

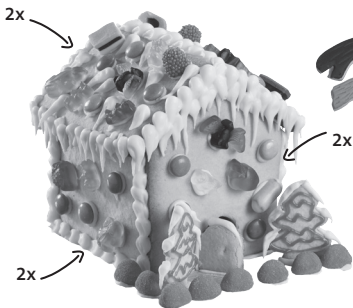
WESTMARK

6 AUSSTECHEFORMEN | COOKIE CUTTERS
»KNUSPERHÄUSCHEN«




WESTMARK QUALITY

2x



2x

2x



WESTMARK
Backstube

Rezept für einen leckeren Grundteig für das ‚Knusperhäuschen‘

Zutaten für den Teig:

2 Eier

250 g Zucker

250 g Butter oder Margarine

600 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

zum Verzieren:

Zuckerguss, ggf. Fondant in unterschiedlichen Farben,
ggf. Süßigkeiten

Zubereitung des Teiges:

1. Eier, Zucker und Butter schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver vermischen und portionsweise hinzugeben.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Danach den Teig portionsweise dünn ausrollen und mit den Westmark Ausstechförmchen die gewünschte Anzahl von Motiven ausstechen.
5. Die Teiglinge circa 10 bis 15 Minuten bei 180° C goldbraun backen.
6. Gut auskühlen lassen.

Das Verzieren

Zutaten für ‚Klebe‘-Zuckerguss:

- Saft von ein bis zwei Zitronen
- Puderzucker

Je nachdem, wieviel Zuckerguss man benötigt, ein bis zwei

Zitronen auspressen. Dann in den Saft nach und nach soviel Puderzucker einrühren, bis eine zähe Masse entstanden ist. Diese zum Verarbeiten in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle oder einen Dekorierstift füllen.

Tip: Wenn Sie die Zuckermasse portionsweise verarbeiten wollen, legen Sie ein sauberes, feuchtes Geschirrtuch über die Schüssel, in der sich die Masse befindet. So trocknet sie nicht so schnell aus und bleibt länger geschmeidig.

Die Formen z.B. mit Fondant verzieren und zu einem Motiv zusammenstecken.

Tip für das Verzieren mit Fondant:

Fondant-Masse dünn ausrollen und mit den Ausstechern die entsprechende Anzahl von Deck-Motiven ausstechen. Die Keksoberfläche mit etwas Zuckerguss bestreichen und die Fondantverzierung festkleben.

Tip für den Zusammenbau des Knusperhäuschens:

Zunächst die Seitenteile miteinander verbinden und stabil werden lassen. Dann das Dach aufbringen. Hierfür die oberen Ränder der Seitenteile mit Zuckerguss versehen und das Dach dann aufsetzen.

GB

Recipe for a tasty dough for the 'gingerbread house'

Ingredients for the dough:

2 eggs

250g sugar

250g butter or margarine

600g flour

½ pack baking powder

for decoration:

Icing, fondants in different colours (optional), sweets (optional)

To make the dough:

1. Mix the eggs, sugar and butter into a creamy mixture
2. Mix the baking powder with the flour, and add in portions.
3. Roll the dough into a ball, cover with cling film, and refrigerate for approx. 1 hour.
4. Thinly roll out portions of the dough, and use the Westmark cookie cutters to make the desired number of figures.
5. Bake the shapes for 10 to 15 minutes at 180°C, until golden brown.
6. Leave to cool.

To decorate

Ingredients for the 'adhesive' icing:

- Juice from two lemons
- Icing sugar

Depending on how much decoration and 'adhesive' icing you need, squeeze one or two lemons. Gradually mix enough powdered sugar into the juice, until a touch mixture is formed. To use, pour into an icing bag with a thin nozzle, or a decorating pen.

Tip: If you want to use the icing sugar mixture in portions, place a clean, damp cloth over the bowl. This way, it will not dry out as quickly, and will remain smoother for longer.

Decorate the shapes, e.g. with fondant, and attach to the figures.

