

# GEBACKENE PLÄTZCHEN

FÜR 6 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT 2 STD.

KOCHZEIT 12 MINUTEN

PELLETS KIRSCHKE

## ZUTATEN

- 310 G BUTTER, WEICH
- 400 G KRISTALLZUCKER
- 2 EIER
- 3 ESSLÖFFEL MILCH
- 1/2 TEELÖFFEL MANDELEXTRAKT
- 500 G ALLZWECKMEHL
- 1 TEELÖFFEL BACKPULVER
- 1/2 TEELÖFFEL SALZ
- 85 G FRISCHKÄSE, CREMIG GERÜHRT
- 1 TEELÖFFEL VANILLE EXTRAKT
- 275 G PUDERZUCKER
- MUSKATNUSS

## ZUBEREITUNG

In einer großen Rührschüssel Butter und Zucker aufschlagen, bis die Masse leicht und schaumig ist (das geht auch von Hand, aber ein Stand- oder Handrührgerät erleichtert die Arbeit).

Eier, Milch, Vanille und Mandelextrakt hinzufügen.

Mehl, Backpulver und Salz in die Buttermischung sieben und auf niedriger Stufe schlagen, bis alles gut vermischt ist.

Zwei große Bögen Backpapier abreißen. Den Teig zu einer Kugel formen, leicht abflachen, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen (so lässt sich der Teig leichter ausrollen und Formen ausstechen, ohne zu kleben).

Nach zwei Stunden den Teig herausnehmen und zwischen die beiden Blätter Backpapier legen. Verwenden Sie ein Nudelholz, um den Teig auf eine Dicke von gut 1 cm auszurollen.

Lege ein weiteres Stück Backpapier in der Größe des Backblechs und lege es auf das Backblech, damit die Plätzchen nicht anhaften. Formen ausstechen.

Wenn zum Backen bereit, den Traeger auf 175°C einstellen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten lang vorheizen.

Das Backblech mit den Plätzchen direkt auf den Grillrost legen und 10 bis 12 Minuten oder bis sie hellbraun sind backen. Das Blech nach der Hälfte der Backzeit drehen, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erreichen.

Die Plätzchen auf ein Abkühlgitter legen. Das Blech vollständig abkühlen lassen, dann den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

Für die Glasur: Frischkäse, Milch und Vanille in der Schüssel verrühren. Mit dem Schneebesen auf mittlerer bis hoher Stufe schlagen, bis alles gut vermischt ist.

Verringern Sie die Geschwindigkeit auf mittlere bis niedrige Stufe und fügen Sie den Puderzucker tassenweise hinzu, wobei Sie zwischen den einzelnen Zugaben so lange schlagen, bis alles gut vermischt ist.

Die Plätzchen glasieren und mit frischer Muskatnuss verfeinern, falls gewünscht. Guten Appetit!

# SEI BEREIT FÜR DEIN NÄCHSTES GRILLABENTEUER

DAS PERFEKTE GESCHENK FÜR DEINEN BBQ HERO



UNISEX T-SHIRT  
TRAEGER BRANDED



HOODIE  
ANIMAL STACK

CHRISTMAS DEAL

## RUBS ODER SAUCEN KAUF 4, BEZAHLE 3

3 RUBS FÜR €35,70, SPARE €11,90

3 SAUCEN FÜR €32,70, SPARE €10,90



# WEIHNACHTS- GESCHENKEGUIDE

MIT FEIERLICHEN REZEPTEN UND TOLLEN ANGEBOTEN



CHRISTMAS DEAL

# RANGER MIT GRATIS TRANSPORTTASCHE

**NUR €499,90**

SPARE MEHR ALS €169



CHRISTMAS DEAL

Mehr als 58 Mio. Nutzer. Jedes Mal perfekte Ergebnisse mit dem Meater Thermometer.

**SPARE 20%  
AUF MEATER PLUS  
UND MEATER PRO**



## GEGRILLTE ENTENBRUST

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

KOCHZEIT 1 STD.

PELLETS KIRSCH

### ZUTATEN

3 ENTENBRUST  
TRAERGER CHICKEN RUB

### ZUBEREITUNG

Heize deinen Traeger Grill mit maximaler Temperatur und geschlossenen Deckel vor.

Unterseiten der Entenbrust mit Traeger Chicken Rub würzen. Die Oberseiten einritzen und mit Rub würzen.

Das Fleisch 10 Minuten ruhen lassen. Mit der Hautseite nach unten 4 Minuten lang grillen. Umdrehen und weitere 4 Minuten auf der anderen Seite grillen.

Entenbrust vom Grill nehmen, wenn die Innentemperatur circa 3-4 Grad unterhalb deiner gewünschter Garstufe ist. Die Ente gart noch nach und sollte eine endgültige Innentemperatur von circa 62-72 Grad erreichen.

Vor dem Schneiden 10 Minuten ruhen lassen. Guten Appetit!

## VOLLER TRAERGER GESCHMACK IN HANDLICHEM

GUSSEISERNE GRILLPLANCHA FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE INKLUSIVE



## MEATER PLUS



SPARE ÜBER €19  
**JETZT NUR €79,20**

## MEATER PRO



SPARE ÜBER €27  
**JETZT NUR €111,20**

Egal ob Festtagsmahl, Sonntagsbraten oder Fischgericht - MEATER garantiert absolute Perfektion auf dem Tisch. Einfach im Gebrauch, Überwachung in der App, spülmaschinengeeignet. Im Grill, Ofen und Airfryer benutzbar. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt.

## PFANNENGEBRATENER WILDVOGEL

FÜR 6 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

KOCHZEIT 1 STD.

PELLETS APFEL

### ZUTATEN

2 KG WILDVOGEL (BSP: FASAN, WILDENTE, WILDGANS)

4 ESSLÖFFEL BUTTER  
SALZ

SCHWARZER PFEFFER

2 ZITRONEN, HALBIERT

1 BUND PETERSILIE

1-2 ZWEIFE FRISCHER THYMIAN

2-3 ZWEIFE FRISCHER ROSMARIN

### ZUBEREITUNG

Heize deinen Traeger Grill mit maximaler Temperatur und geschlossenen Deckel vor. Stelle während des Vorheizens eine große gusseiserne Pfanne auf den Grill.

Während der Grill auf Temperatur kommt, reibe den Wildvogel rundherum mit 2 Esslöffeln Butter ein und würze sie innen und außen mit Salz und Pfeffer.

Gib eine halbe Zitrone, einen Zweig Petersilie, Thymian und Rosmarin als Füllung hinein.

Binde die Beine mit einem Faden zusammen. Die restlichen 2 Esslöffel Butter in die Gusseisenpfanne geben. In die Pfanne legen und 45 - 60 Min. braten, bis das Fleisch schön gebräunt ist und eine Kerntemperatur von 74°C erreicht hat.

10 Minuten abkühlen lassen. Guten Appetit!