Gebrauchsanleitung für Teigrolle mit Motiv

- Die Teigrolle bitte vor dem ersten Gebrauch mit lauwarmem Wasser reinigen.
- Vor jedem Gebrauch kann die Teigrolle mit Mehl eingerieben werden. Dadurch bleibt kein Teig am Holz kleben.
- Nach Gebrauch kann die Teigrolle ohne Zusatz von Spülmitteln unter lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Anschließend die Teigrolle auf einem Küchenhandtuch oder stehend an der Luft trocknen lassen.

Grundrezept für Mürbeteig

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 250 g kalte Butter
- 180 g Zucker
- 2 mittelgroße Eier

Zubereitung:

1. Butter in kleine Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig verkneten.
3. Den Teig zu 2 Kugeln formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig in kleinen Portionen mit einer geraden Teigrolle ausrollen.
6. Die Teigrolle mit etwas Mehl einreiben und mit Druck über den Teig rollen.
7. Die Plätzchen mit Ausstechformen ausstechen und für 10–12 Minuten backen.
8. Die Plätzchen gut auskühlen lassen, bevor sie vom Blech gelöst werden.

optiwood