



DE Kekse mit Dekorprägung

Zutaten:

300 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz
80 g Zucker (Puderzucker)
1 Tütchen Vanille-Aroma / alternativ: Flüssigaroma nach Belieben
1 Ei (Größe M)
150 g kalte Butter

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker, Salz, Butter (in Stücken), Ei und Aroma in die Mulde geben und alles zügig zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 h eingepackt in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen und mit Plätzchenstempel bearbeiten. Anschließend mit dem passenden runden Westmark Ausstechring ausstechen. (Anderes herum geht es auch. Erst Ausstechen und dann Stempeln.)

Bei ca. 160 - 170°C Umluft, auf mittlerer Schiene, ca. 10 – 12 Minuten backen.

Guten Appetit!

GB Biscuits with motifs

Ingredients:

300 g Flour
1 level tsp Baking powder
1 pinch Salt
80 g Sugar (powdered sugar)
1 packet Vanilla aroma / alternatively: Liquid aroma, as preferred
1 egg (size M)
150 g Cold butter

Preparation:

Mix the flour with the baking powder and place into a bowl. Create a well in the centre and add the sugar, salt, butter (in pieces), egg and aroma into the well before rapidly kneading everything to a dough. Shape the dough to a ball and allow it to rest in the fridge, packed in cling film, for approx. 1 h. Roll the dough out approx. 5mm thick on a floured worktop and process using the biscuit stamps. Subsequently, cut out using the matching round Westmark cutter. (The other way round, first cutting out and then stamping, also works.)

Bake at approx. 160 - 170°C fan, on the centre shelf for approx. 10 – 12 minutes.

Enjoy your meal!

FR Biscuits avec motifs de décoration

Ingrédients:

300 g de farine
1 cuillère à café pleine de levure chimique
1 pincée de sel
80 g de sucre (sucre en poudre)
1 sachet d'arôme de vanille / ou : en liquide, selon vos préférences
1 oeuf (taille M)
150 g de beurre froid

Mélangez la farine avec la levure chimique puis versez le mélange dans un bol. Formez un creux au milieu. Versez dans le creux le sucre, le sel, le beurre (en morceaux), l'oeuf et l'arôme puis malaxez énergiquement le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte. Formez une boule avec la pâte puis laissez-la reposer env. 1 h au réfrigérateur enveloppée d'un film étirable. Étalez la pâte au rouleau à une épaisseur d'env. 5 mm sur un plan de travail fariné puis appliquez le tampon à biscuits. Découpez ensuite avec l'emporte-pièce rond Westmark adéquat. (Vous pouvez également découper dans un premier temps puis appliquer le tampon.)

Faites cuire à env. 160 - 170 °C à chaleur tournante sur les rails du milieu pendant env. 10 - 12 minutes.

Bon appétit!

ES Pastas con estampado decorativo

Ingredientes:

300 g de harina
1 cucharadita rasa de levadura química
1 pizca de sal
80 g de azúcar (azúcar glas)
1 sobrecito de aroma a vainilla / alternativa: aroma líquido al gusto
1 huevo (tamaño M)
150 g de mantequilla fría

Mezclar la harina con la levadura química y añadirlo a un cuenco. Hacer un hueco en el centro y añadir el azúcar, la sal, la mantequilla (en trozos), el huevo y el aroma en el hueco y mezclarlo todo enérgicamente. Formar una bola con la masa y dejarla crecer durante aprox. 1 h envuelta en papel de film en la nevera.

Extender la masa sobre una superficie de trabajo enharinada con un grosor de aprox. 5mm y trabajarla con el sello para pastas. A continuación, recortar con el respectivo molde redondo de Westmark (o al revés, primero cortar y luego estampar, también vale).

Hornear a aprox. 160 - 170°C con ventilación, a media altura y a aprox. 10 – 12 minutos.

Buen apetito!

