

tescoma

en Butter cookies

Ingredients for 40 cookies: 350 g medium ground flour, 150 g icing sugar, 130 g butter, 2 eggs, ½ pack vanilla sugar, lemon peel

Alternatives for butter cookies: for **coconut cookies**, add 70 g grated coconut to the dough, for **lemon cookies** add lemon peel from two lemons and 4 tablespoons of lemon juice, for **cocoa cookies** add 10 g cocoa, for **vanilla cookies** 40 g vanilla sugar, for **almond cookies** add 60 g peeled, finely grated almonds, and for **nut cookies** 60 g finely grated walnuts or hazelnuts.

Cinnamon cookies

Ingredients for 40 cookies: 250 g plain flour, 120 g icing sugar, 100 g butter, 1 egg, 10 g ground cinnamon

Ginger cookies: for ginger cookies, replace cinnamon with a half spoon of fresh, finely grated or mashed ginger together with the juice.

Instructions for both kinds of dough: mix all ingredients, process into smooth dough and leave to rest in a cool place for at least 2 hours. Make cookies using the stamp and bake them in the oven for approx. 10 to 12 minutes at 160 °C.

cs Máslové sušenky

Ingredience pro 40 sušenek: 350 g polohrubé mouky, 150 g mletého cukru, 130 g másla, 2 vejce, ½ sáčku vanilkového cukru, citronová kůra

Varianty máslových sušenek: pro **kokosové sušenky** přidejte do těsta 70 g strouhaného kokosu, pro **citronové sušenky** kůru ze dvou citronů a 4 polévkové lžíce citronové šťávy, pro **kakaoové sušenky** 10 g kakaa, pro **vanilkové sušenky** 40 g vanilkového cukru, pro **mandlové sušenky** 60 g loupných jemně nastrouhaných mandlí a pro **oreškové sušenky** 60 g jemně strouhaných vlašských nebo lískových ořechů.

Skořicové sušenky

Ingredience pro 40 sušenek: 250 g hladké mouky, 120 g mletého cukru, 100 g másla, 1 vejce, 10 g mleté skořice

Zázvorové sušenky: pro zázvorové sušenky nahradte skořici polovinou lžičky čerstvého, jemně nastrouhaného nebo utřeného zázvoru i se šťávou.

Postup pro obě těsta: všechny ingredience smíchejte, připravte hladké těsto a nechte aspoň 2 hodiny v chladu odležet. Pomocí razítka připravte sušenky a pečte v troubě při 160 °C cca 10–12 minut.

de Butterkekse

Zutaten für 40 Kekse: 350 g halbrüffiges Mehl, 150 g Puderzucker, 130 g Butter, 2 Eier, ½ Packung Vanillezucker, Zitronenschale

Varianten der Butterkekse: für **Kokoskekse** sind 70 g Kokosraspel zuzugeben, für **Zitronenkekse** geriebene Schale aus zwei Zitronen und 4 EL Zitronensaft, für **Kakaokexse** ist 10 g Kakaopulver zuzugeben, für **Vanillekekse** 40 g Vanillezucker, für **Mandelkekse** 60 g geschälte feingeriebene Mandeln und für **Nusskekse** 60 g fein geriebene Wall- oder Haselnüsse.

Zimtkekse

Zutaten für 40 Kekse: 250 g glattes Mehl, 120 g Puderzucker, 100 g Butter, 1 Ei, 10 g gemahlener Zimt

Ingwerkekse: für die Ingwerkekse ist gemahlener Zimt mit einer Hälfte Teelöffels frischer, feingeriebener, bzw. zerdrückter Ingwerknolle auch mit der Saft zu ersetzen.

Vorgehensweise für beide Teigmassen: sämtliche Zutaten für den Teig vermischen, zu glatter Teigmasse verarbeiten, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kekse mit dem Stempel zubereiten und im Backofen ca. 10–12 Minuten bei 160 °C backen.

fr Biscuits au beurre

Ingédients pour 40 biscuits : 350 g de farine mi-ronde, 150 g de sucre moulu, 130 g de beurre, 2 œufs, ½ sachet de sucre vanillé, zeste de citron

Variantes de biscuits au beurre : pour **les biscuits à la noix de coco**, ajouter à la pâte 70 g de noix de coco râpée, pour **les biscuits au citron** le zeste de deux citrons et 4 cuillères à soupe de jus de citron, pour **les biscuits au cacao** 10 g de cacao, pour **les biscuits à la vanille** 40 g de sucre vanillé, pour **les biscuits à l'amande** 60 g d'amandes finement râpées et pour **les biscuits aux noix** 60 g de noix ou de noisettes finement râpées.

Biscuits à la cannelle

Ingédients pour 40 biscuits : 250 g de farine, 120 g de sucre moulu, 100 g de beurre, 1 œuf, 10 g de cannelle moulue

Biscuits au gingembre : pour les biscuits au gingembre, remplacer la cannelle par une demi cuillère à café de gingembre frais finement râpé ou par du gingembre haché avec son jus.

Procédure pour les deux pâtes : bien mélanger tous les ingrédients, en préparer la pâte lisse et laisser reposer au froid pendant au moins 2 heures. Préparer les biscuits à l'aide du tampon et les faire cuire au four chauffé à 160 °C pendant 10–12 minutes environ.

it Biscotti al burro

Ingredienti per 40 biscotti: 350 g di farina, 150 g di zucchero a velo, 130 g di burro, 2 uova, ½ bustina di zucchero vanigliato, scorza di limone

Varianti dei biscotti al burro: per preparare i **biscotti al cocco**, aggiungere all'impasto 70 g di cocco grattugiato, per preparare i **biscotti al limone** aggiungere della scorza di limone e 4 cucchiaini di succo di limone, per preparare i **biscotti al cacao** aggiungere 10 g di cacao, per preparare i **biscotti alla vaniglia** aggiungere 40 g di zucchero vanigliato, per preparare i **biscotti alle mandorle** aggiungere 60 g di mandorle sgusciate e grattugiate finemente, per preparare i **biscotti alle noci** aggiungere 60 g di noci sgusciate e grattugiate finemente.

Biscotti alla cannella

Ingredienti per 40 biscotti: 250 g di farina, 120 g di zucchero a velo, 100 g di burro, 1 uovo, 10 g di cannella macinata

Biscotti allo zenzero: per preparare i biscotti allo zenzero sostituire la cannella con mezzo cucchiaino di zenzero fresco e finemente grattugiato.

Ricetta per entrambi i tipi di impasto: amalgamare tutti gli ingredienti, lavorarli fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo riposare in un luogo fresco per almeno 2 ore. Preparare i biscotti utilizzando il timbro e cuocerli in forno dai 10 ai 12 minuti a 160 °C.

es Galletas de mantequilla

Ingredientes para 40 galletas: 350 g de harina, 150 g de azúcar glas, 130 g de mantequilla, 2 huevos, ½ paquete de azúcar de vainilla, ralladura de limón

Alternativa a las galletas de mantequilla: para **galletas de coco**, añadir 70 g de coco rallado a la masa, para **galletas de limón** añadir la ralladura de 2 limones y 4 cucharadas de zumo de limón, para **galletas de chocolate** añadir 10 g de cacao, para **galletas de vainilla** añadir 40 g de azúcar de vainilla, para **galletas de almendras** añadir 60 g de almendras peladas molidas, y para **galletas de nueces** añadir 60 g de nueces o avellanas molidas.

Galletas de canela

Ingredientes para 40 galletas: 250 g de harina, 120 g de azúcar glas, 100 g de mantequilla, 1 huevo, 10 g de canela en polvo

Galletas de jengibre: para galletas de jengibre, sustituir la canela por media cucharada de jengibre fresco molido o puré de jengibre con su jugo.

Instrucciones para ambos tipos de masa: mezclar todos los ingredientes, amasar hasta obtener una masa suave y dejar reposar en un lugar fresco durante al menos 2 horas. Preparar galletas utilizando el sello y hornearlas en el horno entre aprox. 10 o 12 minutos a 160 °C.

pl Bolachas de manteiga

Ingredientes para 40 bolachas: 350 g farinha de moagem média, 150 g açúcar em pó, 130 g manteiga, 2 ovos, ½ pacote de açúcar baunilhado, raspa de limão

Alternativas para as bolachas de manteiga: para **bolachas de cocó**, adicione 70 g de cocó granulado na massa, para **bolachas de limão** adicione raspa de 2 limões e 4 colheres de sopa de sumo de limão, para **bolachas de cacau** adicione 10 g de cacau, para **bolachas de baunilha** 40 g de açúcar baunilhado, para **biscoitos de amêndoa** adicione 60 g de amêndoas peladas e raladas finamente e para **bolachas de noz** acrescente 60 g de nozes ou avêlas muito moídas.

Bolachas de canela

Ingredientes para 40 bolachas: 250 g farinha, 120 g açúcar em pó, 100 g manteiga, 1 ovo, 10 g canela em pó

Bolachas de gengibre: substituir a canela por uma colher de chá de gengibre fresco e muito moído ou esmagado juntamente com o sumo.

