



DE AT CH

Grundrezept

Zutaten:
 300 g Mehl
 180 g Butter oder Margarine
 100 g Puderzucker
 1 Packung Vanillezucker
 1 Ei
 2-3 EL Milch
 Etwas feingeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

- Weiche Butter oder Margarine mit Handmixer schaumig rühren, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Ei hinzufügen und auf höchster Stufe unterrühren. Mehl sieben und unterkneten.
- Die 2-3 EL Milch nur hinzugeben, falls der Teig zu fest sein sollte.
- Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
- Gebäckpresse mit dem Teig befüllen und Plätzchen auf ein kaltes Backblech ohne Backpapier auspressen.
- Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und Plätzchen bei 200 Grad 10-15 Minuten goldbraun backen.

*** Churros Rezept (ca. 25 Stück)**

Zutaten:
 225 ml Wasser
 125 g Mehl
 3 EL Olivenöl
 1 Prise Salz
 1 Ei
 1 Messerspitze Backpulver
 Öl zum Braten
 Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Bringen Sie das Wasser mit einer Prise Salz und 3 EL Olivenöl zum Kochen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie 125 g Mehl hinzu. Verrühren Sie diese Teigmasse mit einem Holzlöffel zu einem festen Teig. Stellen Sie den Topf wieder auf den Herd und erhitzen Sie den Teig unter ständigem Rühren (mindestens 1 Minute) bis der Teig sich vom Topfboden löst. Geben Sie den Teig in eine Rührschüssel und lassen Sie ihn kurz abkühlen. Verrühren Sie das Ei mit dem Teig mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe. Fügen Sie das Backpulver hinzu. Füllen Sie nun die Teigmasse in die Gebäckpresse und spritzen Sie ca. 10 cm lange Streifen in das erhitzte Öl. Die Churros goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen und lauwarm mit dicker, heißer Schokolade servieren.

GB IE CY MT

Basic recipe

Ingredients:
 300 g flour
 180 g butter or margarine
 100 g powdered sugar
 1 package vanilla sugar
 1 egg
 2-3 tbs of milk
 Some finely grated lemon peel

Preparation:

- Mix soft butter or margarine until light and fluffy with hand mixer, add powdered sugar, vanilla sugar, lemon peel and egg and stir in at the highest level. Sift the flour and knead.
- Only add 2-3 tbs of milk, if the dough is too firm.
- Preheat the oven to 190 degrees.
- Fill the pastry press with the dough and press out cookies on a cold baking sheet without baking paper.
- Shove the baking tray into the preheated oven and bake cookies at 200 degrees for 10-15 minutes until golden brown.

*** Churros recipe (approx. 25 pieces)**

Ingredients:
 225 ml water
 125 g flour
 3 tbs olive oil
 1 pinch of salt
 1 egg
 1 pinch baking powder
 Oil for frying
 Sugar for sprinkling

Preparation:

Boil the water with a pinch of salt and 3 tbs of olive oil. Remove the pot from the stove and add 125 g flour. Stir the dough with a wooden spoon until it is smooth. Put the pot back on the stove and heat the dough by constantly stirring (at least 1 minute) until the dough starts to detach from the bottom of the pot. Pour the dough in a mixing bowl and let it cool down a little bit. Stir the egg with the dough with a mixer (dough hook) at the highest level. Add the baking powder. Now fill the dough in the pastry press and squeeze about 10 cm long strips into the heated oil. Fry the churros until they are golden brown, drain them on paper towel, sprinkle them with sugar and serve them lukewarm with thick and hot chocolate.

FR CH BE

Recette de base

Ingédients :
 300 g de farine
 180 g de beurre ou de margarine
 100 g de sucre glace.
 1 paquet de sucre vanillé
 1 œuf
 2 à 3 cuillères à soupe de lait
 Quelques zestes de citron finement râpés

Préparation :

- Mélangez le beurre doux ou la margarine molle jusqu'à consistance légère et mousseuse à l'aide du batteur à main, ajoutez du sucre en poudre, du sucre vanillé, le zeste de citron finement râpé et l'œuf, puis remuez le tout à la plus grande vitesse possible. Tamisez la farine, puis malaxez.
- Les 2 à 3 cuillères à soupe de lait doivent être ajoutées seulement si la pâte devenait trop ferme.
- Préchauffez le four à 190 degrés.
- Remplissez la presse à pâte de pâte, puis pressez les biscuits sur une plaque à biscuits froide sans papier cuisson.
- Introduisez la plaque à pâtisserie dans le four préchauffé, puis laissez les biscuits cuire à 200 degrés pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient d'un brun doré.