Tips for decorating with fondant:

Thinly roll out the fondant, and cut out the desired number of shapes. Cover the biscuit surface with a little bit of sugar, and stick on the fondant decoration.

Tips for building the gingerbread house: First connect the side panels to each other, and ensure that they are stable. Then add the roof. For this, the upper edges of the side panels are covered with icing sugar, and the roof is then added.

FR

Recette d'une délicieuse pâte de base pour la ,maisonnette en pain d'épice'

Ingrédients pour la pâte:

- 2 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre ou de margarine
- 600 g de farine
- ½ paquet de levure chimique

Pour décorer:

Glaçage, Fondant de différentes couleurs le cas échéant,
Bonbons et friandises le cas échéant

Préparation de la pâte:

1. Mélanger les œufs, le sucre et le beurre en une masse onctueuse
2. Mélanger la farine et la levure chimique et l'ajouter progressivement
3. Rouler la pâte en boule, envelopper dans un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure env.

4. Étaler finement des portions de pâte et découper le nombre souhaité de motifs avec les emporte-pièces Westmark.
5. Faire dorer les pièces au four environ 10 à 15 minutes à 180° C.
6. Bien laisser refroidir.

La décoration

Ingrédients pour le glaçage ,collant':

- Jus de deux citrons
- Sucre glace

Suivant la quantité nécessaire de masse de décoration ou de collage, presser un à deux citrons. Incorporer peu à peu le sucre glace au jus de citron pour obtenir une masse épaisse. La remplir dans une poche à douille avec un embout fin ou dans un stylo à décorer.

Conseil: si vous souhaitez travailler des portions de masse de sucre, posez un torchon propre et humide sur le saladier dans lequel se trouve la masse. Elle se dessèchera moins vite et restera souple plus longtemps.

Garnir les moules avec du fondant par exemple et les assembler en un motif.

Conseil pour la décoration avec du fondant:

Étaler finement la masse de fondant et découper le nombre correspondant de motifs de dessus avec les petits emporte-pièces. Enduire la surface du biscuit d'un peu de glaçage et bien coller la décoration de fondant.

Conseil pour assembler la maisonnette en pain d'épice:

assembler tout d'abord les côtés et laisser durcir. Poser ensuite le toit. Pour cela, enduire de glaçage les bords supérieurs des côtés puis poser le toit.

Recept voor een lekker basisdeeg voor het 'knabbelhuisje'

Ingrediënten voor het deeg:

2 eieren

250 g suiker

250 g boter of margarine

600 g bloem

½ pakje bakpoeder

Voor de versiering:

Suikerglazuur, Evt. fondant in verschillende kleuren, Evt. zoetigheden

Bereiding van het deeg:

1. Eieren, suiker en boter tot een romige massa mengen.
2. Bloem en bakpoeder mengen en portiegewijs toevoegen.
3. Het deeg tot een bol vormen, in vershoudfolie wikkelen en ca. 1 uur in de koelkast zetten.
4. Daarna het deeg portiegewijs dun uitrollen en met de Westmark-uitsteekvormpjes het gewenste aantal motieven uitsteken.
5. De deegbolletjes circa 10 tot 15 minuten op 180 °C goudbruin bakken.
6. Goed laten afkoelen.

Versiering

Ingrediënten voor suikerglazuur:

- Sap van twee citroenen
- Poedersuiker

Naargelang de benodigde hoeveelheid versier- en kleefmassa één tot twee citroenen uitpersen. Daarna in het sap beetje bij beetje zoveel poedersuiker inroeren, tot er een taaie massa

ontstaat. Deze massa voor de verwerking in een spuitzak met dunne spuitmond of een decoreerstift vullen.

Tip: als u de suikermassa portiegewijs wilt verwerken, legt u een schone, vochtige vaatdoek over de kom waarin de massa zich bevindt. Zo droogt ze minder snel uit en blijft ze langer soepel.

De vormen bijv. met fondant versieren en tot een motief samensteken.

Tip voor de versiering met fondant:

Fondantmassa dun uitrollen en met de vormpjes het overeenkomstige aantal motieven uitsteken. Het oppervlak van het gebak met wat suikerglazuur bestrijken en de fondantversiering vastkleven.

