

# Anwendung

1. Fertigteig mit dem Backpapier entrollen, grosszügig mit Mehl bestäuben, Mehl gleichmässig verteilen. Tannenbaum-Rädli mehlen.
2. Das Tannenbaum-Rädli beim Teiganfang ansetzen, langsam und mit festem Druck der Breite nach über den Teig rollen, schneiden (Bild 1).
3. Teig mit Ei bestreichen, beide Seiten der Baumstämme zusammenfalten, andrücken (Bild 2).
4. Tannenbäume wie im Rezept beschrieben backen. Herausnehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen, Tannenbäume vorsichtig voneinander trennen.
5. Füllung auf die Hälfte der Rückseiten der Tannenbäume verteilen, restliche Tannenbäume darauflegen, leicht andrücken.
6. Wie im Rezept beschrieben verzieren.

Tannenbaum-Rädli (Art.-Nr. 25391). Farben: Orange/Grau. Material: lebensmittelechter Kunststoff. Masse (L x B x H): 17 x 9,3 x 5 cm. Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



# Mode d'emploi

1. Dérouler la pâte toute prête avec son papier cuisson, fariner généreusement, répartir uniformément la farine. Fariner la roue à petit sapin.
2. Placer la roue à petit sapin à une extrémité de la pâte, passer lentement sur toute la largeur en appuyant bien, couper (photo 1).
3. Dorer la pâte à l'œuf, replier les deux côtés des troncs, presser pour faire adhérer (photo 2).
4. Cuire les petits sapins au four selon les indications de la recette. Retirer, laisser tiédir env. 5 min, séparer délicatement les petits sapins les uns des autres.
5. Répartir la farce au dos de la moitié des petits sapins, couvrir avec le reste des sapins, appuyer un peu.
6. Décorer selon les indications de la recette.

Roue à petit sapin (n° d'art. 25391). Coloris: orange/gris. Matériau: matière synthétique alimentaire. Dimensions (L x l x H): 17 x 9,3 x 5 cm. Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