*** Recette de Churros (env. 25 pièces)**

Ingédients :
 225 ml d'eau
 125 g de farine
 3 cs d'huile d'olive
 1 pincée de sel
 1 œuf
 1 pincée de poudre à lever
 Huile pour friture
 Sucre pour saupoudrer

Préparation :

Portez l'eau avec une pincée de sel et les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive à ébullition. Retirez la casserole du feu et ajoutez 125 g de farine. Mélangez bien avec une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte ferme. Remettez la casserole sur le feu, puis chauffez la pâte en la remuant constamment (au moins 1 minute) jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher du fond de la casserole. Versez la pâte dans une cuvette de mélange et laissez-la refroidir un tout petit peu. Mélangez l'œuf avec la pâte à l'aide d'un batteur (crochet pétrisseur) à la plus grande vitesse possible. Ajoutez la poudre à lever. Maintenant, remplissez le pistolet à biscuit avec la pâte et en pressant, déposez des bandes de pâte de 10 cm environ dans l'huile chaude. Faites revenir les churros jusqu'à ce qu'ils soient d'un brun doré, égouttez-les sur du papier absorbant, saupoudrez de sucre, puis servez tiède avec du chocolat dense et chaud.

IT CH MT

Ricetta di base

Ingredienti:

300 g farina
180 g burro o margarina
100 g zucchero a velo
1 bustina zucchero vanigliato
1 uovo
2-3 cucchiari di latte
Scorza di limone finemente grattugiata (q. b.)

Preparazione:

- Mescolare il burro morbido o la margarina finché non diventa chiaro e soffice con il mixer a mano, aggiungere lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, la scorza di limone finemente grattugiata e l'uovo e mescolare al massimo livello. Setacciare la farina e impastare.
- I 2-3 cucchiari di latte vanno aggiunti solo se l'impasto è troppo duro.
- Preriscaldare il forno a 190 gradi.
- Riempire la pressa con l'impasto e premere i biscotti su una teglia fredda senza carta da forno.
- Mettere la teglia nel forno preriscaldato e cuocere i biscotti a 200 ° per 10-15 minuti fino a doratura.

* Ricetta dei churros (circa 25 pezzi)

Ingredienti:

225 ml di acqua
125 g di farina
3 cucchiari di olio d'oliva
1 pizzico di sale
1 uovo
1 pizzico di lievito in polvere
Olio per friggere
Zucchero per cospargere

Preparazione:

Portare a cottura l'acqua con un pizzico di sale e 3 cucchiari di olio d'oliva. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere 125 g di farina. Mescolare questa pasta con un cucchiario di legno fino ad avere un impasto compatto. Rimettere la pentola sul fuoco e riscaldare l'impasto mescolando continuamente (almeno 1 minuto) finché l'impasto non comincia a staccarsi dal fondo della pentola. Versare l'impasto in una ciotola e lasciare raffreddare un po'. Mescolare l'uovo e l'impasto con un mixer (gancio impastatore) al massimo livello. Aggiungere il lievito in polvere.
Ora riempire la pasta nella pressa e immergere delle strisce lunghe circa 10 cm nell'olio riscaldato. Friggere i churros fino a doratura, scolare su carta assorbente, cospargere con lo zucchero e servirli tiepidi con cioccolato denso e caldo.

