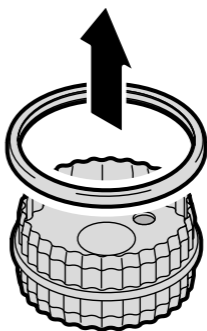


## Használati útmutató és recept

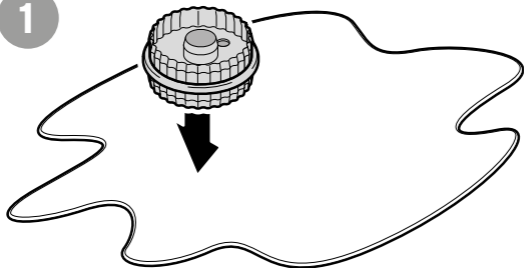
A kiszúrók a szilikon gyűrűknek köszönhetően a kekszek kiszúrása során kellemesen és csúszásmentesen illeszkednek a kézbe. A szilikon gyűrűvel, illetve anélkül is használhatók.



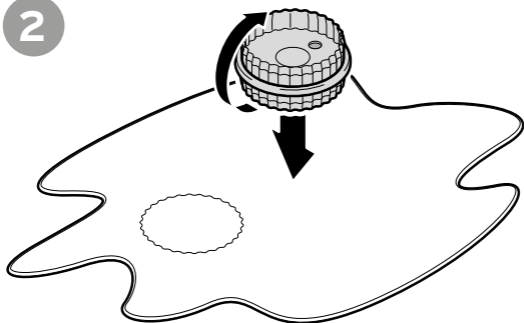
## Tisztítás

- A kiszúrókat az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után mosogassa el forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. **Fontos:** Tisztítás előtt mindig távolítsa el a szilikon gyűrűt a kiszúróról, és a két részt külön-külön tisztítsa meg.
- A kiszúrók és a szilikon gyűrűk is tisztíthatók a mosogatógépben. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

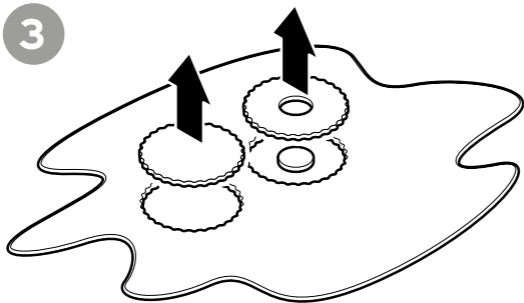
1



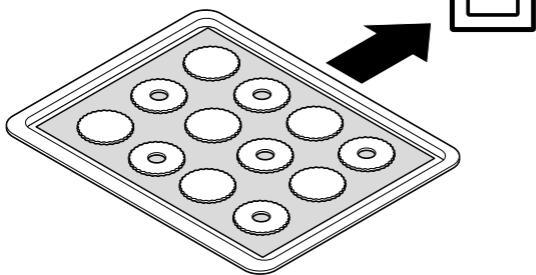
2



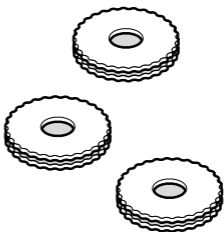
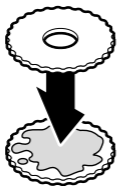
3



4



5



# Linzerkarika recept

**Kb. 50 darabhoz | Darabonként 80 kcal**

**Elkészítés: 1 óra | Hűtés: 1 óra | Sütés: 8 perc**

## Hozzávalók

1/2 vaníliarúd, 350 g liszt, 250 g hideg vaj,  
130 g cukor, 1 tojásfehérje, só, 150 g ribizlilekvár;  
liszt az összedolgozáshoz,  
porcukor a megszóráshoz

## Elkészítés

1. Vágja fel hosszában a vaníliarudat, és egy hegyes késsel kaparja ki a belét. Tegye a lisztet egy nagy keverőtálba, majd készítse a közepébe egy mélyedést. Az apróra darabolt vaját és a cukrot ossza el a mélyedés szélén. Tegye a tojásfehérjét, 1 csipet sót és a vanília belét a mélyedésbe. Az egészet gyúrja össze kézzel sima tésztává. Csomagolja be a tésztát frissentartó fóliába, és tegye kb. 1 órára a hűtőszekrénybe.
2. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó- felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Egy kissé belisztezt munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagra. Szúrja ki a kekszet, a felét lyukkal a közepén (a kiszűrőtől függően kör, csillag vagy szív formájú lyukkal). Helyezze a kekszet egy sütőpapírral kibélelt, hideg tepsire, és süsse a sütőben (középen) 6-8 perc alatt aranybarnára. Hagyja egy sütőrácsra kihűlni.

3. Kissé melegítse meg a lekvárt és passzírozza át egy szűrőn. Kenje meg vele az **egész** kekszek felületét, csak a szélén hagyjon szabadon egy kis csíkot. A **lyukas** kekszeket szórja meg egy kevés porcukorral, helyezze a lekvárral megkent kekszekre, és kissé nyomja rá őket.

---

**Cikkszám: 665 472**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva.