

# Mini Plätzchen-Stempel Schaukelpferd

Mini Cookie Stamp, Rocking horse

Mini cachet pour biscuits Cheval à bascule

Mini stampo per biscotti Cavallo a dondolo

Minisello para galletas Caballo balancín



 RBV  
**BIRKMANN**

**DE** Mit Rezept! Süßer Gruß zum Selberbacken: Stempel in ausgestochenen Teig drücken, backen, fertig! Plätzchen-Stempel mit Holzgriff und lebensmittelechtem Silikon. Stempelfläche zur einfachen Reinigung abnehmbar.

**EN** With recipe! Put your own stamp on your home baking: press the stamp onto cut-out dough, bake, ready! Cookie stamp with wooden handle and food-safe silicone surface. Stamp surface can be removed for easy cleaning.

**FR** Avec recette ! Des souhaits sucrés à préparer soi-même : Appuyer le cachet sur la pâte découpée, cuire, c'est prêt ! Cachet pour biscuits avec poignée et silicone alimentaire. Surface du cachet amovible pour faciliter le nettoyage.

**IT** Con ricetta! Un dolce augurio da cucinare: basta premere lo stampo nell'impasto, tagliare e infornare! Stampo per biscotti con manico in legno e silicone alimentare. Fondo dello stampo rimovibile per facilitare la pulizia.

**ES** Incluye receta. Bienvenida sea la pastelería casera: moldee, estampe el sello, hornee y ¡listo! Sello para galletas de silicona apta para alimentos con empuñadura de madera. Se puede desmontar para limpiar fácilmente.

## **DE Bedienungshinweise**

Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit einem milden Spülmittel reinigen. Danach gründlich trocknen und eventuelle Rückstände entfernen.

Wichtig zu wissen ist, dass Zutaten sowie Backöfen, unterschiedlichen Eigenschaften unterliegen. Sie kennen die Backeigenschaften Ihres Ofens am besten. Daher können die von uns angegebenen Temperaturen und Backzeiten nur Richtwerte sein. Ist beispielsweise der Teig noch recht flüssig, kann es sein, dass sich die Garzeit verlängert. Bräunt die Oberfläche zu schnell, ist es ratsam die Temperatur zu senken und die Backzeit zu verlängern.

**Tipp:** Es empfiehlt sich, die Zutaten eine 1/2 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank zu nehmen. So können sie Zimmertemperatur annehmen und sich besser miteinander verbinden.

## **Schaukelpferd-Plätzchen**

(ergeben ca. 40 Plätzchen)

Um die leckeren Weihnachtsplätzchen zuzubereiten, benötigen Sie:

130 g Butter, 1/2 Ei, 70 g Zucker, 200 g Mehl,  
1 gestrichener TL Backpulver, 1 Prise Salz,  
1/2 TL Zimt, 1/2 TL Kardamom

Butter, Ei (das Ei aufschlagen, verquirlen und ca. die Hälfte davon abnehmen) und den Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Salz, sowie Zimt und Kardamom hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.

Auf einer Back- und Ausrollmatte\* (alternativ auf einer bemehlten Arbeitsfläche), den Teig mit Teigstäben\* ca. 5 mm dünn ausrollen. Stempel fest in den Teig drücken. Gegebenenfalls mit einem kreisrunden Ausstecher oder stumpfen Messer nacharbeiten.

Auf der Matte (alternativ auf Backpapier) im vorgeheizten Backofen\* (Ober-/Unterhitze 200 °C, mittlere Schiene) ca. 10–15 Minuten backen.

Die Plätzchen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

### \* Praktische Helfer von RBV Birkmann

**Back- und Ausrollmatte:** Ausrollen, ausstechen und backen auf einer Matte! Silikon- und antihafbeschichtet, silber; hitzebeständig bis 260 °C; Maße 33 x 40 cm

**Teigstäbe:** Zum gleichmäßigen Ausrollen von Teigen; 3 Paar: Höhen 3, 5 und 10 mm

## EN Instructions

Clean carefully with mild washing-up liquid before using for the first time. Then dry thoroughly and remove any marks.

Please bear in mind that ingredients and ovens may vary. You know your oven best. For this reason, any temperatures and baking times we state are for guidance only. If, for example, the mixture is still quite runny, you may need to increase the baking time. If the top goes brown relatively quickly, we advise you to reduce the temperature and increase the baking time.

**Tip:** We recommend removing the ingredients from the fridge half an hour before preparation. They will then reach room temperature and bond better.

## Rocking Horse Cookies

(makes approx. 40 cookies)

To make delicious Christmas cookies you will need:

130 g butter, 1/2 egg, 70 g sugar, 200 g plain flour, 1 level tsp baking powder, 1 pinch of salt, 1/2 tsp cinnamon, 1/2 tsp cardamom

Beat together the butter, egg (break the egg, whisk and take about half) and sugar until fluffy. Add the flour, baking powder, salt, cinnamon and cardamom. Knead all the ingredients until smooth.

Wrap the dough in cling film  
and place in the fridge for about 1 hour.