ES

Receta básica

Ingredientes:

300g de harina
180g de mantequilla o margarina
100g de azúcar
1 sobre de acúcar de vainilla
1 huevo
2-3 cucharadas de leche
Limadura de cáscara de limón

Preparación:

- Mezcle la mantequilla blanda o la margarina con la batidora de mano hasta que esté ligera y suave, añada el azúcar, el azúcar de vainilla, la limadura de cáscara de limón y el huevo, y bátalo a velocidad máxima. Tamice la harina y amase.
- Las 2-3 cucharadas de leche solo deben añadirse en caso de que la masa esté demasiado firme.
- Precaliente el horno a 190 grados.
- Llene la prensa de pastelería de masa y vaya formando galletas sobre una bandeja de horno fría sin papel de horno.
- Meta la bandeja en el horno precalentado y hornee las galletas a 200 grados durante 10-15 minutos hasta que se doren.

* Receta para hacer churros (aprox. 25 unidades)

Ingredientes:

225 ml agua
125 g harina
3 cucharadas de aceite de oliva
1 pizca de sal
1 huevo
1 pellizco de levadura
Aceite para freír
Azúcar para espolvorear

Elaboración:

Ponga a cocer el agua con una pizca de sal y 3 cucharadas de aceite de oliva. Retire la cazuela del fuego y añada 125 g de harina. Mezcle esta masa con una cuchara de madera hasta lograr una masa firme. Ponga la cazuela de nuevo al fuego y caliente la masa removiendo sin cesar (al menos durante 1 minuto) hasta que la masa comience a despegarse del fondo de la cazuela. Vierta la masa en un bol para mezclar y deje que se enfríe un poco. Mezcle el huevo con la masa con ayuda de una batidora (gancho para masa) a la máxima velocidad. Añada la levadura.
Coloque la masa de pasta en una prensa para pastelería y deposite tiras de unos 10 cm de largo en el aceite caliente. Fría los churros hasta que estén dorados, séquelos sobre papel de cocina, espolvoréelos con azúcar y sírvalos templados con chocolate caliente espeso.

HR

Osnovni recept

Sastojci:

300 g brašno
180 g maslaca ili margarina
100 g šećera u prahu
1 vrećica vanilin šećera
1 jaję
2-3 žlice mlijeka
Malo sitno naribane korice limuna

Priprema:

- Ručnom miješalicom miješajte meki maslac ili margarin dok se ne digne, dodajte šećer u prahu, vanilin šećer, fino naribane kore limuna i miješajte najvećom brzinom. Dodajte brašno i miješajte.
- Potrebno je dodati samo 2-3 žlice mlijeka ako je tijesto pretvrdo.
- Zagrijte pećnicu na 190 stupnjeva.
- Napunite tijesto u istiskivač za kolače i istisnite kekse na hladni lim za pečenje bez papira za pečenje.
- Stavite lim za pečenje u zagrijanu pećnicu i pecite kekse na temperaturi od 200 stupnjeva 10-15 minuta dok ne uhvate smeđu boju.

* Recept za churrose (pribl. 25 komada)

Sastojci:

225 ml vode
125 g brašna
3 žlice maslinova ulja
1 prstohvat soli
1 jaję
1 prstohvat praška za pecivo
Ulje za prženje
Šećer za posipanje

Priprema:

Zakuhajte vodu s prstohvatom soli i 3 žlice maslinova ulja. Uklonite tavu s vatre i dodajte 125 g brašna. Smjesu umiješajte drvenom žlicom u čvrsto tijesto. Stavite tavu natrag na vatru i zagrijte tijesto uz neprestano miješanje (najmanje 1 minutu) dok se tijesto ne počne odvajati od dna tave. Ubacite tijesto u posudu za miješanje i ostavite ga da se malo ohladi. U tijesto mikserom umiješajte jaję (metlice za miješanje) s najvećom brzinom. Dodajte prašak za pecivo.
Napunite smjesu u istiskivač za kolače i u vruće ulje istisnite trake duljine približno 10 cm. Churrose pržite dok ne poprime zlatno smeđu boju, ocijedite ih na papirnatim ručnicima, pospite šećerom i servirajte tople s debelim slojem vruće čokolade.

IAN 94571

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
D-74167 Neckarsulm

Model No.: Z32004
Version: 03/2014



FR GB
ES IT HR