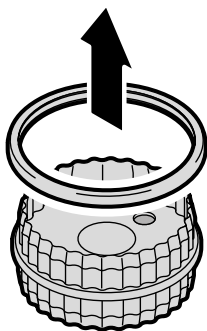


Használati útmutató és recept

A kiszúrók a szilikon gyűrűknek köszönhetően a kekszek kiszúrása során kellemesen és csúszásmentesen illeszkednek a kézbe.

A szilikon gyűrűvel, illetve anélkül is használhatók.

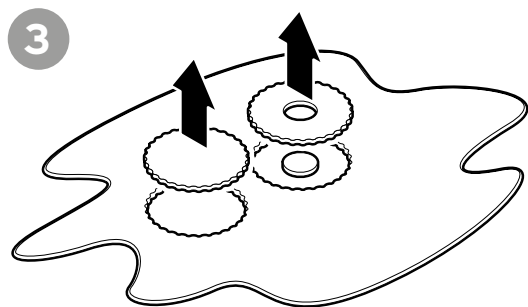
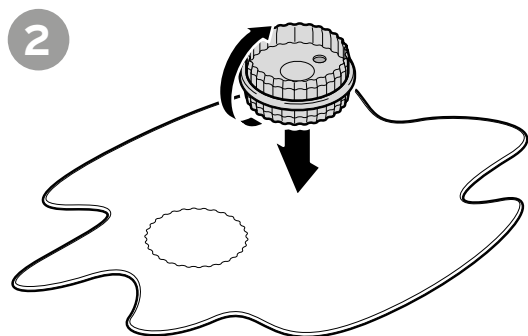
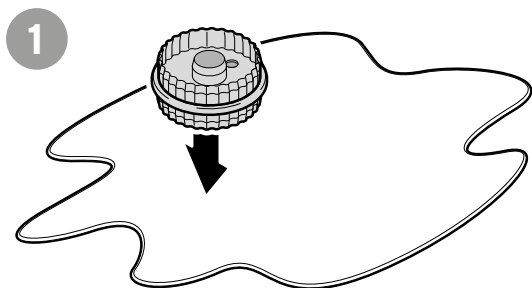


Tisztítás

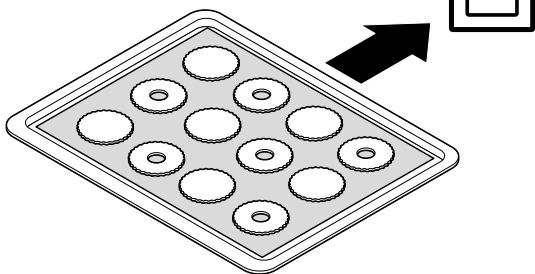
- A kiszúrókat az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után mosogassa el forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel.

Fontos: Tisztítás előtt mindig távolítsa el a szilikon gyűrűt a kiszúróról, és a két részt külön-külön tisztítsa meg.

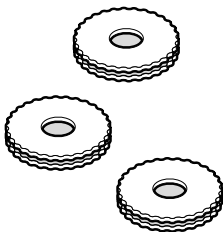
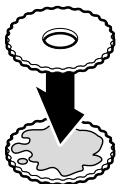
- A kiszúrók és a szilikon gyűrűk is tisztíthatók a mosogatógépben. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.



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 a kinyújtáshoz, 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 készítsen 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 belisztezett munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagra. Szúrja ki a kekszet, a felét lyukkal a közepén (a kiszúrótól függően kör, csillag vagy szív formájú lyukkal).
Helyezze a kekszeket 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 keskeny csíkot.

A **lyukas** kekszeket szórja meg egy kevés porcukorral, helyezze a lekvárral megkent kekszerekre, és kissé nyomja rá őket.

Cikkszám: 690 416

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva.