



DE AT CH

GRUNDREZEP

350 g Mehl
 200 g Butter oder Margarine
 100 g Puderzucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Ei
 Etwas feingeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles zu einem glatten Teig zusammen. Formen Sie den Teig anschließend zu einer Rolle und befüllen Sie die Gebäckpresse mit dem Teig.
- Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und Plätzchen bei 200 °C 10-15 Minuten goldbraun backen.

HINWEISE:

- Für schön geformte Kekse muss die Plätzchenscheibe **A** korrekt in das Produkt eingeführt werden: Der kleine Knopf muss nach außen zeigen.
- Verwenden Sie die Gebäckpresse nicht auf Antihalt-Backpapier, weil der Teig daran nicht haften bleibt.

Service

- DE Service Deutschland**
 Tel.: 0800 5435 111
 E-Mail: owim@lidl.de
- AT Service Österreich**
 Tel.: 0800 292726
 E-Mail: owim@lidl.at
- CH Service Schweiz**
 Tel.: 0800562153
 E-Mail: owim@lidl.ch

FR CH

RECETTE DE BASE

300 g Farine
 200 g Beurre ou de margarine
 100 g Sucre glace.
 1 Paquet de sucre vanillé
 1 Œuf
 Quelques zestes de citron finement râpés

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez le tout pour former une pâte lisse. Ensuite, pétrissez la pâte pour qu'elle prenne la forme d'un rouleau ; ensuite, remplissez la presse à biscuits avec la pâte.
- Placez le plat de cuisson dans le four préchauffé, puis faites cuire les biscuits à 200 °C pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

REMARQUES :

- Afin d'obtenir des biscuits bien formés, le disque à biscuits **A** doit être correctement inséré dans le produit : la petite molette doit se trouver à l'extérieur.
- N'utilisez pas le pistolet à douille pour biscuits sur un papier de cuisson antiadhésif, car la pâte n'y adhère pas.

Service après-vente

- FR Service après-vente France**
 Tél.: 0800904879
 E-Mail: owim@lidl.fr
- CH Service après-vente Suisse**
 Tél.: 0800562153
 E-Mail: owim@lidl.ch

IT CH

RICETTA DI BASE

300 g Farina

200 g Burro o margarina

100 g Zucchero a velo

1 Bustina zucchero vanigliato

1 Uovo

Scorza di limone finemente grattugiata

(q. b.)

Preparazione:

- Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Modellare l'impasto a forma di rotolo, quindi riempire con lo stesso lo stampo per biscotti.
- Inserire la teglia nel forno preriscaldato e cuocere i biscotti a 200 °C per 10-15 minuti fino ad avvenuta doratura.

NOTA:

- Per biscotti ben formati, il disco per biscotti **A** va inserito nel prodotto correttamente: Il piccolo pomello deve essere rivolto verso l'esterno.
- Non utilizzare lo stampo per biscotti sulla carta forno antiaderente, poiché l'impasto non vi si attacca.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IAN 337301_2001

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY



Model No.:
HG06534A / HG06534B
Version: 06/2020