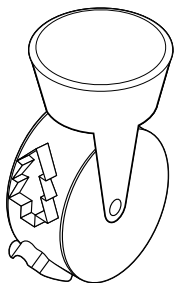




Rullande utstickare

sv Bruksanvisning och recept



Kära kund!

Denna rullande utstickare gör det både snabbt och enkelt att baka olika typer av småkakor samtidigt.

Rulla helt enkelt utstickaren i rader över hela den utkavlade degen.

Smaklig måltid!

Ditt Tchibo-team



www.tchibo.se/bruksanvisningar

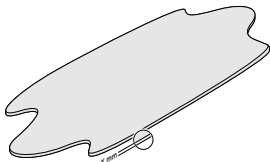
Rengöring

- ▷ Diska den rullande utstickaren innan du använder den första gången och direkt efter varje användning. Använd varmt vatten och lite diskmedel. Använd inga aggressiva rengöringsmedel eller vassa föremål.
- ▷ Degrester som sitter kvar i redskapets figurformar avlägsnar du med en mjuk diskborste.

Användning

1. Mjöla arbetsytan grundligt.

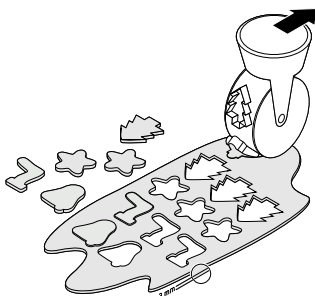
2.



Kavla ut degen till cirka 3 mm tjocklek.

3. Pudra även utstickaren med mjöl.

4.



Använd degen optimalt genom att placera den rullande utstickaren med pilmarkeringen vid degkanten. Sedan rullar du den framåt. Tryck lätt medan du rullar. Var noga med att du inte skjuter redskapet över degen utan rullar det med ett jämnt tryck.

5. Placera den rullande utstickaren bredvid raden som du nyss skapade, och börja med en ny rad. Pilmarkeringen ska vara vid degkanten. Var noga med att arbeta parallellt med den första raden så att du undviker överlappningar. Rulla redskapet framåt över degen igen.

6. Fortsätt på detta sätt tills du har bearbetat hela den utkavlade degen.

7. Ta bort överskottsdeg.

8. Lossa försiktigt de utstuckna kakorna från arbetsbänken med hjälp av en palett eller liknande, och placera dem på bakplåtspapper på en bakplåt.

Recept för mördegskakor

Ingredienser:

- 225 g mjukt smör
- 210 g socker
- 2 tsk mald kanel
- ¼ tsk salt
- 2 ml bittermandelaron
- 3 msk mjölk
- 480 g mjöl
- ¼ tsk bakpulver

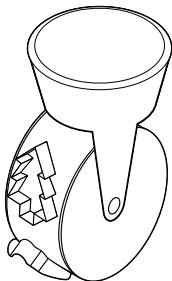
Bakverktyg:

- Rullande utstickare
- Palett

Tillagning

1. Värm ugnen till ca 160 °C varmluft och lägg ett bakplåtspapper på en bakplåt.
2. Rör ihop det mjuka smöret med socker och salt och vispa det fluffigt med en elvisp.
3. Tillsätt bittermandelaron och 3 msk mjölk. Rör om.
4. Blanda mjöl med bakpulver och rör snabbt ner blandningen i degen. Knåda sedan degen för hand och forma en kula. Linda in degkulan i plastfolie och låt den vila minst 1 timme i kylskåpet.
5. Ta sedan ut den kylda degen ur kylskåpet och kavla ut den till ca 3 mm tjocklek på en mjölad arbetsbänk eller på en bakmatta.

6. Pudra mjöl över utstickaren och rulla den med jämnt tryck över degen. För att använda degen optimalt placerar du pilmarkeringen vid degkanten och börjar sedan att rulla den över degen. Observera att du inte ska skjuta utstickaren över degen utan rulla den med ett jämnt tryck.
7. När du har rullat fram småkakorna lossar du dem försiktigt från arbetsbänken med hjälp av en palett. Placera kakorna på bakplåten på lite avstånd från varandra.
8. Grädda dem ca 10 minuter i förvärmad ugn. Låt kakorna svalna och förvara dem sedan i kakkburkar.



Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.se

Artikelnummer: 380 688