Instruções para os dois tipos de massa: misturar todos os ingredientes, formar uma massa lisa e deixar a levedar num local fresco pelo menos durante 2 horas. Fazer as bolachas utilizando os carimbos e levar ao forno durante 10 a 12 minutos a 160 °C.

pl Ciasteczka maślane

Składniki na 40 ciasteczek: 350 g mąki pszennej, 150 g cukru pudru, 130 g masła, 2 jajka, ½ paczki cukru waniliowego, skórka z cytryny

Rodzaje ciasteczek maślanych: do ciasta na **kokosowe ciasteczka** należy dodać 70 g wiórków kokosowych, do ciasta na **cytrynowe ciasteczka** należy dodać otartą skórkę z dwóch cytryn oraz 4 łyżki soku z cytryny. Do ciasta na **kakaoowe ciasteczka** należy dodać 10 g kakao, do ciasta na **waniliowe ciasteczka** należy dodać 40 g cukru waniliowego. Do ciasta na **migdałowe ciasteczka** należy dodać 60 g łuskanych, drobno posiekanych migdałów, do ciasta na **orzechowe ciasteczka** należy dodać 60 g drobno posiekanych orzechów włoskich lub laskowych.

Ciasteczka cynamonowe

Składniki na 40 ciasteczek: 250 g mąki pszennej, 120 g cukru pudru, 100 g masła, 1 jajko, 10 g mielonego cynamonu

Ciasteczka imbirowe: do ciasteczek imbirowych należy dodać zamiast cynamonu połowę łyżeczki świeżego drobno startego imbiru z sokiem.

Przygotowanie obu ciast: wszystkie składniki należy wymieszać, przygotować gładkie ciasto, a następnie pozostawić je na co najmniej 2 godziny w lodówce. Za pomocą pieczątki należy przygotować ciastka. Piec ok. 10–12 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160 °C.

sk Maslové sušenky

Ingredience pre 40 sušenok: 350 g polohrubej múky, 150 g práškového cukru, 130 g masla, 2 vajcia, ½ vrecka vanilkového cukru, citrónová kôra

Varianty maslových sušenok: pre **kokosové sušenky** pridajte do cesta 70 g strúhaného kokosu, pre **citronové sušenky** kôru z dvoch citrónov a 4 polievkové lyžice citrónovej šťavy, pre **kakaoové sušenky** 10 g kakaa, pre **vanilkové sušenky** 40 g vanilkového cukru, pre **mandľové sušenky** 60 g lúpaných jemne nastrúhaných mandlí a pre **oreškové sušenky** 60 g jemne strúhaných vlašských alebo lískových orechov.

Škoricové sušenky

Ingredience pre 40 sušenok: 250 g hladkej múky, 120 g práškového cukru, 100 g masla, 1 vajce, 10 g mletej škorice

Zázvorové sušenky: pre zázvorové sušenky nahradte škoricu polovicou lyžičky čerstvého, jemne nastrúhaného alebo treného zázvoru aj so šťavou.

Postup pre obidve cestá: všetky ingredience zmiešajte, pripravte hladké cesto a nechajte aspoň 2 hodiny v chlade odležať. Pomocou razítka pripravte sušenky a pečte v rúre pri 160 °C cca 10–12 minút.

ru Масляное печенье

Ингредиенты для 40 штук: 350 г муки среднего помола, 150 г сахарной пудры, 130 г масла, 2 яйца, ½ пакетика ванильного сахара, тертая кожура лимона

Варианты масляного печенья: для **кокосового печенья** добавьте в тесто 70 г кокосовой стружки, для **лимонного печенья** – кожуру двух лимонов и 4 столовые ложки лимонного сока, для **печенья с какао** – 10 г какао, для **ванильного печенья** – 40 г ванильного сахара, для **миндального печенья** – 60 г очищенного мелко натертого миндаля, для **орехового печенья** – 60 г мелко молотых грецких орехов или фундука.

Печенье с корицей

Ингредиенты для 40 штук: 250 г гладкой муки, 120 г сахарной пудры, 100 г масла, 1 яйцо, 10 г молотой корицы

Имбирное печенье: для имбирного печенья корицу поменяйте на половину чайной ложки свежего, мелко нарезанного или натертого имбиря вместе с соком.

Процесс приготовления теста: перемешайте все ингредиенты и приготовьте гладкое тесто, тесто положите в холодильник хотя бы на 2 часа. С помощью печати приготовьте печенье и выпекайте в духовке при 160 °C около 10–12 минут.