Roll out the dough until about 5 mm thick on a  
baking and rolling mat (alternatively on a floured work  
surface) using rolling pin guides\*. Press the cookie stamp firmly  
into the dough. Trim the edges if necessary with a circular cookie  
cutter or a blunt knife.

Bake on the mat (alternatively on baking paper) in a preheated oven\* (top  
and bottom heat 200 °C, middle shelf) for approx. 10–15 minutes.

Allow the cookies to cool thoroughly on a cake rack.

## **Practical aids from RBV Birkmann**

**Baking and rolling mat:** For rolling out, cutting and baking on just one mat.  
Silicone and non-stick coating, silver; heat-resistant to 260 °C; dimensions  
33 × 40 cm

**Dough rods:** For rolling out dough to uniform thickness; 3 pairs: 3, 5 and  
10 mm high

## **FR Mode d'emploi**

Avant la première utilisation, laver soigneusement avec un liquide  
vaisselle doux. Sécher ensuite minutieusement et retirer les  
résidus éventuels.

Il est important de savoir que tous les ingrédients, tout  
comme les fours, ont des propriétés différentes. C'est vous qui  
connaissez le mieux les propriétés de votre four. C'est la raison pour  
laquelle les températures et la durée de cuisson que nous indiquons  
ne sont que des valeurs indicatives. Si par exemple la pâte est encore  
assez liquide, il se peut que le temps de cuisson augmente. Si la surface  
dore trop vite, il est recommandé de baisser la température et d'augmenter  
le temps de cuisson.

**Conseil :** Il est recommandé de sortir les ingrédients du réfrigérateur 1/2 heure  
à l'avance. Une fois à température ambiante, ils se mélangeront plus facilement.

## **Biscuits Cheval à bascule**

(pour env. 40 biscuits)

Pour préparer ces délicieux biscuits de Noël, il vous faut :

130 g de beurre, 1/2 œuf, 70 g de sucre, 200 g de farine, 1 CC rase de levure  
chimique, 1 pincée de sel, 1/2 CC de cannelle, 1/2 CC de cardamome

Fouetter le beurre, l'œuf (casser l'œuf, le battre et en prélever  
env. la moitié) et le sucre pour obtenir un mélange mous-  
seux. Ajouter la farine, la levure chimique, le sel, la  
cannelle et la cardamome. Pétrir tous les  
ingrédients pour obtenir une pâte  
lisse.

Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer au frais env. 1 heure.

Abaissier la pâte sur un tapis de cuisson\* (ou sur un plan de travail fariné) avec les guides en bois\* pour obtenir une épaisseur de 5 mm env. Découper les biscuits avec le cachet en pressant fermement sur la pâte. Si nécessaire, terminer la découpe avec un emporte-pièce rond ou un couteau émoussé.

Cuire sur le tapis de cuisson (ou sur un papier de cuisson) au four préchauffé\* (chaleur traditionnelle 200 °C, à mi-hauteur) pendant 10 à 15 minutes.

Bien laisser refroidir les biscuits sur une grille à pâtisserie.

## **Aides culinaires pratiques de RBV Birkmann**

**Plaque à cuire et à rouler** : Rouler, découper et cuire sur une seule plaque ! Revêtement antiadhésif en silicone, argenté ; résistant à la chaleur jusqu'à 260 °C ; dimensions 33 x 40 cm

**Bâtons à pâte** : pour rouler la pâte à la même épaisseur ; 3 paires : hauteurs 3, 5 et 10 mm

## **IT Istruzioni per l'uso**

Prima di usare la prima volta lo stampo da forno lavarlo accuratamente con un detersivo per piatti delicato. Quindi asciugarlo bene e rimuovere eventuali residui.

È importante sapere che gli ingredienti così come i forni possiedono caratteristiche diverse. Ognuno conosce perfettamente le caratteristiche di cottura del proprio forno. Perciò i tempi di cottura e le temperature da noi indicate sono solo valori di riferimento. Ad esempio, se l'impasto non è propriamente molle è probabile che il tempo di cottura si allunghi. Se la superficie si scurisce troppo velocemente è consigliabile abbassare la temperatura e allungare il tempo di cottura.

**Consiglio:** Si consiglia di togliere gli ingredienti dal frigorifero mezz'ora prima della preparazione. In tal modo raggiungeranno la temperatura ambiente e si misceleranno meglio tra loro.

## **Biscotti Cavallo a dondolo**

(per ca. 40 biscotti)

Per preparare gli squisiti biscotti natalizi sono necessari:

130 g di burro, 1/2 uovo, 70 g di zucchero, 200 g di farina,  
1 cucchiaino raso di lievito in polvere,  
1 presa di sale, 1/2 cucchiaino di cannella,  
1/2 cucchiaino di cardamomo

Mescolare il burro, l'uovo (sbattere l'uovo, frullarlo e toglierne ca. la metà) e lo zucchero fino a formare un composto spumoso. Aggiungere la farina, il lievito in polvere, la cannella e il cardamomo. Lavorare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e riporlo in frigorifero per ca. 1 ora.

