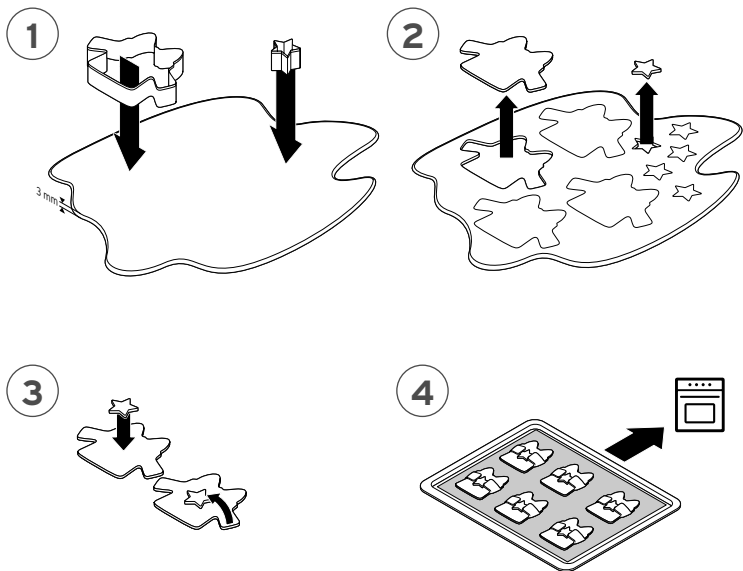


Kekszkiszűrők



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivaló

Tisztítás

- ▷ Tisztítsa meg a kiszűrőkat az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és kevés egy mosogatószerrel. A kiszűrők mosogatógépben is tisztíthatók.

Tippek

- A legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik. Ha a tészta megmelegszik, nehezebben válik le a kiszűrőről. A maradék tésztát inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és egy másik adag, hideg tésztával dolgozzon tovább. Ha a tészta a hűtés ellenére is nehezen válik le a kiszűrőről, szórja meg még liszttel a kiszűrés előtt.
- Óvatosan helyezze a kiszűrt kekszeket egy spatula, egy lapos kés vagy hasonló segítségével egy tepsire, nehogy eltorzuljon a motívum. A kekszeket közvetlenül a sütőpapíron is kiszűrhatja, ekkor csak egyszerűen távolítsa el körben a tésztát.

Ölelőskeksz recept

Hozzávalók a keksztésztához

125 g vaj (hideg)	1 csomag vaníliás cukor
75 g cukor	1 csipet só
250 g liszt	1 tojás (M-es méret)
1 késhegynyi sütőpor	
egy fél citrom reszelt héja	

Finomságok

mandula, dió, apró keksz, aszalt gyümölcs és hasonló

Elkészítés

1. A keksztésztához először a kézi mixer dagasztóvilláival, majd kézzel gyúrja össze a hideg vaját (darabokban), a cukrot, a lisztet, a sütőport, a vaníliás cukrot, a sót, a reszelt citromhéjat és a tojást egy sima tésztává. Csavarja a tésztát frissentartó fóliába, és tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
2. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C; gáz: 3. fokozat). Lisztes munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagságra, és kedve szerint szúrjon ki belőle kekszeket.
3. Végül helyezzen egy finomságot (pl. mandulát, diót, aszalt gyümölcsöt, sütőcsokoládét stb.) a kiszúrt kekszek „testének a közepébe”, és hajtsa rá a karokat, és egy kissé nyomja rá. Egy hegyes pálcikával kedve szerint arcot is rajzolhat a kekszekre. Finomságként egy kis kekszet is tehet a nagyobb kiszúrt kekszre, amelyet pl. egy kicsi csillag kiszúróval készített a tésztából.
4. A kész kekszeket helyezze egy sütőpapírral vagy tartós sütőlappal bélelt, hideg tepsire, és süsse kb. 10 percig.
5. Hagyja kihűlni a kekszeket, és díszítse ízlés szerint.

Cikkszám: 690 401

Made exclusively for:

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