Tip om het knabbelhuisje in elkaar te zetten:

eerst de zijkant met elkaar verbinden en stabiel laten worden. Daarna het dak aanbrengen. Hiervoor de bovenste randen van de zijkanten met suikerglazuur bedekken en het dak erop plaatsen.

IT

Ricetta per un delizioso impasto per la “casa di marzapane”

Ingredienti per l'impasto:

2 uova

250 g di zucchero

250 g di burro o margarina

600 g di farina

½ pacchetto di lievito in polvere

Per la decorazione:

Glassa, Eventualmente fondente di colori diversi, Eventuali dolciumi

Preparazione dell'impasto:

1. Mescolare uova, zucchero e burro fino a formare una massa cremosa.
2. Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungere a porzioni.
3. Formare una sfera con l'impasto, avvolgerla in una pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigo per circa 1 ora.
4. Successivamente, stendere l'impasto a porzioni e ritagliare il numero di motivi desiderato con gli appositi stampini Westmark.
5. Cuocere i pezzi di impasto in forno a 180 °C da 10 a 15 minuti.
6. Lasciare raffreddare bene.

Decorazione

Ingredienti per la glassa "adesiva":

- Succo di due limoni
- Zucchero a velo

A seconda di quanta massa per la decorazione e l'incollaggio è necessaria, spremere da uno a due limoni. Quindi, aggiungere progressivamente al succo lo zucchero in polvere fino a creare una massa densa. Per lavorarla, versarla in una tasca da pasticciere o in una siringa per dolci.

Suggerimento: se si desidera lavorare la massa di zucchero a porzioni, collocare un canovaccio pulito e inumidito sulla ciotola contenente la massa. In questo modo non si seccerà rapidamente e rimarrà lavorabile più a lungo.

Decorare le forme, ad esempio con del fondente, e comporre per creare un motivo.

Suggerimento per la decorazione con il fondente:

Stendere la massa di fondente e intagliare il numero desidera-

to di motivi decorativi con gli stampini. Ricoprire leggermente la superficie dei biscotti con della glassa e incollare saldamente la decorazione di fondente.

Suggerimento per la composizione della casetta di marzapane:

unire prima le parti laterali e lasciarle stabilizzare. Applicare quindi il tetto. A tale fine, applicare della glassa sui bordi superiori delle parti laterali e applicare quindi il tetto.

RO

Rețetă pentru prepararea unui delicios aluat de bază, din care puteți coace componentele atât pentru ‚Căsuța din turtă dulce‘

Ingrediente pentru aluat:

2 ouă

250 g zahăr

250 g unt sau margarină

600 g făină

½ pachețel praf de copt

pentru decorare:

glazură de zahăr, eventual fondant în diferite culori, eventual dulciuri

Prepararea aluatului:

1. Se vor freca spumă ouăle, zahărul și untul
2. Se va amesteca făina cu praful de copt și se va adăuga treptat la masa formată din ouă, zahăr și unt
3. Din aluatul astfel obținut se va forma o sferă care se va înveli în folie alimentară aderentă și se va introduce pentru aproximativ 1 oră în frigider.

4. După aceea se vor întinde cu sucitorul bucăți de aluat, din care se va decupa apoi cu formele-cutter Westmark numărul dorit de componente ale motivelor tridimensionale.
5. Biscuiții astfel decupați se vor coace timp de aproximativ 10-15 minute la temperatura de 180°, până ce suprafața lor devine brun-aurie.
6. Biscuiții copti vor fi lăsați să se răcească bine.

Decorarea

Ingredientele pentru glazura de zahăr folosită pentru ,lipire':

- sucul a două lămâi
- zahăr pudră

În funcție de cantitatea de glazură de zahăr necesară pentru lipire și pentru decorare, se vor stoarce de zeamă una sau două lămâi. Apoi în sucul de lămâie astfel obținut se va încorpora acea cantitate de zahăr pudră, care este necesară pentru a se obține o masă vâscoasă. Această masă se va introduce într-un pos de patiserie cu duza îngustă sau într-o seringă de decorare.

Sfat: În cazul în care doriți să prelucrați masa de glazură de zahăr pe porții, așezați o cârpă de bucătărie curată și ușor umezită peste castronul în care se află masa de zahăr. În acest fel preveniți uscarea rapidă a glazurii, care astfel rămâne maleabilă pentru o perioadă de timp mai îndelungată.

Decorați componentele gata coapte, de exemplu cu fondant și asamblați-le apoi în vederea obținerii motivului tridimensional dorit.

Sfat pentru decorarea cu fondant:

Masa de fondat se va întinde cu sucitorul într-un strat foarte subțire, din care se vor decupa cu formele-cutter motivele care urmează să fie folosite pentru acoperirea biscuiților. Suprafața biscuiților se va unge cu o mică cantitate de glazură

de zahăr, pe care se va aplica în cele din urmă decorul din fondant.

Sfat pentru asamblarea căsuței din tură dulce:

Se vor lipi între ele mai întâi părțile laterale, așteptându-se după aceea până ce ansamblul astfel realizat devine destul de stabil. În continuare se va proceda la montarea acoperișului. În acest scop, muchiile superioare ale părților laterale gata asamblate se vor unge cu glazură de zahăr, după care se va așeza acoperișul pe ele.

ES

Receta para una deliciosa masa base para la ‘casita crujiente’

Ingredientes para la masa:

2 huevos

250 g azúcar

250 g mantequilla o margarina

600 g harina

½ sobre de levadura química

Para decorar:

glaseado, dado el caso, fondant de distintos colores, dado el caso, chucherías

Preparación de la masa:

1. Mezclar los huevos, el azúcar y la mantequilla hasta conseguir una masa cremosa.
2. Mezclar la harina con la levadura química y añadir poco a poco a la masa cremosa.

3. Formar una bola con la masa, envolver en film transparente y guardar en la nevera durante aprox. 1 hora.
4. A continuación, estirar poco a poco la masa hasta dejarla fina y recortar la cantidad de diseños deseada con los moldes recortables de Westmark.
5. Hornear las piezas durante aprox. 10 - 15 minutos a 180° C hasta que se doren.
6. Dejar enfriar.

Adornar

Ingredientes para el glaseado 'adhesivo':

- Jugo de 2 limones
- Azúcar glas

En función de la cantidad necesaria de masa decorativa y adhesiva, exprimir uno o dos limones. A continuación, mezclar poco a poco con el zumo tanto azúcar glas como sea necesario hasta conseguir una masa viscosa. Verterla en una manga pastelera de boquilla fina o en un lápiz de decoración para su manipulación.

Consejo: si desea manipular el glaseado poco a poco, cubra con un trapo limpio y húmedo el cuenco en el que se encuentra. De este modo, no se secará tan rápido y se mantendrá manipulable durante más tiempo.

Decorar las piezas, p. ej. con fondant, y unir las para crear un diseño.

Consejo para decorar con fondant:

Estirar la masa de fondant hasta conseguir una capa fina y recortarla con el número de diseños decorativos necesarios utilizando los moldes. Untar la superficie de las galletas con un poco de glaseado y pegar el adorno de fondant.

Consejo para construir la casita crujiente:

En primer lugar, unir las piezas laterales y mantenerlas

estables. A continuación, colocar el tejado. Para ello, untar los bordes superiores de las piezas laterales con glaseado y colocar encima el tejado.

PT

Receita para uma deliciosa massa base para a ‚Casinha de Gengibre‘

Ingredientes para a massa:

- 2 ovos
- 250 g de açúcar
- 250 g de manteiga ou margarina
- 600 g de farinha
- ½ saqueta de fermento

Para decorar:

glacé, event. massa fondant em diversas cores, event. gulo-seimas

Preparação da massa:

1. Misturar os ovos, o açúcar e a manteiga até se obter uma massa cremosa
2. Misturar a farinha com o fermento, e juntar aos poucos
3. Formar uma bola com a massa, envolver em película aderente e colocar durante aprox. 1 hora no frigorífico.
4. Em seguida, estender finamente porções da massa e recortar a quantidade desejada de motivos com as forminhas de recorte Westmark.
5. Cozer as peças aprox. 10 a 15 minutos a 180°, até estarem dourados.
6. Deixar arrefecer bem.