Servendosi degli appositi bastoncini\* stendere l'impasto su un tappetino stendipasta\* (in alternativa su una superficie di lavoro infarinata) formando uno spessore di ca. 5 mm. Premere lo stampo a fondo nell'impasto. Eventualmente rifinire con uno stampino rotondo o con un coltello non affilato.

Cuocere sul tappetino (o in alternativa su carta da forno) in forno preriscaldato a calore dall'alto/dal basso 200 °C, ripiano medio) per ca. 10–15 minuti.

Lasciare raffreddare i biscotti su una gratella per dolci.

### \* I pratici utensili di RBV Birkmann

**Tappetino da forno:** Un solo tappetino per stendere, ritagliare con lo stampino e cuocere in forno! Rivestimento in silicone e antiaderente, color argento; resistente alle alte temperature fino 260 °C; dimensioni 33 x 40 cm

**Bacchette per l'impasto:** Per stendere gli impasti in modo uniforme; 3 paia: altezza 3, 5 e 10 mm

### ES Instrucciones de uso

Lave el molde en profundidad con un lavavajillas suave antes del primer uso. A continuación séquelo bien y elimine los restos que hayan podido quedar.

Tenga en cuenta que los valores indicados pueden variar según el horno y los ingredientes empleados. Usted es quien mejor conoce las características de su horno. Por lo tanto, las temperaturas y los tiempos de cocción indicados son solo valores aproximados. Por ejemplo, si una vez transcurrido el tiempo de cocción la masa aún está cruda, este deberá prolongarse. Si, de lo contrario, la superficie se dora muy rápidamente, es aconsejable reducir la temperatura de horno y prolongar el tiempo de cocción.

**Consejo:** se recomienda sacar los ingredientes del frigorífico media hora antes de su preparación. De esta forma pueden alcanzar la temperatura ambiente para que sea más fácil mezclarlos.

## **Galletas Caballo balancín**

(para elaborar aprox. 40 galletas)

Para elaborar las deliciosas galletas navideñas necesita:

130 g de mantequilla, 1/2 huevo, 70 g de azúcar,  
200 g de harina, 1 cucharadita rasa de levadura en polvo,  
1 pizca de sal, 1/2 cucharadita de canela, 1/2 cucharadita de cardamomo

Mezclar y batir la mantequilla, el huevo (que previamente se habrá batido y se habrá separado aproximadamente la mitad del batido) y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Añadir a la mezcla la harina, la levadura en polvo, la sal, la canela y el cardamomo. Remueva todos los ingredientes hasta obtener una masa uniforme.

Envuelva la masa en film transparente y deje que se enfríe durante aprox. 1 hora.

Sobre una lámina para extender masa y hornear\* (o sobre una superficie enharinada), extienda la masa con ayuda de palos de amasar\* hasta adquirir una masa fina de unos 5 mm de grosor. Estampe el sello en la masa; si es preciso, ayúdese de un cortapastas circular o de un cuchillo romo para perfilar los bordes.

Coloque las galletas sobre la lámina (o papel de hornear), introdúzcalas en el horno precalentado a 200 °C (a media

altura, con resistencia arriba y abajo) y hornéelas durante 10–15 minutos aprox.

Coloque las galletas sobre una rejilla y deje que se enfríen.

### **\* Práctico utensilio de RBV Birkmann**

**Tapiz para hornear y extender:** ¡Extender, cortar y hornear sobre un solo tapiz! Revestido con silicona antiadherente, plateado, resistente al calor hasta 260 °C; medidas 33 × 40 cm

**Barras de ayuda para extender la masa:** para extendido uniforme de masas, 3 pares: altura 3, 5 y 10 mm

Ebenfalls erhältlich:

Also available:

Aussi disponible:

Anche disponibile:

También disponible:

Art.-Nr. 340 367



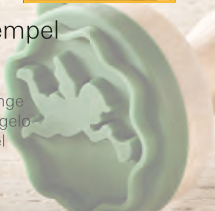
## Mini Plätzchen-Stempel Engel mit Posaune

Mini Cookie Stamp, Angel

Mini cachet pour biscuits Ange

Mini stampo per biscotti Angelo

Minisello para galletas Ángel



Art.-Nr. 143 289



Dessert- und Speisering Ø 5 cm hat genau die passende Größe  
für die Plätzchen-Stempel

Brim Ring: even suitable for cutting out cookies; edge-raised design;  
stainless steel; Ø 5 cm

Emporte-pièce «Rond»: peut aussi être utilisé comme emporte-pièce  
pour le cachet à biscuit; acier inoxydable; Ø 5 cm

Anello per dessert e antipasti di Ø 5 cm, di dimensioni adatte  
per gli stampi per biscottini

Cortapastas de Ø 5 cm, el tamaño justo de los sellos  
para estampar galletas



RBV Birkmann GmbH & Co. KG  
Hegelstr. 15 • 33790 Halle/Westf.  
Germany

