

Tchibo

3 az 1-ben kekszkészítő készlet

 Termékismertető

Cikkszám: 665 520

Fontos tudnivalók

- Nem gyerekjáték! Csak felnőtt felügyelete mellett használható.
- A kekszkészítő készlet omlós- és mézeskalács tészta kiszúrásához és nyomdázásához használható.
- Ahhoz, hogy az adott minta optimálisan látható legyen, mindig hideg tésztával dolgozzon. Ne nyújtsa túl vékonyra a tésztát, legalább kb. 5-6 mm vastagra nyújtsa ki.
- A sütés közben nagyon megdagadó tésztáknál a minta eltorzul, ezért csak sütőpor nélküli tésztával használja.
- A keksznyomdára csak finoman nyomjon rá, ellenkező esetben a kiszúrt tészta túl lapos lesz.
- A kiszúrt kekszeket óvatosan egy spatula, lapos kés vagy hasonló segítségével helyezze a tepsire, hogy a minta ne torzuljon el. A kekszeket közvetlenül a sütőpapíron kiszúrhatja, ekkor csak távolítsa el a tészta széleit.
- A kekszeket közvetlenül a kiszúrás után süsse meg, nehogy eltűnjön a minta.

Tipp: Legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. A felmelegedett tészta nehezebben válik le a kiszúrókról, illetve keksznyomdáról. Ekkor inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és dolgozzon egy másik, lehűlt adaggal.

Ha ennek ellenére a tészta nehezen válna le a kiszúrókról, illetve a keksznyomdáról, akkor a használat előtt lisztezze is be a tésztát.

Tisztítás és ápolás

- ▷ Tisztítsa meg a kiszúrókat és a dombornyomó tésztahengert **az első használat előtt és minden további használat után** meleg vízzel és némi mosogatószerrel.
- ▷ A kiszúrók, a dombornyomó tésztahenger és a fedél körvonalába ragadt tésztamaradékot egy puha mosogatókefével lehet eltávolítani.
- ▷ A kekszkészítő készlet mosogatógépben is tisztítható. A dombornyomó tésztahengert és a fedelet azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- ▷ A kiszúrókat közvetlenül a tisztítás után alaposan törölje szárazra.

Vajas kekszek recept

Hozzávalók

250 g puha vaj	250 g liszt
1 tojás	125 g étkezési keményítő
125 g cukor	1/2 csomag sütőpor
1 cs. vaníliás cukor	2 ek. tejszín
1 csipet só	liszt a munkafelülethez

Elkészítési idő: kb. 30 perc
(+ pihentetés és sütés)

Elkészítés

1. Keverje habosra a kézi mixerrel a vaját a tojással, a cukorral, a vaníliás cukorral és egy csipet sóval.
2. Keverje össze a lisztet az étkezési keményítővel és a sütőporral, adja a vajos masszához és a tejszínnel gyúrjon belőle egy sima tésztát. Csomagolja a tésztát frissentartó fóliába és pihentesse a hűtőben 1 órát.
3. Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra (légkeveréses: 150 °C). Nyújtsa ki a tésztát lisztes munkafelületen egyenletesen kb. 5-6 mm vastagra. A nyomdával nyomja rá a kívánt mintázatot a kekszekre, majd szűrja ki a kekszeket a kiszűrőkkal.
4. A kiszúrt kekszeket válassza le óvatosan a kiszűrőkről, és helyezze egy sütőpapírral bélelt, hideg tepsire. Süsse a sütőben kb. 12-15 percig. Felügyelje a sütési folyamatot, nehogy a kekszek megégjenek!

Tipp: Sütés után a kihűlt kekszeket tetszés szerint díszítheti cukor- vagy csokoládémázzal.

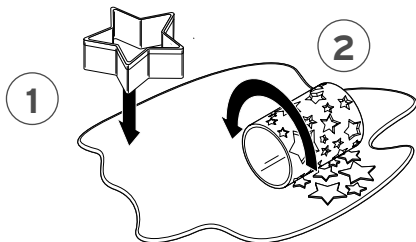
Recept:

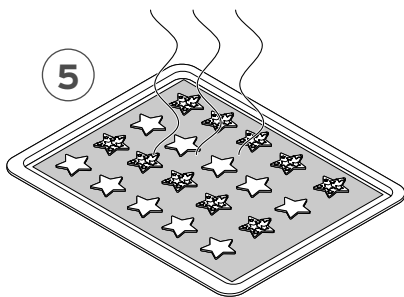
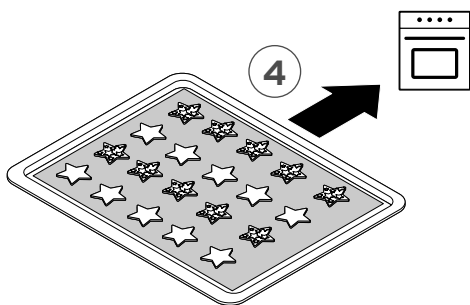
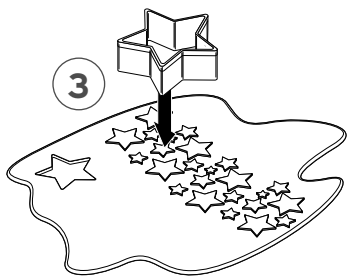
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

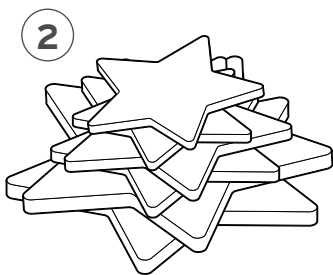
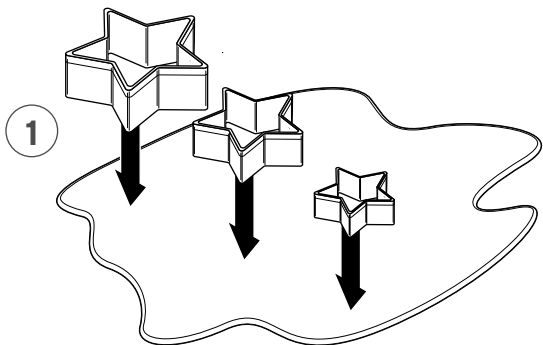
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva.

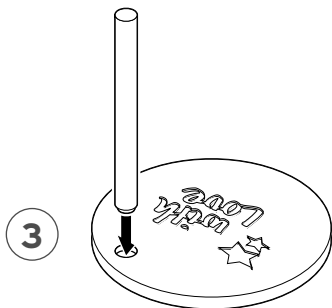
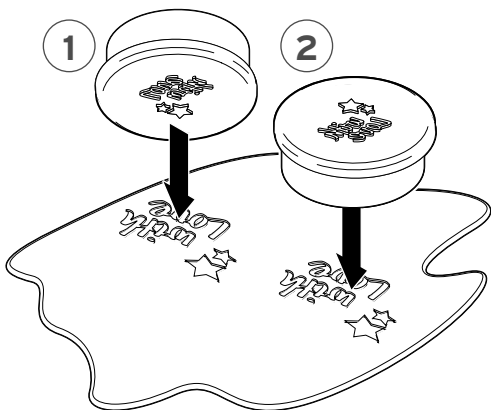
Különböző kekszváltozatok







Tipp: Ragassza össze a kekszeket egymás tetején cukormázzal vagy tortabevonóval. Mindig kissé elforgatva helyezze egymásra őket. Minél több keksz van egymáson, annál magasabb a fa.



Tipp: Ha a kekszeket később ajándékkísérőként vagy fadíszként szeretné felhasználni, sütés előtt egyszerűen vágjon ki egy kis lyukat a tetején (pl. egy szívószállal vagy hasonlóval).

