

## KitchenAid

### KÜCHENMASCHINE

„Classic 5K45SSEWH“,  
Flachrührer, Schneebesen,  
Knethaken, 4,28 l Schüssel  
ohne Handgriff, max. Teigver-  
arbeitung: 1 kg herkömmliches  
Mehl oder 800 g Vollkornmehl,  
220 U/min, 250 Watt

499,-



## BIRKMANN

### AUSSTECHFORMEN

Einhorn, Edelstahl, 10 cm

5,95

Stern, Edelstahl, 5 cm

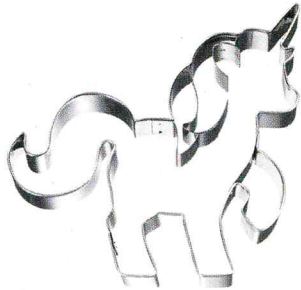
2,49

Teddy, Edelstahl, 6,5 cm

3,95

Herz, Edelstahl, 7 cm

2,49



Weitere  
Formen  
erhältlich!



## Knuddel Kekse

### Anleitung:

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Mehl, Backpulver, Puderzucker, Zimt, Butter und das Ei in  
eine Schüssel geben und mit einem Knethaken erst auf  
niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig  
kneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen,  
Sterne ausstechen und auf das Backblech legen.  
Schokostückchen auf die Mitte des Sterns legen,  
Arm darüber legen und leicht andrücken.

Kekse ca. 10 Minuten backen, abkühlen lassen und mit  
Zuckerschrift dekorieren.  
*magazin – kochen, genießen, leben – 2017/2018*

### Zutaten für ca. 30 Kekse:

- 130 g Weizenmehl
- ¼ TL Backpulver
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 70 g weiche Butter
- 1 Ei
  
- Mandeln oder backfeste  
Schokoladenstückchen
  
- Zuckersäfte zum  
Dekorieren

## BOSCH

### HANDRÜHRER

„MFQ 4030“, weiß/silber, ergono-  
misch geformtes Soft-Touch-  
Gehäuse, 5 Geschwindigkeitsstufen  
plus zusätzliche Moment- /Turbo-  
stufe, 2 Quirle, 2 Knethaken,  
Anschlussmöglichkeit für  
Stabmixer-Zubehör, 500 Watt

69,99



Rezept