



DE AT CH

Grundrezept

300g Mehl
200g Butter oder Margarine
100g 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 Grad 10-15 Minuten goldbraun backen.

Hinweis:

Verwenden Sie die Gebäckpresse nicht auf Antihaf-Backpapier, weil der Teig dort nicht haften bleibt.

GB IE NI CY MT

Basic recipe

300g flour
200g butter or margarine
100g powdered sugar
1 package vanilla sugar
1 egg
Some finely grated lemon peel

Preparation:

- Combine all ingredients in a mixing bowl and kneaded everything to a smooth dough. Shape afterwards 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 degrees for 10-15 minutes until golden brown.

Hint:

Do not use the biscuit press on non-stick baking paper because the dough will not stick on it.

FR CH BE

Recette de base

300 g de farine
200 g de beurre ou de margarine
100 g de 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.
- Poussez le plat de cuisson dans le four préchauffé, puis faites cuire des biscuits à 200 degrés pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Remarque :

N'utilisez pas du papier de cuisson antiadhésif pour la pâte car celle-ci n'y adhère pas.

IT CH MT

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 cookie a 200° per 10-15 minuti fino ad avvenuta doratura.

Nota:

non utilizzare lo stampo per biscotti sulla carta forno antiaderente, poiché l'impasto non si attacca.

ES

Receta básica

300g de harina
200g de mantequilla o margarina
100g de azúcar
1 sobre de azúcar de vainilla
1 huevo
Limadura de cáscara de limón

Preparación:

- Juntar todos los ingredientes en un recipiente hasta obtener una masa uniforme. Después hacer un rollo con la masa y llenar la presa con la masa.
- Posicione la bandeja para hornear en el horno precalentado y hornee las galletas a 200 grados durante 10-15 minutos hasta que estén doradas.

Recomendación:

No utilizar la prensa de pastelería con papel antiadherente porque entonces la masa no se adhiere.

PT

Receita básica

300g de farinha
200g de manteiga ou margarina
100g de açúcar em pó
1 pacotinho de açúcar baunilhado
1 ovo
Raspas de casca de limão qb

Preparação:

- Juntar todos os ingredientes numa tigela e amassar até obter uma massa lisa. Depois fazer um rolo com a massa e encher a prensa de biscoitos com a massa.
- Coloque o tabuleiro no forno pré-aquecido e coza os bolinhos a 200 graus durante 10-15 minutos até ficarem dourados.

Recomendação:

Não utilizar a prensa de biscoitos com papel antiaderente porque desse modo a massa não adere.

NL BE

Basisrecept

300g meel
200g boter of margarine
100g 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 voorverwarde oven en bak de koekjes gedurende 10-15 minuten op 200 graden tot ze goudbruin zijn.

Tip:

Gebruik de gebakspers niet op anti-kleef bakpapier omdat het deeg daar niet aan vast blijft zitten.

GR CY

Βασική συνταγή

300g αλεύρι
200g βούτυρο ή μαργαρίνη
100g ζάχαρη άχνη
1 βανίλια
1 αυγό
Λίγο ζύσμα λεμονιού

Προετοιμασία:

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ζυμώστε τα μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη. Στη συνέχεια πλάστε τη ζύμη σε ρολό και γεμίστε με αυτήν τη μηχανή για κουλουράκια.
- Βάλτε το ταψί στον προθερμασμένο φούρνο και ψήστε τα μπισκότα στους 200 βαθμούς για 10-15 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

Συμβουλή:

Μην χρησιμοποιείτε τη μηχανή για κουλουράκια σε αντικολητικό χαρτί ψησίματος, γιατί δεν κολλάει πάνω του η ζύμη.

DK

Grundopskrift

300g mel
200g smør eller margarine
100g flormelis
1 pk. vanillesukker
1 æg
Fintrevet citronskal

Tilberedning:

- Hæld alle ingredienser i en skål og rør sammen til du har en glat dej. Dejen formes til en rulle og fyldes i kagepressen.
- Sæt bagepladen ind i den forvarmede ovn og bag kagerne ved 200 grader i 10-15 minutter indtil de er gyldenbrune.

Tip:

Kagepressen bør ikke anvendes med non-stick bagepapir, hvor dejen ikke sætter sig fast.

FI

Ainekset

300 g jauhoja
200 g voita tai margariinia
100 g tomusokeria
1 pussillinen vaniljasokeria
1 kananmuna
Raastettua sitruunankuorta

Valmistus:

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon ja valmista niistä tasainen taikina. Muodosta taikinasta rulla ja täytä pursotin taikinalla.
- Työnnä uunipelti esilämmitettyyn uuniin ja paista leivoksia 200 asteessa 10-15 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.