A decoração

Ingredientes para o glacé ,cola':

- sumo de dois limões
- açúcar em pó)

Espremer um a dois limões, em função da quantidade de massa de decoração e colagem que se necessite. Em seguida, incorporar gradualmente a quantidade de açúcar em pó necessária até se obter uma massa espessa. Colocar a mesma num saco de pasteleiro, com um bico fino, ou numa caneta de decoração.

Dica: se quiser trabalhar a massa de açúcar por etapas, cubra a taça que contém a massa com um pano da loiça limpo humedecido. Assim não seca tão rapidamente e mantém-se maleável durante mais tempo.

Decorar as peças, por exemplo, com massa fondant, e montar um motivo.

Dica para a decoração com massa fondant:

Estender finamente a massa fondant e recortar a quantidade desejada de motivos de cobertura com as forminhas. Pincelar um pouco de glacé na superfície da peça e colar o ornamento de massa fondant.

Dica para a montagem da casa de gengibre:

em primeiro lugar, unir as partes laterais entre si, e deixá-las estabilizar. Em seguida, colocar o telhado. Para o efeito, aplicar glacé nas extremidades superiores das partes laterais e, depois, colocar o telhado.

Przepis na smaczne podstawowe ciasto do ‚Domku z piernika‘

Składniki na ciasto:

2 jajka

250 g cukru

250 g masła lub margaryny

600 g mąki

½ opakowania proszku do pieczenia

do udekorowania:

lukier, ewentualnie masa cukrowa (fondant) w różnych kolorach, ewentualnie słodycze

Przygotowanie ciasta:

1. Jajka, cukier i masło wymieszać na gładką masę.
2. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i porcjami dodawać do masy.
3. Z ciasta uformować kulę, zawinąć ją w folię spożywczą i wstawić do lodówki na około 1 godzinę.
4. Następnie ciasto podzielić na porcje i cienko rozwałkować, za pomocą foremek do wykrawania Westmark wyciąć pożądaną liczbę motywów.
5. Ciasteczka piec przez około 10 do 15 minut w 180° C na złotobrązowy kolor.
6. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Ozdabianie

Składniki na ‚klejący‘ lukier:

- sok z dwóch cytryn
- cukier puder

W zależności od ilości niezbędnej masy do ozdabiania i lukru, wycisnąć sok z jednej lub dwóch cytryn. Następnie stopniowo dodawać do soku tyle cukru pudru, aż powstanie gęsta masa.

Do dekorowania masą napętnić rękaw cukierniczy z cienką końcówką lub pisak do dekoracji.

Rada: Jeżeli masę cukrową chcesz wykorzystywać porcjami, to na misce, w której znajduje się masa, należy położyć czysty, wilgotny ręcznik kuchenny. Dzięki temu masa nie wyschnie zbyt szybko i pozostanie dłużej elastyczna.

Formy ozdobić np. masą cukrową i złożyć z nich motyw.

Wskazówka - ozdabianie masą cukrową:

Masę cukrową cienko rozwałkować i za pomocą foremek wyciąć odpowiednią liczbę zewnętrznych motywów. Powierzchnie ciastek posmarować odrobiną lukru i następnie przykleić ozdoby z masy cukrowej.

Wskazówka - złożenie domku z piernika:

Najpierw połączyć ze sobą boczne ściany i pozostawić do stężenia. Górne krawędzie bocznych ścian bocznych posmarować lukrem i położyć na nich dach.

