



DE AT CH

GRUNDREZEPT

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 Antihaf-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

GB IE

BASIC RECIPE

350 g Flour
 200 g Butter or margarine
 100 g Powdered sugar
 1 Package vanilla sugar
 1 Egg
 Some finely grated lemon peel

Preparation:

- Combine all ingredients in a mixing bowl and knead everything to a smooth dough. Afterwards, shape the dough to a roll and fill it into the biscuit press.
- Shove the baking tray into the preheated oven and bake cookies at 200 °C for 10-15 minutes until golden brown.

NOTES:

- In order to obtain nicely shaped biscuits, the biscuit disc **A** must be correctly inserted into the product: The small knob needs to face outward.
- Do not use the biscuit press on a non-stick baking paper because the dough will not stick on it.

Service

GB **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

FR BE

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

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

NL **BE**

BASISRECEPT

350 g Meel

200 g Boter of margarine

100 g Poedersuiker

1 Pakje vanillesuiker

1 Ei

Wat fijngewreven citroenschil

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in een schaal en kneed alles dooreen tot een glad deeg. Maak van het deeg vervolgens een rol en doe dat in de gebakspers.
- Schuif de bakplaat in de voorverwarnde oven en bak de koekjes gedurende 10–15 minuten op 200 °C tot ze goudbruin zijn.

TIP:

- Voor mooi vormgegeven koekjes moet de koekjesplaat **A** op juiste wijze in het product worden geschoven: Zorg ervoor dat de kleine knop naar buiten gericht is.
- Gebruik de gebakspers niet op anti-kleef bakpapier omdat het deeg daar niet aan vast blijft zitten.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

PL

PRZEPIS PODSTAWOWY

350 g Mąki

200 g Masła lub margaryny

100 g Cukru pudru

1 Opakowanie cukru waniliowego

1 Jajko

Odrobinę drobno startej skórki z cytryny

Przygotowanie:

- Umieść wszystkie składniki w misce i zagnieść wszystko razem tak, aby otrzymać gładkie ciasto. Uformuj ciasto w rulon, a następnie wypelnij szprycę ciastem.
- Włóżyc blachę do nagrzanego piekarnika i piec ciasteczka w temperaturze 200 °C przez 10–15 minut, aż do uzyskania złotobrzozowego koloru.

UWAGA:

- Aby uzyskać ładnie uformowane ciastka, krążek **A** musi być prawidłowo włożony do produktu: Mała wypukłość musi być skierowana na zewnątrz.
- Nie używać wyciskarki do ciasta na nieprzywierającym papierze do pieczenia, ponieważ ciasto się do niego nie przyczepi.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

CZ

ZÁKLADNÍ RECEPT

350 g Mouky

200 g Másla nebo margarínu

100 g Práškového cukru

1 Balení vanilkového cukru

1 Vejce

Trochu jemně nastrohané citronové kůry

Příprava:

- Dejte všechny přísady do misky a uhněťte vše do hladkého těsta. Potom vytvarujte těsto do válečku a naplňte jím lis na těsto.
- Zasuňte pečicí plech do předehřáté trouby a pečte cukroví při 200 °C 10–15 minut do zlatohněda.

UPOZORNĚNÍ:

- Pro pěkně tvarované keksy musí být placičkový kotouč **A** vložen do výrobku správně: Malý knoflík musí směřovat ven.
- Nepoužívejte lis na těsto na nepřilnavý papír na pečení, protože na něm těsto nezůstává přilnuté.

Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

SK

ZÁKLADNÝ RECEPT

350 g Múky

200 g Masla alebo margarínu

100 g Práškového cukru

1 Sáčok vanilkového cukru

1 Vajce

Trochu nastrúhanej citrónovej kôry

Příprava:

- Všetky přísady vložte do misy a vymiešajte na hladké cesto. Následně cesto vytvaruje do rolky a naplňte ho do lisu na pečivo.

- Plech vložte do predhriatej rúry a keksy pečte 10–15 min. pri teplote 200 °C do zlatista.

UPOZORNENIE:

- Keď chcete mať pekne tvarované keksy, musíte šablónu **A** správne vložiť do produktu: Malá hlava musí smerovať von.
- Lis na pečivo nepoužívajte na nelepivom papieri na pečenie, pretože cesto na ňom nebude držať.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

IAN 337301_2001

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.:

HG06534A / HG06534B

Version: 06/2020

