



**Javasoljuk, hogy a fát rendszeres időközönként olajozza be, hogy sokáig örömet lelhesse a termék használatában. Ehhez a következőképpen járjon el:**

1. Tisztítsa meg a terméket meleg vízzel és szükség szerint egy kevés mosogatószerrel. Ne hagyja a terméket hosszabb ideig a mosogatóvízben, és ne tisztítsa folyó víz alatt. Ezt követően függőleges helyzetben hagyja jól megszáradni.
2. Vegyen egy pár csepp étolajat (ne lenolajat). Olajozza be a fát egy ecsettel vagy egy nem bolyhosodó kendővel. Törölje le a felesleges olajat egy kendővel.
3. Hagyja az olajat jól beszívódni, mielőtt ismét használná a terméket. Szükség esetén helyezzen a termék alá egy alátétet, így elkerülhető, hogy nyomokat hagyjon a felületen.

A termék mosogatógépben nem tisztítható.

## Mintás spekulatius keksz recept

### Hozzávalók:

- 225 g puha vaj
- 210 g barna cukor (finom por)
- 2 tk. őrölt fahéj
- 1/4 tk. frissen reszelt gyömbér
- 1/4 tk. őrölt szegfűszeg
- 1/4 tk. őrölt szerecsendió
- 1/4 tk. só
- 2 ml keserűmandula aroma
- 4 ek. tej
- 480 g liszt
- 1/4 tk. sütőpor

### Az elkészítés lépései:

1. Verje habosra a kézi mixerrel a puha vajat a barna cukorral, a fahéjjal, a gyömbérrel, a szegfűszeggel, a szerecsendióval és a sóval. Adja hozzá a keserűmandula aromát és a 4 evőkanál tejet, majd keverje bele.
2. Keverje össze a sütőport a liszttel, és gyorsan keverje a tésztába. Ezután kézzel gyúrja össze a tésztát, majd formázzon belőle cipőt. Csomagolja frissentartó fóliába, és pihentesse kb. 3 órán át a hűtőszekrényben.
3. Melegítse elő a sütőt légkeveréses sütéssel kb. 160 °C-ra
4. Vegye ki a jól lehűlt tésztát a hűtőszekrényből, és adagonként nyújtsa ki egy hagyományos sodrófával egy belisztezett munkafelületen kb. 4-5 mm vastagságra.
5. Ezután lisztezze meg a kinyújtott tészta felszínét, hogy a tészta ne ragadjon bele a motívumos sodrófa mélyedéseibe.
6. Görgesse végig a sodrófát egyszer a tészta felszínén, így mintázza meg. Ügyeljen arra, hogy a görgőt ne tolja a tésztán, hanem egyenletes nyomással görgesse!
- A keksznyomat akkor sikerül jól, ha a tészta jól le van hűtve, és utána azonnal kisüti.
7. Ezután szűrja ki a kekszeket kiszűrőval, majd helyezze őket óvatosan egy hideg, sütőpapírral bélelt tepsire.
8. Süsse a kekszeket az előmelegített sütőben kb. 10-15 percig. Hagyja kihűlni, majd kekszes dobozban tárolja.