CZ

Recept na chutné základní těsto na „perníkovou chaloupku“

Přísady do těsta:

2 vejce

250 g cukru

250 g másla nebo margarínu

600 g mouky

½ balíčku prášku do pečiva

ke zdobení:

cukrová poleva, příp. fondán v různých barvách, příp. cukrovinky

Příprava těsta:

1. Vejce a cukr utřete s máslem do krémové hmoty.

2. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidávejte po částech.
3. Těsto vytvarujte do koule, zabalte do potravinové fólie a na 1 hodinu vložte do chladničky.
4. Potom těsto natenko rozválejte a pomocí vykrajovacích formiček Westmark vykrajujte požadovaný počet motivů.
5. Vykrajené těsto pečte asi 10 až 15 minut při 180° C do zlatohnědé barvy.
6. Nechte dobře vychladnout.

Zdobení

Přísady na „lepící“ cukrovou polevu:

- šťáva ze dvou citronů
- práškový cukr

Záleží na tom, kolik máte těsta na zdobení. Vytlačte šťávu z jednoho nebo dvou citronů, potom do šťávy postupně vmíchejte tolik práškového cukru, dokud nevznikne lepivá hmota. Naplňte ní cukrářský sáček s tenkou špičkou nebo ozdobné pero.

Tip: Chcete-li zpracovat cukrovou hmotu po částech, položte přes misku s hmotou čistou vlhkou utěrku. Tím nebude tak rychle vysychat a zůstane delší dobu hladká.

Formy můžete např. ozdobit fondánem a spojit je do jednoho motivu.

Tip na zdobení fondánem:

Fondánovou hmotu natenko rozválejte a formičkami vykrajujte příslušný počet motivů na zdobení. Povrch perníků potřete cukrovou polevou a nalepte fondánovou ozdobu.

Tip na postavení perníkové chaloupky:

Nejdříve spojte boční díly tak, aby byly stabilní. Poté položte střechu. Horní okraje bočních dílů potřete cukrovou polevou a potom nasadíte střechu.

Συνταγή για μια νόστιμη βασική ζύμη για το ‚Knusperhäuschen‘

Υλικά για τη ζύμη:

2 αυγά

250 γρ ζάχαρη

250 γρ βούτυρο ή μαργαρίνη

600 γρ αλεύρι

½ πακετάκι μπέικιν πάουντερ

για τη διακόσμηση:

γλάσο, ενδεχομένως φοντάν σε διάφορα χρώματα,

ενδεχομένως γλυκά

Παρασκευή της ζύμης:

1. Ανακατέψτε μαζί αυγά, ζάχαρη και βούτυρο ώστε να γίνουν μια κρεμώδης μάζα
2. Αναμείξτε αλεύρι με μπέικιν πάουντερ και προσθέστε το σε δόσεις
3. Πλάστε τη ζύμη σε σχήμα σφαίρας, τυλίξτε τη σε μεμβράνη διατήρησης και τοποθετήστε τη για περίπου 1 ώρα στο ψυγείο.
4. Εν συνεχεία ανοίξτε τη ζύμη κατά δόσεις σε λεπτή μορφή και αποκόψτε με τα φορμάκια κόφτες της Westmark, τον επιθυμητό αριθμό των μοτίβων.
5. Ψήστε τα κομματάκια της ζύμης για περίπου 10 με 15 λεπτά στους 180° C μέχρι να ροδίσουν.
6. Αφήστε να κρυώσουν καλά.

Η διακόσμηση

Υλικά για την ‚κόλλα‘-γλάσο:

- Χυμός δύο λεμονιών
- Άχνη ζάχαρη

Ανάλογα με το πόση διακοσμητική και συγκολλητική μάζα χρειάζεστε, στίψτε ένα μέχρι δύο λεμόνια. Στη συνέχεια

ανακατέψτε στο χυμό ξανά και ξανά τόση άχνη ζάχαρη ώστε να δημιουργηθεί μια συμπαγής μάζα. Με τη μάζα αυτή γεμίστε για την επεξεργασία ένα κορνέ με λεπτό στόμιο ή ένα „μολύβι διακόσμησης”.

Συμβουλή: Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε τη ζαχαρώδη μάζα κατά δόσεις, τοποθετήστε μια καθαρή υγρή πετσέτα κουζίνας, πάνω στην πιατέλα που βρίσκεται η μάζα. Έτσι αυτή δεν ξεραίνεται τόσο γρήγορα και παραμένει για περισσότερο χρόνο μαλακή.

Διακοσμήστε τα σχήματα π.χ. με φοντάν και ταιριάξτε τα σε ένα μοτίβο.

Συμβουλή για τη διακόσμηση με φοντάν:

Ανοίξτε τη μάζα των φοντάν σε λεπτή μορφή και αποκόψτε με τα φορμάκια τον ανάλογο αριθμό των μοτίβων κάλυψης.

Αλείψτε την επιφάνεια των μπισκότων με λίγο γλάσο και επικολλήστε τη διακόσμηση με τα φοντάν.

Συμβουλή για τη συναρμολόγηση του Knusperhäuschens: Κατά πρώτο συνδέστε και σταθεροποιήστε μεταξύ τους τα πλευρικά μέρη. Στη συνέχεια τοποθετήστε την οροφή. Για να το επιτύχετε αυτό επικαλύψτε τα άνω άκρα των πλευρικών μερών με γλάσο και στη συνέχεια τοποθετήστε την οροφή.

RU

Рецепт вкусного теста для «хрустящего домика»

Ингредиенты для приготовления теста:

2 яйца

250 г сахара

250 г масла или маргарина

600 г муки

½ упаковки разрыхлителя теста

для украшения:

сахарная глазурь

по желанию помадка различных цветов

по желанию сладости

Способ приготовления:

1. Смешать яйца, сахар и масло до получения кремообразной массы
2. Смешать муку и разрыхлитель и частями ввести в кремообразную массу
3. Сформировать из теста шарик, обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник примерно на 1 час.
4. Затем тесто частями раскатать в тонкий пласт и при помощи формочек Westmark вырезать требуемое количество мотивов.
5. Выпекать изделия в течение 10–15 минут при температуре 180° С до образования золотистой корочки.
6. Дать печенье хорошенько остыть.

Украшение

Ингредиенты для «клеякой» сахарной глазури:

- Сок двух лимонов
- Сахарная пудра

В зависимости от того, сколько массы потребуется для украшения и склеивания, выжать сок одного или двух лимонов. Постепенно вмешивать в сок сахарную пудру до образования вязкой массы. Наполнить этой массой кондитерский мешок с тонкой насадкой или шприц для украшения.

Совет: Если вы работаете с сахарной глазурью по частям, то накрывайте миску с массой чистым и влажным кухонным полотенцем. Это позволит предотвратить быстрое высыхание массы и сохранить ее мягкую консистенцию.

Украсить формы, например, помадкой и собрать в единый мотив.

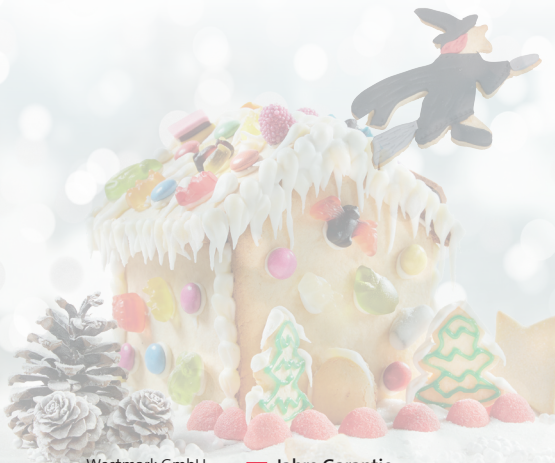
Совет по украшению помадкой:

Тонко раскатать помадную массу и с помощью формочек вырезать требуемое количество мотивов для крыши.

Нанесите небольшое количество сахарной глазури на поверхность печенья и приклейте украшения из помадки.

Совет по сборке хрустящего домика: Сначала соедините боковые части и добейтесь устойчивости. Затем установите крышу. Для этого помажьте верхние края сахарной глазурью и установите крышу.

WESTMARK



3026327-198

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de

5 Jahre Garantie
years guarantee

