

# Gebrauchsanleitung



1. Kalten Teig entrollen, vom Backpapier lösen, mit einem Abstand von ca. 1 cm zum Rahmenrand auf den Paekli-Maker legen. Teig leicht in die Mulden drücken.



2. Füllung wie im Rezept beschrieben in die Vertiefungen verteilen. Teig um die Füllungen mit Ei bestreichen. Teig über die Füllungen klappen, bemehlen.



3. Den bemehlten Ausstecher mit festem Druck rundum gleichmässig in den Teig drücken. Teigreste entfernen. Paekli in den Backformen aus dem Rahmen heben, auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen. Vorgang mit zweitem Teig wiederholen.

## Tipps für Teigresten

**Dekoration:** Teigresten aufeinanderlegen, auf wenig Mehl auswallen. Mit Guetzliausstecher Formen ausstechen, auf die Paekli legen, mit wenig Ei bestreichen. Nach Belieben mit Sesam, Mohn oder fein gehackten Nüssen bestreuen.

**Prussiens:** Teigresten aufeinanderlegen, auf wenig Mehl auswallen, mit Zucker oder geriebenem Käse bestreuen. Teig von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen, ca. 10 Min. kühl stellen. Rolle in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Scheiben mit Ei bestreichen. **Backen:** 10–15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Prussiens herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Alle Rezepte in dieser Broschüre ergeben 6 Paekli.

## Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Titelbild: Poulet mit Pistazien (S. 6)