Huomautus:

Älä käytä tarttumattonta leivinpaperia pursottimen kanssa, sillä taikina ei pysy siinä.

SE

Grundrecept

300 g mjöl
200 g smör eller margarin
100 g florsocker
1 paket vaniljsocker
1 ägg
Lite fint rivet citronskal

Beredning:

- Blanda alla ingredienser i en skål och knåda alltsammans till en slät deg. Forma sedan degen till en rulle och fyll bakningspressen med deg.
- Skjut in bakplåten i ugnen och baka kakor på 200 grader i 10-15 minuter tills de är gyllenbruna.

Obs:

Använd inte bakningspressen på icke-fästande bakplåtspapper, då kommer degen inte att fastna.

PL

Przepis podstawowy

300g 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 wypełnij sprząc ciastem.
- Włóż ciachę do nagrzanego piekarnika i piec ciasteczka w temperaturze 200 stopni przez 10-15 minut, aż do osiągnięcia złotego koloru.

Uwaga:

Nie używaj pergaminowego papieru do pieczenia, ponieważ ciasto nie przykleja się do niego.

HU

Alaprecept

300g liszt
200g vaj vagy margarin
100g porcukor
1 csomag vaníliás cukor
1 tojás
Némi reszelt citromhéj

Elkészítés:

- Tegybe a hozzávalókat egy tálba, és készítsen belőlük simára gyúrt tésztát. Ezután a tésztát formálja hosszúkára, majd töltsé bele a tésztaanyomóba.
- Tolja az előmelegített sütőbe a tepsit, süsse barnára a kekszeket 200 fokon, 10-15 percig.

Tanács:

A tésztaanyomót ne használja tapadásmentes sütőpapíron, mert a tészta azon nem marad meg.

SI

Osnovni recept

300 g moke
200 g masla ali margarine
100 g sladkorja v prahu
1 zavojček vanilij sladkorja
1 jajce
Malo naribane limonine lupine

Priprava:

- Vse sestavine dajte v skledo in zgnetite v mehko testo. Nato testo oblikujte v rolico in stiskalnico za pecivo napolnite s testom.
- Vstavite pekač v zagreto pečico in pecite piškote na 200 stopinj 10-15 minut, dokler ne bodo zlato rjavi.

Napotek:

Stiskalnice za pecivo ne uporabljajte na pecivu za peko s prevleko proti sprijemanju, saj se testo ne bo primilo.

CZ

Základní recept

300g mouky
200g másla nebo margarínu
100g práškového cukru
1 balení vanilkového cukru
1 vejce
Trochu jemně nastrouhané citronové kůry

Příprava:

- Dějte všechny přísady do misky a uhněťte vše do hladkého těsta. Potom vytvarujte těsto do válečku a naplňte jím lis na těsto.
- Zasuňte pečící plech do předehřáté trouby a pečte cukroví při 200 stupních 10-15 minut do zlatohněda.

Upozornění:

Nepoužívejte lis na těsto na nepřilnavý papír na pečení, protože tam těsto nezůstává přilnuté.

SK

Základný recept

300 g múky
200 g masla alebo margarínu
100 g práškového cukru
1 sáčok vanilkového cukru
1 vajce
Trochu nastrúhanej citrónovej kôry

Priprava:

- Všetky přísady vložte do misy a vymieste na hladké cesto. Následne cesto vytvaruje do rolky a naplňte ho do lisu na pečivo.
- Plech vložte do predhriatej rúry a koláčiky pečte 10 – 15 min. na 200 stupňoch dozlatista.

Upozornenie:

Lis na pečivo nepoužívajte na nelepvivom papieri na pečenie, pretože cesto na ňom nebude držať.

HR

Osnovni recept

300 g brašna
200 g maslaca ili margarina
100 g šećera u prahu
1 vrećica vanilin šećera
1 jaje
Malo sitno naribane korice limuna

Priprema:

- Sve sastojke stavite u posudu i zajedno umijesite tako da dobijete glatko tijesto. Potom tijesto oblikujte u kolut i napunite pištolj za oblikovanje tijesta.
- Stavite lim za pečenje u zagrijanu pećnicu i pecite kekse na temperaturi od 200 stupnjeva 10-15 minuta dok ne uhvate smeđu boju.

Napomena:

Pištolj za tijesto nemojte koristiti na neljepljivom papiru za pečenje, jer se na njemu neće zadržati tijesto.

RS

Osnovni recept

300 g brašna
200 g putera ili margarina
100 g šećera u prahu
1 pakovanje vanilinog šećera
1 jaje
Malo fino narendane limunove kore

Priprema:

- Stavite sve sastojke u posudu za mešanje i mesite sve zajedno dok testo ne postane glatko. Zatim oblikujte testo u rolnu i stavite ga u presu za biskvite.
- Stavite tacnu za pečenje u prethodno zagrejanu rernu i pecite kolače na 200 stepeni u trajanju od 10-15 minuta sve dok ne dobiju zlatnobraon boju.

