

Ausstechformen mit Prägung

Das Besondere an Präge-Ausstechformen ist ein feines Pragemuster im Inneren der Ausstechformen. Dieses ist weniger tief als die Außenkontur, da der Teig an diesen Stellen nicht ausgestochen wird, sondern nur eine leichte Prägung erhält.

Anleitungsvideo



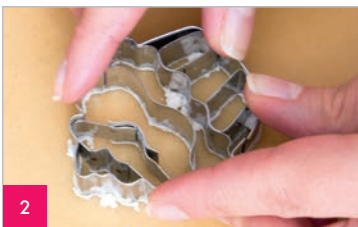
Und so geht's:



Kalten Teig gleichmäßig ausrollen

Damit die Prägung gut erkennbar ist, den Teig z.B. mithilfe von Teighölzern auf eine Stärke von 5mm ausrollen. Der Teig sollte keine Stückchen (bspw. Schokostückchen) enthalten.

Tipp: Am besten gelingen die Plätzchen, wenn der Teig schön kalt ist und leicht an der unbemehlten Arbeitsfläche haftet.



Mit leichtem Druck auf die Außenkontur ausstechen

Vor dem Ausstechen des Teiges die Ausstechform in etwas Mehl oder Bäckerstärke tunken. So bleibt der Teig nicht an der Form kleben. Beim Ausstechen des Plätzchens darauf achten, nur am Rand der Form zu drücken.



Über 200 Motive für grenzenlose Kreativität

Bei STÄDTER gibt es eine große Auswahl an Präge-Ausstechformen mit über 200 unterschiedlichen Motiven. Ob Fuchs, Eiffelturm oder Clowns Gesicht – hier ist für jeden etwas dabei!

Außer für Teig eignen sie sich auch hervorragend zum Basteln und Modellieren (z.B. für Fondant, Knetmasse, Ton und Salzteig).



Prägung als Deko-Hilfe

Aufgrund der schönen Prägung, die man wunderbar nachzeichnen kann, können die gebackenen Plätzchen toll verziert werden, z.B. mit Icing. So dient das Pragemuster der Ausstechformen zugleich hervorragend als Deko-Hilfe.

Zutaten:

- 100g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200g Butter
- 300g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf eine Stärke von 5 mm ausrollen und die Plätzchen ausstechen.

Backzeit:

Bei ca. 175 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft)
ca. 5-10 Minuten backen.

Tipp:

Für eine besondere Geschmacksnote kann man z.B. 100g Mehl durch 100g gemahlene Mandeln oder Nüsse ersetzen oder eine der folgenden Zutaten zugeben:

- Abrieb einer ganzen Orange oder Zitrone
- ½ TL Spekulatius- oder Lebkuchengewürz
- 1 TL Kakao
- 50g Marzipan

