

Rezeptheft

Artikel-Nummer: 207-082

Klassische Spritz Cookies

420 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
360 g Butter
1 Tasse (200g) Kristallzucker
1 Ei
2 Esslöffel Milch
1 Teelöffel Vanilleextrakt
½ Teelöffel Mandelextrakt

Ofen auf 180°C vorheizen. Verrühren Sie Mehl und Backpulver in einer Schüssel mittlerer Größe. In einer großen Schüssel Butter und Zucker mit einem Mixer verrühren, bis diese eine leichte und lockere Konsistenz aufweisen. Ei, Milch und Extrakte hinzufügen. Fügen Sie nun die Mischung aus der mittleren Schüssel hinzu und verrühren Sie alles gut. Befüllen Sie den Cookie Pro Ultra II mit Teig und legen Sie die gewünschte Scheibe für die Form der Kekse ein. Pressen Sie die Kekse auf ein nicht gefettetes Backblech.

Backen Sie die Kekse ca. 10 - 12 Minuten bzw. bis die Ränder leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse nach abschalten des Ofens erst 2 Minuten abkühlen. Legen Sie die Kekse auf einen Gitterrost und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Reicht für ca. 7 – 8 Dutzend Kekse.

Schokoladen Spritz Cookies

540 g Mehl
75 g Kakaopulver
½ Teelöffel Backnatron
¼ Teelöffel Salz
300 ml Butter
1 Tasse (200g) Kristallzucker
2 Eier
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Ofen auf 180°C vorheizen. Verrühren Sie Butter und Zucker in einer großen Schüssel bis die Masse leicht und luftig ist. Geben Sie nacheinander die beiden Eier hinzu und rühren Sie dabei kräftig um. Fügen Sie das Vanilleextrakt hinzu. Verrühren Sie Teig, Kakao, Backnatron und Salz. Füllen Sie den Cookie Pro Ultra II mit Teig und legen Sie die gewünschte Scheibe für die Form der Kekse ein. Pressen Sie die Kekse auf ein nicht gefettetes Backblech.

Backen Sie die Kekse ca. 10 – 12 Minuten oder bis die Ränder der Kekse hart gebacken sind. Lassen Sie die Kekse nach abschalten des Ofens erst 2 Minuten abkühlen. Legen Sie die Kekse auf einen Gitterrost und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Reicht für ca. 7 – 8 Dutzend Kekse.

Cheese Crackers

325 g Mehl
450 g gereiften Schweizer Käse, gerieben
360 ml Butter
2 Teelöffel Worcestershire Sauce
1 Spritzer roter Pfeffersauce, scharf
½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel Paprikapulver

Ofen auf 180°C vorheizen. Verrühren Sie in einer Schüssel mittlerer Größe den Käse, die Butter, die Worcestershire Sauce und die rote Pfeffersauce bis diese eine luftige Masse ergeben.

In einer separaten Schüssel verrühren Sie Mehl und Gewürze mit einer Gabel. Geben Sie daraufhin den umgerührten Teig mit der Käsemischung hinzu und rühren Sie dabei kräftig um. Rühren Sie nun so lange, bis der Teig gut zusammenhält. Füllen Sie den Cookie Pro Ultra II mit Teig und legen Sie die gewünschte Scheibe für die Form der Kekse ein. Pressen Sie die Kekse auf ein nicht gefettetes Backblech.

Backen Sie die Kekse ca. 10 – 12 Minuten oder bis die Ränder leicht goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse nach abschalten des Ofens erst 2 Minuten abkühlen. Legen Sie die Kekse auf einen Gitterrost und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Reicht für ca. 4 Dutzend Kekse.

*Benutzen Sie keinen vorverpackten, gerieben Käse.

Nicht geeignet für den Gebrauch mit tiefgefrorenem Teig.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hülz 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119
NL: Pro-Idee · Toernooveld 300 · NL 6525 EC Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277
UK: Pro-Idee · Carriage House · Forde Road · Newton Abbot · TQ12 4EY · Tel.: 0844 846 5050
F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 67 22 77
CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19
A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 110 · A 6923 Lauterach · Tel.: 0810-900 698
© Pro-Idee Aachen