscuit halves.
- Melt the chocolate icing in a water bath and, using a piping bag or a decorating bottle, apply to the inner edge of the bottom biscuit halves. Stick both biscuit halves together and allow to set. Then sieve icing sugar over the biscuits.

When the heart biscuits are broken apart, you will see the sweet message in the middle!

(fr)
Recette pour les cœurs porte-bonheur

Ingrédients (pour env. 25 petits gâteaux)

Pour la pâte Brisée:

300 g de farine, 200 g de beurre froid, 1 œuf, 100 g de sucre fin, 1 pincée de sel

Pour la décoration:

150 g de glaçage au chocolat noir, un peu de sucre glace

Préparation

- Mélanger la farine, le sel et le sucre, faire un puits au milieu et y casser l’œuf. Ajouter le beurre en morceaux et bien pétrir à la main. Faire une boule de la pâte, l’envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Préchauffer le four à 160-170 °C (chaleur tournante); poser une feuille de papier sulfurisé ou un tapis de cuisson sur une plaque de four froide.
- Sortir la pâte du réfrigérateur et l’étaler sur un plan de travail fariné ou sur un tapis de cuisson jusqu’à une épaisseur d’au moins 5 mm.
- Découper le même nombre de petits gâteaux avec chaque partie de l’emporte-pièces, les poser sur la plaque de four et les faire cuire une quinzaine de minutes. Laisser refroidir.
- Écrire des messages personnels sur les petites feuilles fournies et placer les feuilles dans les creux prévus à cet effet dans les moitiés inférieures des petits gâteaux.
- Faire fondre le glaçage au cacao au bain-marie et en mettre sur le bord intérieur des moitiés inférieures des petits gâteaux à l’aide d’une poche à douille ou d’un flacon de décoration. Coller les deux moitiés et les laisser sécher. Tamiser du sucre glace sur les petits gâteaux.

Il suffit de briser les petits cœurs pour dévoiler les mots doux qu’ils contiennent!

(cs)
Recept na sušenky štěstí ve tvaru srdíček

Na přibližně 25 sušenek budeme potřebovat

na křehké těsto:

300 g mouky, 200 g studeného másl, 1 vejce, 100 g cukru krupice, 1 špetka soli

na ozdobení:

150 g tmavé dortové polevy, trocha moučkového cukru

Příprava

- Smíchejte mouku, sůl a cukr, uprostřed vytvořte důlek a do něj vyklepněte vajíčka. Přidejte na kousky nakrájené máslo a rukama dobře prohněťte. Z těsta vytvořte kouli, zabalte jej do potravinové fólie a nechte jej alespoň 1 hodinu odpočívat v ledničce.
- Troubu předehřejeme na 160-170° C horkovzdušná trouba, studený pečicí plech vyložte pečicím papírem nebo vhodnou pečicí podložkou.
- Těsto vyndejte z ledničky a vyválejte na pomoučené pracovní ploše nebo pečicí podložce na asi 5 mm.
- Oběma stranami vykrajovátka ve tvaru srdce vykrájejte stejné množství sušenek. Sušenky položte na připravený pečicí plech a pečte asi 15 minut. Poté necháme vychladnout.
- Na dodané lístečky napište vlastní zprávy a vložte je do vytvořených důlků ve spodní polovině sušenek.
- Kakaovou polevu rozpustě ve vodní lázni a pomocí zdobicího sáčku či lahvičky naneste na vnitřní hranu spodní poloviny sušenky. Spojte obě poloviny sušenky a nechte zaschnout. Nakonec posypte moučkovým cukrem.

Po rozlomení sušenky ve tvaru srdce se uprostřed objeví sladká zpráva!

(pl)
Przepis na ciasteczka szczęścia w kształcie serca

Składniki (na ok. 25 ciasteczek)

Składniki na ciasto kruche:

300 g mąki, 200 g zimnego masła, 1 jajko, 100 g drobnego cukru, szczypta soli

do dekoracji:

150 g ciemnej polewy do ciast, odrobina cukru pudru

Sposób przyrządzenia

- Wymieszać mąkę, sól i cukier, zrobić pośrodku wgłębienie i dodać rozbite jajko. Dodać pokrojone na kawałki masło i dobrze zagnieść dłońmi. Uformować z ciasta kulę i pozostawić je w folii spożywczej na co najmniej 1 godzinę w lodówce.
- Nagrzać piekarnik do temperatury 160-170°C (piekarnik z termoobiegiem); wyłożyć zimną blachę do pieczenia papierem do pieczenia lub odpowiednią matą do pieczenia.
- Wyjąć ciasto z lodówki i rozwałkować je na grubość ok. 5 mm na posypanej mąką powierzchni roboczej lub macie do pieczenia.
- Wyciąć taką samą liczbę ciastek za pomocą obydwu stron foremki do wycinania w kształcie serca, ułożyć je na przygotowanej blasze do pieczenia i piec przez ok. 15 minut. Następnie pozostawić do ostygnięcia.
- Napisać osobiste wiadomości na dostarczonych w komplecie karteczkach i umieścić je w przewidzianych do tego celu zagłębieniach w dolnych połówkach ciasteczek.
- Roztopić polewę kakaową w kąpieli wodnej i za pomocą worka cukierniczego lub butelki do dekorowania rozprowadzić ją na wewnętrznej krawędzi dolnych połówek ciasteczek. Skleić ze sobą obie połówki ciasteczek i pozostawić do wyschnięcia. Następnie posypać ciasteczka cukrem pudrem przesianym przez sitko.

Podczas przełamywania ciasteczkowych serduszek, pośrodku ukazuje się ukryta wiadomość!

(sk)
Recept na srdiečkové kekсы pre štátie

Prísady na cca 25 keksov

na krehké cesto:

300 g múky, 200 g studeného masla, 1 vajce, 100 g jemného cukru, 1 štipka soli

na ozdobenie:

150 g tmavej čokoládovej glazúry, trochu práškového cukru

Príprava

- Zmiešajte múku, soľ a cukor, v strede vytvorte priehlbinku a vlejte do nej vajce. Pridajte maslo nakrájané na kúsky a rukou dobre premiešate. Z cesta vyformujte guľu a vo fólii na udržanie čerstvosti ju odložte na minimálne 1 hodinu do chladničky.
- Predhrejte rúru na pečenie na 160 - 170 °C (cirkulácia vzduchu). Studený plech vyložte papierom na pečenie alebo vhodnou trvalou podložkou na pečenie.
- Cesto vyberte z chladničky a vyvalkajte ho na múkou posypanej pracovnej ploche alebo na trvalej podložke na pečenie na hrúbku cca 5 mm.
- Oboma stranami srdiečkovej vykrajovačky povykrajujte rovnaké množstvo keksov, poukladajte ich na prípraveny plech a pečte cca 15 minút. Následne ich nechajte vychladnúť.
- Dodané malé lístočky popíšte individuálnym textom a vložte ich do určených priehlbíniek v spodnej polovici keksov.
- Čokoládovú glazúru nechajte roztopiť vo vodnom kúpeli a pomocou cukrárskeho vrecka alebo fľašky na dekorovanie ju rozmiestnite na vnútorný okraj spodných polovic keksov. Obe polovice keksov spojte a nechajte uschnúť. Následne kekсы posypte práškovým cukrom.

Pri rozlomení srdiečkového kekса sa potom objaví milá textová správa!

(hu)
Recept: Szív alakú szerencsekeksek

Hozzávalók kb. 25 kekszhez

Omlós tészta:

300 g liszt, 200 g hideg vaj, 1 tojás, 100 g finom kristálycukor, 1 csipet só

Díszítés:

150 g ét tortabevonó, egy kevés porcukor

Elkészítés

- Keverje össze a lisztet, a sós és a cukrot, készítsen a közepébe egy mélyedést, és tegye bele a habosra kevert tojást. Adja hozzá darabokban a vajat, és kézzel alaposan gyúrja össze. Formázzon a tésztából egy golyót és frissentartó fóliába csavarva pihentesse legalább egy óráig a hűtőben.
- Melegítse elő a sütőt légkeveréses sütéssel 160-170° C-ra; béleljen ki sütőpapírral egy hideg tepsit vagy egy megfelelő tartós sütőlapot.
- Vegye ki a tésztát a hűtőből, és nyújtsa ki kb. 5 mm vastagra egy belisztezett munkafelületen vagy egy tartós sütőlapon.
- Szúrjon ki a szív alakú kiszűrő mindkét felével egyenlő számú kekszet, helyezze az előkészített tepsire és süssse kb. 15 percig, majd hagyja kihűlni.
- Írjon személyes üzeneteket a mellékelt cetlikre, és helyezze az alsó kekszlapok arra kialakított mélydéseibe.
- Vízfürdőben olvassza meg a tortabevonót, és egy habzsák vagy díszítő flakon segítségével kenje az alsó kekszek belső szélére, majd ragassza össze a kekszfeleket, és hagyja megszáradni. Végül szórja meg porcukorral.

A szív alakú keksz kettétörése során előbukkan a közepéből az „édes” üzenet!

(tr)
Kalp Kurabiye tarifi

Malzemeler (yakl. 25 adet kurabiye için)

Hamur için:

300 g un, 200 g soğuk tereyağı, 1 yumurta, 100 g toz şeker, 1 tutam tuz

Dekorasyon için:

150 g kakao glazürü, biraz pudra şekeri

Hazırlanışı

- Un, tuz ve şekeri karıştırın, ortasında bir boşluk yarattın ve yumurtayı çırparak ekleyin. Tereyağını parçalar halinde ekleyin ve el ile iyice yoğurun. Hamuru küre haline getirin ve streç film içinde en az 1 saat buzdolabında bekletin.
- Fırını önceden 160-170°C (turbo) ısıtın. Üzerinde fırın kağıdı olan soğuk bir fırın tepsisi veya silikon fırın kağıdı yerleştirin.
- Hamuru buzdolabından çıkarın ve unlu bir çalışma yüzeyinde veya silikon fırın kağıdı üzerinde yakl. 5 mm kalınlığında açın.
- Kalp kalıbının her iki yanı ile birçok kurabiye kalıbı çıkarın, hazırlanan fırın tepsisine yerleştirin ve yakl. 15 dakika pişirin. Sonrasında soğumaya bırakın.
- Paketten çıkan küçük not kağıtlarına isteğinize göre yazı yazın ve kurabiyenin alt yarısında bunun için oluşturulan boşluğa yerleştirin.
- Kakao glazürünü benmari usulü eritin ve sıkma torbası veya dekorasyon şişesi ile alt kurabiye yarısının içte kalan kenarına ekleyin. Her iki kurabiye yarısını birleştirin ve kurutun. Sonrasında kurabiyenin üzerine pudra şekeri serpin.

Kalp kurabiyeleri birbirinden ayırdığınızda içerisindeki tatlı not görünür!