

Görgős kecszkiszúró

hu Használati útmutató és recept

Kedves Vásárlónk!

Az új görgős kecszkiszúróval gyorsan és egyszerűen szűrhat ki különböző mintájú kecszeket, így rendkívüli módon felgyorsíthatja a karácsonyi sütikészítést.

Egyszerűen görgesse végig a görgős kecszkiszúró a kinyújtott tésztán, egymás melletti sorokban, amíg fel nem használta az egész tésztát.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

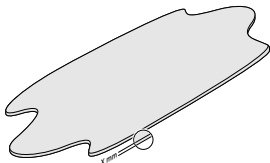
Tisztítás

- ▷ Tisztítsa meg a görgős kecszkiszúró az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.
- ▷ A ráragadt tésztamaradványokat egy puhasörtés mosogatókefével tudja eltávolítani.

Használat

1. Alaposan lisztezze be a munkafelületet.

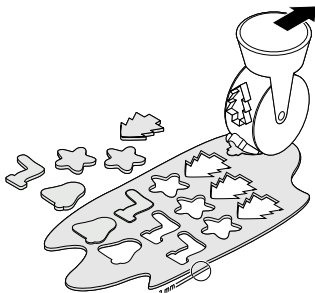
2.



Nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagságúra.

3. Lisztezze be a görgős kecszkiszúrórt is.

4.



Helyezze a görgős kecszkiszúrórt a nyíl jelzésénél a tészta szélére, majd görgesse a kecszkiszúrórt enyhe nyomással előrefelé, így lesz ideális a tészta hasznosítása. Ügyeljen arra, hogy a görgős kecszkiszúrórt ne tolja a tésztán, hanem egyenletes nyomással görgesse rajta.

5. Az első kiszúrt sor után helyezze a kecszkiszúrórt újra a nyíl jelzésnél a tészta szélére. Figyeljen oda, hogy az első sorral párhuzamosan dolgozzon, így elkerülheti, hogy belevágjon a már kiszúrt formába. Görgesse újra előre a kecszkiszúrórt.

6. Ismételje ezt addig, amíg az egész tésztát ki nem szúrta.

7. Távolítsa el a felesleges tésztát.

8. Óvatosan vegye le a kiszúrt tésztát pl. egy cukrászkészel vagy hasonlóval a munkafelületről, és helyezze sütőpapírral bélelt tepsire.

Omlós keksz recept

Hozzávalók:

- 225 g puha vaj
- 210 g cukor
- 2 tk. őrölt fahéj
- $\frac{1}{4}$ tk. só
- 2 ml keserűmandula-aroma
- 3 ek. tej
- 480 g liszt
- $\frac{1}{4}$ tk. sütőpor

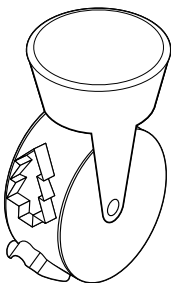
Eszközök:

- görgős kekszkiszűrő
- cukrászkés

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt légkeveréses sütéssel kb. 160 °C-ra, és béleljen ki egy tepsit sütőpapírral.
2. Kézi mixerrel keverje habosra a puha vajat a cukorral és a sóval.
3. Adja hozzá a keserűmandula-aromát és 3 ek. tejet, majd keverje össze.
4. Keverje össze a sütőport a liszttel, és gyorsan keverje a tésztába. Ezután kézzel dolgozza ki a tésztát, majd formázzon belőle cipót. Frissentartó fóliába tekerve pihentesse legalább 1 órát a hűtőszekrényben.
5. Ezt követően vegye ki a kihűlt tésztát a hűtőszekrényből, és nyújtsa ki belisztezett munkafelületen vagy többször használatos sütőpapíron kb. 3 mm vastagságúra.

- Lisztezze be a görgős keksziszúrót is, majd vezesse végig a tésztán egyenletes nyomással. Helyezze a nyíl jelzésénél a tészta szélére, majd görgesse előrefelé, így lesz ideális a tészta hasznosítása. A görgő használatakor ügyeljen arra, hogy ne tolja a tésztán, hanem egyenletes nyomással görgesse rajta.
- A kiszúrt kekszeket válassza le óvatosan, pl. cukrászkéssel a munkafelületről. Helyezze a kekszeket egymástól kis távolságra az előkészített tepsire.
- Süsse a kekszeket előmelegített sütőben kb. 10 percig. Hagyja kihűlni, és kekszes dobozban tárolja.



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

Cikkszám: 380 688