



Mürbeteig-Plätzchen

Vorbereitungszeit: ca. 20 Min., plus 1 Stunde Ruhezeit
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze 10 Min.

Zutaten

300 g Mehl
 100 g Zucker
 200 g kalte Butter
 Evtl. 1 Ei oder Eigelb

1. Mehl auf die Teigunterlage sieben und eine Mulde in das Mehl drücken. Zucker in die Mulde streuen.
2. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und über das Mehl und den Zucker verteilen. Evtl. das Ei bzw. das Eigelb in die Mitte hineingleiten lassen.
3. Alles gründlich durchmischen und die Butterstückchen dabei noch teilen.
4. Teig mit kühlen Händen eher zusammendrücken als durchkneten. Teig 1 Stunde kalt stellen.
5. Den Teig mit der Profi-Teigrolle mit Abstandhalter 6 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf einen mit der Silikon Backunterlage ausgelegten Backrost legen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen.



Marzipan-Cupcakes

Vorbereitungszeit: ca. 20 Min.
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze 25 Min.

Zutaten für 12 Stück

150 g weiche Butter, 125 g Puderzucker
 1 TL geriebene Zitronenschale
 50 g Schokoladenstückchen
 2 Eier, 150 g Naturjoghurt, 50 ml Milch
 200 g Mehl, 1 TL Backpulver
 100 g Schlagsahne, 150 g Schokolade
 200 g Marzipanrohmasse

1. 150 g Butter und 125 g Puderzucker weißcremig rühren. Zitronenschale, Schokostücke und Eier zugeben und alles verrühren. Joghurt und Milch hinzufügen, Mehl-Backpulver-Gemisch darübersieben, alles kurz verrühren.
2. 2 Silikonformen TupCakes auf den Backrost stellen. Den Teig auf die Vertiefungen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Schlagsahne mit Schokolade schmelzen und mindestens 1 Stunde kaltstellen. Danach cremig aufschlagen. Gebäck damit verzieren.
4. Marzipanrohmasse und 100 g Puderzucker verkneten, mit der Profi-Teigrolle mit Abstandhalter 3 mm ausrollen, ausstechen und auf die Törtchen legen. Sofort servieren.

Profi-Teigrolle

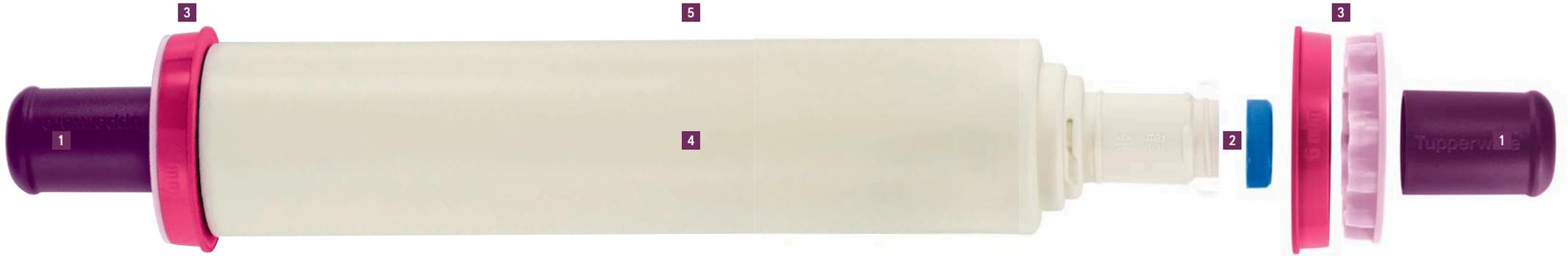
Perfekt gerollt und ausgestochen



Profi-Teigrolle

Sie ist ideal zum Ausrollen von verschiedenen Teigarten, wie Mürbe-, Hefe-, Blätter-, Plunder- oder Nudelteig. Für ein gleichmäßiges Ergebnis sorgen dabei die integrierten Abstandhalter. Besonders pfiffig: Die Abstandhalter können außerdem als Ausstecher verwendet werden.

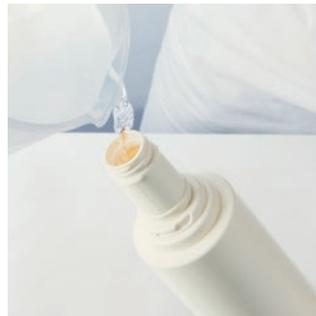
- 1 Abziehbare Griffe für eine gründliche Reinigung
- 2 Schraubverschluss zum Befüllen der Teigrolle mit Wasser
- 3 Abstandhalter für verschiedene Teigstärken – außerdem als Ausstecher verwendbar
- 4 Der großzügige Durchmesser erleichtert das Arbeiten
- 5 Optimale Länge für schnelles Ausrollen



Die Abstandhalter lassen sich einzeln als Ausstecher für Kreise, Blumen und Sterne verwenden.

So einfach geht's

Teigrolle lässt sich mit max. 1,2 l Wasser füllen. Das zusätzliche Gewicht erleichtert das Ausrollen. Je nach Teigart dabei warmes (für Hefeteig) oder kaltes Wasser (für Mürbeteig) verwenden. Dadurch bleibt der Teig nicht so leicht an der Rolle kleben.



Abstandhalter an der Teigrolle montieren. Der Bajonettverschluss sorgt für sicheren Halt.

Mit den Abstandhaltern lässt sich der Teig gleichmäßig in 3 oder 6 mm Dicke ausrollen.

Zügiges Ausrollen dank 33,2 cm breiter Arbeitsfläche. Abstandhalter einsetzbar.



bis -25 °C
außer Griffe & Abstandhalter