Savet:

Nemojte koristiti presu za biskvite na papiru za pečenje, jer se testo neće zalepiti za njega.

RO

Rețetă de bază

300g făină
200g unt sau margarină
100g zahăr pudră
1 pachet zahăr vanilat
1 ou
Puțină coajă de lămâie rasă fin

Pregătirea:

- Puneți toate ingredientele într-un castron și frământați-le împreună până când iese un aluat.Rulați apoi aluatul și umpleți cu el presa pentru prăjituri.
- Împingeți tava de copt în cuptorul preîncălzit și coaceți biscuiții la 200 de grade timp de 10-15 minute până prind o culoare falben maronie.

Indicație:

Nu folosiți presa de prăjituri pe hârtie de copt antiaderentă, deoarece aluatul nu rămâne lipit acolo

BG

Основна рецепта

300g брашно
200g масло или маргарин
100g пудра захар
1 пак. ванилова захар
1 яйце
малко фино настъргана лимонена кора

Приготвяне:

- Поставете всички съставки в купа и размесете всичко до получаване на гладко тесто. След това оформете тестото на ролка и напълнете пресата за сладки с тесто.
- Вкарайте тавата за печене в предварително загрятата фурна и печете сладките на 200 градуса за 10-15 минути до златистокафяво.

Указание:

Не използвайте пресата за сладки върху незалепаща хартия за печене, тъй като там тестото не може да се захване.

LT

Pagrindinis receptas

300 g miltų
200 g sviesto arba margarino
100 g cukraus pudros
1 pakelis vanilinio cukraus
1 kiaušinis
Šiek tiek sutarkuotos citrinos žievelės

Paruošimas:

- sudėkite į dubenį visus produktus ir sumaišykite tešlą. Iš tešlos suformuokite ritinį ir ir sudėkite į sausainių formavimo presą.
- Kepimo skardą įdėkite į įkaitintą orkaitę ir keptkite sausainius 200 laipsnių temperatūroje 10–15 minučių, kol rusvai apskrus.

Nuoroda:

nenaudokite sausainių formavimo preso ant nelipnaus keptimo popieriaus, nes anį jo nelips tešla.

- Service**

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch

- Service**

GB **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**

NI **Service Northern Ireland**

Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: owim@lidl.ie

CY **Service Cyprus**

Tel.: 8009 4409
E-Mail: owim@lidl.com.cy

MT **Service Malta**

Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

- Service après-vente**

FR **Service après-vente France**

Tél.: 0800 919270
E-Mail: owim@lidl.fr

CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch

BE **Service après-vente Belgique**

Tél.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.be

- Assistenza**

IT **Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201
E-Mail: owim@lidl.it

CH **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch

MT **Assistenza Malta**

Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

- Asistencia**

ES **Asistencia en España**

Tel.: 902 599 922
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: owim@lidl.es

- Assistênci­a T­éc­nica**

PT **Serviço Portugal**

Tel.: 70778 0005
(0,12 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.pt

- Service**

NL **Service Nederland**

Tel.: 0900 0400 223
(0,10 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.nl

BE **Service België**

Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.be

- Service**

GR **Service Ελλάδα**

Τηλ: 801 5000 019
(0,03 EUR/Min.)
Email: owim@lidl.gr

CY **Service Κύπρος**

Τηλ: 8009 4409
Email: owim@lidl.com.cy

- Service**

DK **Service Danmark**

Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

- Huolto­palvelu**

FI **Huolto­palvelu Suomi**

Puhelin: 010309 3582
E-Mail: owim@lidl.fi

- Service**

SE **Service Sverige**

Tel.: 0770 930 739
E-Mail: owim@lidl.se

FI **Service Finland**

Tel: 010309 3582
E-Mail: owim@lidl.fi

- Serwis**

PL **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996
E-Mail: owim@lidl.pl

- Szerviz**

HU **Szerviz Magyarország**

Tel.: 06 800 21225
E-mail: owim@lidl.hu

- Servis**

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 080 080 917
E-Mail: owim@lidl.si

- Servis**

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

- Servis**

SK **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

- Servis**

HR **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999
E-Mail: owim@lidl.hr

- Servis**

RS **Servis Srbija**

Tel.: 0800 191 191
E-Mail: owim@lidl.co.rs

- Service**

RO **Service România**

Tel.: 0800 896 637
E-Mail: owim@lidl.ro

- Сервиз**

BG **Сервиз България**

Телефон: 00800 111 4920
E-мейл: owim@lidl.bg

- Klientų aptarnavimas**

LT **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 8 800 33144
El. paštas: owim@lidl.lt