

**sv Viktig information**

Med den här mönsterkaveln kan du forma utkavlad deg till perfekt mönstrade småkakor med fyra dekorativa motiv. Det går på ett litet kick, och nästan helt utan spill.

Med en praktisk liten utdragbar skena på handtaget kan du kontrollera den utkavlade degens tjocklek - det bästa resultatet för de mönstrade kakorna får du om degen är ca 3 mm tjock.

**Rengöring**

- ▷ Diska mönsterkaveln innan du använder den för första gången och efter varje användning med varmt vatten och lite diskmedel. Produkten kan även diskas i diskmaskin.
- ▷ Avlägsna degrester på rullen med en mjuk diskborste.

För en grundlig rengöring av kaveln, eller om det har kommit diskvatten i kavelrullen, kan du ta isär mönsterkaveln på följande vis:

1. Dra hållarna i kavelrullens kortändar utåt en liten bit och avlägsna kavelrullen.
2. Avlägsna sidodelen som har en påtryckt adress från kavelrullen (kavelrullens andra sidodel kan **inte** öppnas!).
3. När du har rengjort delarna till kavelrullen måste du låta dem torka ordentligt innan du sätter ihop mönsterkaveln igen i motsatt ordningsföljd. Sätt sidodelen på rullen enligt anvisningarna på bilden.

**Användning**

1. Kavla ut degen till ca 3 mm tjocklek på ett lätt mjölat bakbord eller en ugnsduk.
2. Kontrollera degens tjocklek genom att sätta handtaget med den utdragbara skenan mot degplattans kant. Om själva handtaget inte lämnar något spår i degen har degen rätt tjocklek.
3. Mjöla mönsterkaveln lätt och sätt den mot degplattan, så att de båda pilarna på kavelns sidor pekar rakt uppåt resp. nedåt. Rulla sedan mönsterkaveln över degen med jämnt tryck (tryck inte för hårt!). På så vis formar du mönstrade småkakor tätt intill varandra.
4. Separera kakorna varsamt och flytta över dem till en plåt med bakplåtspapper med hjälp av en degskrapa eller liknande. Om receptet tillåter kan du strö flagad mandel på plåten först. Grädda sedan småkakorna enligt anvisningarna i receptet.

**Recept på tyska pepparkakor**

**Ingredienser**

225 g mjukt smör, 210 g farinsocker (finfördelat), 2 tsk mald kanel, 1/4 tsk färskmalen ingefära, 1/4 tsk malda nejlikor, 1/4 tsk malen muskot, 1/4 tsk salt, 2 ml bittermandel-  
arom, 4 msk mjölk, 480 g mjöl, 1/4 tsk bakpulver, ev. flagad mandel till plåten

**Tillagning**

1. Vispa det mjuka smöret med en mixer tillsammans med farinsocker, kanel, ingefära, nejlikor, muskot och salt tills det har bildats en porös smet. Tillsätt sedan bittermandel-  
arom och 4 msk mjölk och rör om.
2. Blanda mjölet och bakpulvret och rör snabbt ned blandningen i degen. Knåda sedan degen för hand och forma den till en boll. Linda in degen i plastfolie och låt den vila i kylskåpet i ca 3 timmar.
3. Värm upp ugnen till 160 °C (varmluft) och klä en plåt med bakplåtspapper. Strö eventuellt flagad mandel på plåten.
4. Ta ut den kalla degen ur kylskåpet och kavla ut bitar av den till ca 3 mm tjocklek på ett mjölat bakbord eller en ugnsduk.
5. Strö mjöl på mönsterkaveln, sätt den mot kanten av degen med pilen rakt nedåt för bästa resultat och börja kavla. Tryck inte kaveln för hårt mot degen, så att degen inte pressas undan. För kaveln över degen med jämnt tryck.
6. Separera småkakorna försiktigt, lossa dem från bakbordet med en degskrapa och lägg dem på plåten med lite mellanrum mellan kakorna.
7. Grädda kakorna i den värmda ugnen i ca. 10-15 minuter. Låt dem svalna och förvara dem i kakburkar.



[www.tchibo.se/bruksanvisningar](http://www.tchibo.se/bruksanvisningar)

**Artikelnummer: 380 685**

