

# Vaníliás kifli sütőlapok

## Kedves Vásárlónk!

Még sosem volt ennyire egyszerű a tökéletes formájú vaníliás kiflik sütése!

A szilikon sütőlapok nagyon rugalmasak és felületük tapadásmentes. Így az elkészült vaníliás kifliket különösen könnyű kivenni belőlük – általában nincs szükség a formák kizsírozására.

A praktikus tésztakaparóval könnyedén és egyenletesen besimíthatja a tésztát a sütőlapok mélyedésébe – még hozzá anélkül, hogy kezei ragacsosak lennének.

A sütőlapok élelmiszeripari minőségű, +230 °C-ig hőálló, formatartó és szivárgásmentes anyagból készültek, tepsi nélkül is használhatók, és mosogatógépben tisztíthatók.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

## A Tchibo csapata



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

## Fontos tudnivalók

-  A sütőlapok -30 és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- A sütőlapok a fagyasztóban (pl. jégkocka készítésére) is használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra!
- A spatula nem hőálló, és a sütőben nem használható.
-  Csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg a sütőlapokat, amikor a forró sütőben használja őket.
-   Ne helyezze a sütőlapokat nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőlapok mélyedésében, és ne használjon bennük hegyes vagy éles tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőlapokat.
- A sütőlapokat és a spatulát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőlapok mélyedésében, és ne használjon bennük hegyes vagy éles tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőlapokat.
- Tisztítsa meg a sütőlapokat és a spatulát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret vagy súrolószivacsot.

## Az első használat előtt

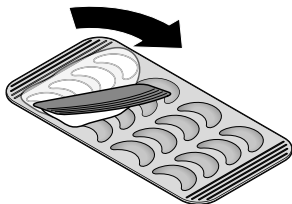
- ▷ Tisztítsa meg a sütőlapokat és a tésztakaparót meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat. A sütőlapok és a spatula mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
  - ▷ Ezt követően kenje ki semleges étolajjal a sütőlapok mélyedéseit.
- 

## Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőlap mélyedéseit, öblítse ki azokat hideg vízzel.
- ▷ Szükség esetén egy kissé kenje ki semleges étolajjal a sütőlapok mélyedéseit.  
A formák kizsírozása csak ...  
... az első használat előtt,  
... mosogatógépben való mosogatás után,  
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- ▷ Könnyebb a megtöltött sütőlapokat szállítani, ha azokat egy rácsra vagy tepsire helyezi.
- ▷ Mielőtt a kifliket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a formát kb. 5 percig sütőrácsra hűlni. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a kiflik és a forma között.
- ▷ A sütőlapokat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

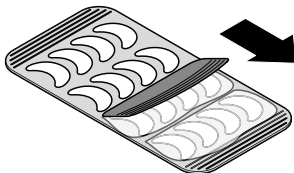
1

Tészta belesimítása  
a mélyedésekbe.



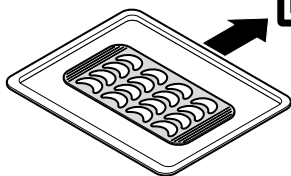
2

Felesleges tészta  
eltávolítása.



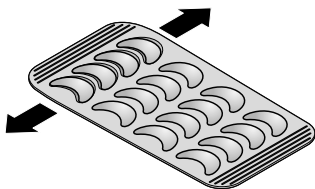
3

Sütés.

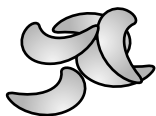


4

Kiszedés.



5



Kiflik porcukorba forgatása  
vagy megszórása.

---

**Cikkszám: 398 118**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

# Vaníliás kiflik

## Hozzávalók (kb. 64 darabhoz)

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| 420 g liszt     | 200 g puha vaj           |
| 1/2 tk. sütőpor | 1 vaníliarúd belseje     |
| 110 g cukor     | A kiflik beforgatásához: |
| 1 csipet só     | 150 g cukor              |
| 1 tojás         | 1 csomag vaníliás cukor  |

## Elkészítés

1. Szitálja a lisztet és a sütőport egy tálba.
2. Adja hozzá a 110 g cukrot, a sót, a tojást, a vajat és a vanília belét. Gyorsan gyúrja össze az egészet sima tésztává.
3. Melegítse elő a sütőt 155 °C-ra (légkeverés) vagy 175 °C-ra (alsó-felső sütés).
4. Szórjon egy kevés lisztet a sütőlapok mélyedéseibe. Simítsa a tésztát a spatulával adagonként a mélyedésekbe úgy, hogy az egész mélyedést teljesen kitöltse a tészta. Végül húzza végig óvatosan a spatulát a sütőlapon, ezzel eltávolítva a felesleges tésztát.
5. Helyezze a sütőlapokat az előmelegített sütőbe (középső sín), és süsse a kifliket körülbelül 20 percig. Figyelje a kekszeket, csak a széleik legyenek egy kissé barnák!
6. Vegye ki a sütőlapokat a sütőből, és hagyja a kifliket kb. 5 percig a sütőlapokon hűlni.
7. Keverje össze a cukrot a vaníliás cukorral.

8. Húzgálja meg óvatosan a sütőlapok széleit a kiflik kivételéhez. Forgassa a még meleg kifliket óvatosan a cukorba majd hagyja őket egy rácson kihűlni.

**Tipp:** Ha a kiflik nehezen jönnek ki a formából, vagy kivétel közben nagyon morzszálódnának, akkor egy tompa késsel haladjon végig a mélyedések mentén.



A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20%-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.