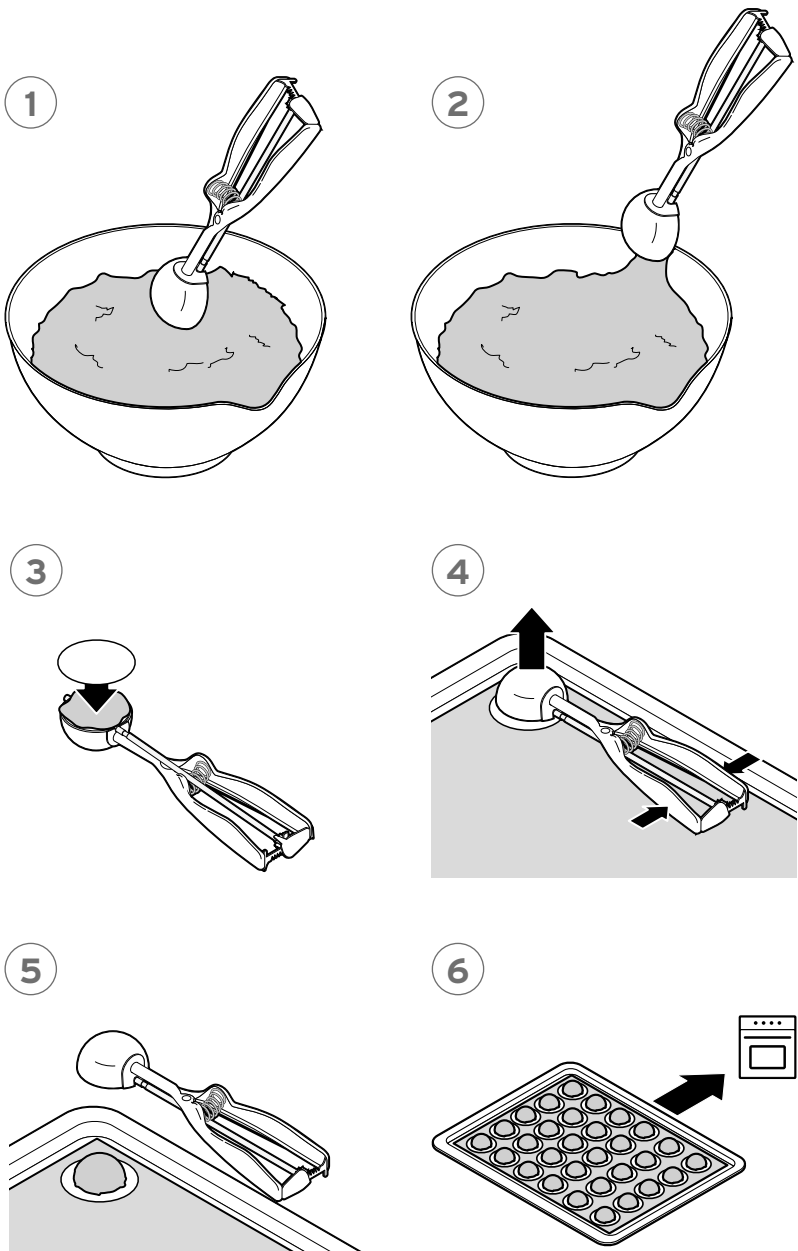




Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 623 148



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

de

Wichtige Hinweise

• Fassen Sie den Teig- und Eisportionierer so an, dass Sie sich beim Zusammendrücken nicht unten an dem Zahnradmechanismus klemmen können.

• Reinigen Sie den Teig- und Eisportionierer vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

• Reinigen Sie den Teig- und Eisportionierer immer direkt nach jedem Gebrauch, damit insbesondere die Teigreste nicht antrocknen. Angetrocknete Teigreste lassen sich nur sehr schwer entfernen. Lassen Sie den Teig- und Eisportionierer ggf. etwas einweichen. Verwenden Sie keine spitzen oder scharfkantigen Hilfsmittel zum Reinigen.

• Sie können den Artikel in der Spülmaschine reinigen, wir empfehlen jedoch den Abwasch von Hand. So wird das Material geschont.

• Lassen Sie den Teig- und Eisportionierer vollständig trocknen, bevor Sie ihn wegpacken.

Rezept für Chocolate-Cookies

Zutaten

340 g Mehl

ca. 40-50 g Kakaopulver

1 TL Natron

1 TL Salz

250 g weiche Butter

260 g Zucker

1 TL dunkler Zuckerrübensirup

2 Eier

Chocolate Chips oder Schokoladen-Bruch nach Geschmack

Backpapier

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 165 °C; Gas: Stufe 3).

2. Butter, Zucker und Sirup mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät ca. 4 Minuten kräftig aufschlagen. Eier zugeben und 3 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl, Kakaopulver, Natron und 1 TL Salz vermengen und zu der Butter-Mischung geben. Mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

4. Nach Belieben Chocolate Chips unter die Mischung heben. Nicht zu lange rühren, da der Teig sonst zäh wird!

5. Mit dem Teig- und Eisportionierer gleichgroße Teigkugeln mit jeweils etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, anschließend etwas mit der Hand andrücken.

6. Im Backofen ca. 10-12 Minuten backen und anschließend ca. 5-10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Sonst zerbrechen die Kekse beim Herunternehmen!

Tipp: Für neue Cookie-Varianten spielen Sie ein wenig mit den Zutaten und tauschen zum Beispiel die Chocolate Chips gegen Nüsse aus.

Rezept für Makronen

Zutaten (für ca. 50 Stück)

1 Vanilleschote

3 Eiweiß Größe M

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz

225 g Puderzucker

60 g Mehl

150 g Kokosraspeln

50 Backblaten (Ø 5 cm)

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3).

2. Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

3. Eiweiß, Zitronensaft, Vanillemark und Salz mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät sehr steif schlagen.

4. Puderzucker und Mehl sieben, nach und nach zusammen mit den Kokosraspeln zum Eischnee geben, dabei ständig weiterschlagen.

5. Mit dem Teig- und Eisportionierer gleichgroße Teigmengen aufnehmen und die Backblate direkt auf den Portionierer auflegen. Dann die Makronen samt Oblate mit jeweils etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

6. Im Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Die Makronen können immer wieder neu variiert werden, indem man sie z.B. mit flüssiger Schokolade oder Nüssen verfeinert.

en

Important information

• When pressing the dough and ice cream scoop together, take care not to get caught in the cog-wheel mechanism at the bottom.

• Clean the dough and ice cream scoop with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time.

• Always clean the dough and ice cream scoop immediately after using it to prevent any food remnants, especially dough, drying onto it. Dried-on dough is hard to remove. If necessary, leave the dough and ice cream scoop to soak for a little while. Do not use any pointed or sharp tools to clean it.

• The product is dishwasher-safe. However, we recommend washing it by hand as this is gentler on the material.

• Allow all parts to dry thoroughly before putting the dough and ice cream scoop away.

Recipe for chocolate cookies

Ingredients

340 g flour

approx. 40-50 g cocoa powder

1 tsp baking soda

1 tsp salt

250 g soft butter

260 g sugar

1 tsp dark sugar syrup (molasses)

2 eggs

Chocolate chips or chunks

according to taste

Baking paper

Preparation

1. Preheat the oven to 190 °C (top/bottom heat; fan-assisted heat 165 °C; gas mark 3).

2. Mix the butter, sugar and syrup together in a food processor or with a hand mixer for approx. 4 minutes. Add the eggs and beat for a further 3 minutes.

3. Mix together the flour, cocoa powder, baking soda and 1 tsp salt, and add to the butter mixture. Carefully fold them in with a spatula.

4. Stir in the chocolate chips/chunks as you like. Do not overmix, otherwise the dough will become tough!

5. Use the scoop to scoop out equal-sized balls of dough and put them on a lined baking tray. Make sure there is enough space between them. Then press them down lightly with your hand.

6. Bake in the oven for approx. 10-12 minutes and then leave to cool on the baking tray for approx. 5-10 minutes. Otherwise the biscuits will fall apart when you remove them!

Tip: For new biscuit variations, play around with the ingredients. For example, you could swap the chocolate chips for nuts.

Recipe for macaroons

Ingredients (for approx. 50 macaroons)

1 vanilla pod

3 egg whites, size M

2 tsp lemon juice

1 pinch salt

225 g icing sugar

60 g flour

150 g coconut flakes

50 baking wafers (Ø 5 cm)

Preparation

1. Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted heat 160 °C; gas mark 3).

2. Cut open the vanilla pod lengthwise with a sharp knife and scrape out the pulp.

3. Beat the egg whites, lemon juice, vanilla pulp and salt in a food processor or with a hand mixer until very stiff.

4. Sieve together the icing sugar and flour, and together with the coconut flakes, gradually add to the beaten egg whites, beating constantly.

5. Use the dough and ice cream scoop to scoop out equal-sized portions of dough. Place the baking wafer straight onto the scoop. Then place the macaroons and the baking wafer onto a lined baking tray, ensuring enough space on all sides.

6. Bake for approx. 10-15 minutes in the oven. Then cool on a cooling rack.

Tip: You can create various kinds of macaroons by, for example, adding melted chocolate or nuts to the mixture.

fr

Remarques importantes

• Tenez la cuillère à glace et à pâte à biscuit de manière à ne pas vous coincer avec le mécanisme d'engrenage en bas, lorsque vous la serrez.

• Avant la première utilisation, nettoyez la cuillère à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

• Nettoyez la cuillère immédiatement après chaque utilisation pour éviter que les restes de pâte ne sèchent et ne restent collés. Les restes de pâte collés sont très difficiles à enlever. Le cas échéant, laissez tremper la cuillère à glace et à pâte à biscuit un certain temps. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou pointus.

• Vous pouvez passer l'article au lave-vaisselle, mais nous recommandons toutefois de le laver à la main, plus délicat pour le matériau.

• Laissez la cuillère sécher complètement avant de la ranger.

Recette de cookies au chocolat

Ingrédients

340 g de farine

env. 40-50 g cacao en poudre

1 c.c. de bicarbonate de soude

1 c.c. de sel

250 g de beurre ramolli

260 g de sucre

1 c.c. de sirop de betterave à sucre (mélasse)

2 œufs

Pépites de chocolat ou éclats de chocolat - à vous de choisir

Papier sulfurisé

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 165 °C; gaz: thermostat 3).

2. Mélangez énergiquement le beurre, le sucre et le sirop au robot ou au batteur pendant env. 4 minutes. Ajoutez les œufs et mélangez 3 minutes supplémentaires.

3. Mélangez la farine, le cacao en poudre, le bicarbonate de soude et 1 c.c. de sel, puis ajoutez ce mélange à la préparation précédente. Incorporez-le délicatement à la spatule.

4. Incorporez autant de pépites de chocolat au mélange que vous le souhaitez. Ne mélangez pas la préparation trop longtemps, la pâte risquerait d'épaissir!

5. Formez des boules de pâtes de taille uniforme avec la cuillère à pâte à biscuit et déposez-les sans trop les rapprocher sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, puis aplatissez légèrement les boules avec la main.

6. Faites cuire les biscuits au four env. 10 à 12 minutes, puis laissez-les refroidir sur la plaque env. 5 à 10 minutes. Cette opération est nécessaire pour ne pas casser les biscuits en les retirant!

Conseil: Pour créer de nouvelles variations de cookies, jouez un peu avec les ingrédients. Remplacez par exemple les pépites de chocolat par des noix.

Recette de biscuits à la noix de coco

Ingrédients (pour env. 50 pièces)

1 gousse de vanille

3 blancs d'œuf (taille M)

2 c.c. de jus de citron

1 pincée de sel

225 g de sucre glace

60 g de farine

150 g de noix de coco râpée

50 disques azymes (Ø 5 cm)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C; gaz: thermostat 3).

2. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines avec un couteau pointu.

3. Battez énergiquement les blancs d'œuf, le jus de citron, les graines de vanille et le sel au robot ou au batteur de manière à obtenir un mélange très ferme.

4. Tamisez le sucre glace et la farine, et incorporez-les progressivement avec la noix de coco râpée dans les blancs en neige, sans vous arrêter de mélanger.

5. Prélevez de la pâte en quantité égale avec la cuillère, et placez les disques azymes directement sur la cuillère Ensuite, posez les biscuits sur leur disque azyme, sans trop les rapprocher, sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

6. Enfourner pour 10 à 15 minutes environ. Ensuite, laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Conseil: Vous pouvez varier la recette à votre gré, par exemple en ajoutant à la préparation du chocolat fondu ou des noix..

Důležitě pokyny

• **Uchopujte naběračku na těsto a zmrzlinu tak, abyste se při stisknutí neskříplí** dole v mechanismu ozubeného kolečka.

• Naběračku na těsto a zmrzlinu před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí.

• Vyčistěte naběračku na těsto a zmrzlinu vždy hned po použití, aby na ní nezaschly zbytky těsta. Obzvláště zaschlé zbytky těsta lze odstranit jen ztěžka. Případně nechte naběračku na těsto a zmrzlinu mírně odmočit. K čištění nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty.

• Výrobek lze mýt v myčce, přesto ale doporučujeme ruční mytí. Tento postup je šetrnější k materiálu.

• Než naběračku na těsto a zmrzlinu uschováte, nechte ji zcela uschnout.

Recept na čokolárové sušenky

Přísady

340 g mouky

cca 40–50 g kakaového prášku

1 lžička jedlé sody

1 lžička soli

250 g měkkého másla

260 g cukru

1 lžička tmavého řepného sirupu

2 vajíčka

čokoládové chipsy nebo

lámaná čokoláda podle chuti

pečicí papír

Příprava

- Troubu předehřejeme na 190 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 165 °C; plynovou troubu na stupeň 3).
- Máslo, cukr a sirup šlehejte intenzivně kuchyňským robotem nebo ručním šlehačem přibližně 4 minuty. Přidejte vejce a šlehejte dál přibližně 3 minuty.
- Promíchejte mouku, kakaový prášek, jedlou sodu a 1 čajovou lžičku soli a přidejte k máslové směsi. Opatrně promíchejte stěrkou na těsto.
- Podle libosti přidejte do těsta čokoládové chipsy. Nemíchejte příliš dlouho, jinak bude těsto tuhé!
- Pomocí naběračky na zmrzlinu a těsto vytvořte stejné velké kuličky těsta a rozmístěte je na pečicí papír. Nechte mezi nimi vždy trochu místa. Poté kuličky lehce přitlačte rukou.
- Pečte v pečicí troubě přibližně 10–12 minut a poté nechte chladnout na plechu přibližně 5–10 minut. Pokud tak neučiníte, budou se sušenky při odebrání z plechu lámat! **Tip:** Můžete si pohrát s přísadami a zkoušet nové varianty keksů. Například můžete místo čokoládových chipsů přidat oříšky.

Recept na makronky

Přísady (na cca 50 kousků)

1 vanilkový lusk

3 bílky z vajec velikosti M

2 lžičky citrónové šťávy

1 špetka soli

225 g moučkového cukru

60 g mouky

150 g strouhaného kokosu

50 cukrářských oplatek (Ø 5 cm)

Příprava

- Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 160 °C; plynovou troubu na stupeň 3).
- Vanilkový lusk nařízněte po délce a ostrým nožem z něj vyškrábejte dřeň.
- Bílky, citrónovou šťávu, vanilkový lusk a sůl vyšlehejte do tuhého sněhu pomocí kuchyňského robota nebo ručního šlehače.
- Prosejte práškový cukr a mouku a za stálého míchání postupně přidávejte do sněhu společně se strouhaným kokosem.
- Pomocí naběračky na těsto a zmrzlinu nabírejte stejné množství těsta a položte přímo na naběračku cukrářskou oplatku. Pak makronku včetně oplatky položte na plech vyložený pečicím papírem – pokládejte makronky mírně od sebe.
- Pečte v pečicí troubě přibližně 10–15 minut. Poté nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

Tip: Makronky lze různě obměňovat. Například je můžete zjemnit tekutou čokoládou nebo oříšky.

pl

Ważne wskazówki

• **Łyzkę do porcowania ciasta i lodów chwytać w taki sposób, aby podczas ściskania nie przytrzasnąć sobie palców** mechanizmie zębatym.

• Przed pierwszym użyciem należy umyć łyżkę do porcjowania ciasta i lodów w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

• łyżkę do porcjowania ciasta należy zawsze starannie umyć bezpośrednio po każdym użyciu, w szczególności aby uniknąć zasychania reszek ciasta. Zaschnięte resztki ciasta są trudne do usunięcia. W razie potrzeby należy namoczyć łyżkę do porcjowania ciasta i lodów. Do czyszczenia nie należy używać spiczastych lub ostro zakończonych przyborów.

• Produkt można myć w zmywarce do naczyń, zalecamy jednak mycie ręczne. Pozwala to chronić materiał, z którego produkt został wykonany.

• Przed schowaniem łyżki do porcjowania ciasta i lodów wszystkie części należy starannie osuszyć.

Przepis na ciasteczka czekoladowe

Składniki

340 g mąki

ok. 40-50 g kakao w proszku

1 łyżeczka sody oczyszczonej

1 łyżeczka soli

250 g miękkiego masła

260 g cukru

1 łyżeczka ciemnego syropu z buraka

cukrowego

2 jajka

czipsy czekoladowe lub czekolada w kawałkach (wedle uznania)

papier do pieczenia

Sposób przyrządzania

- Piekarnik nagrzać do temperatury 190°C (grzanie z górny/dółu; (funkcja góra/dół; termoobieg: 165°C; piekarnik gazowy: poziom 3).
- Masło, cukier i syrop ubijają energicznie przez ok. 4 minuty za pomocą robota kuchennego lub miksera ręcznego. Dodać jajka i ubijają przez kolejne 3 min.
- Wymieszać mąkę, kakao, sodę oczyszczoną i jedną łyżeczkę soli, a następnie dodać te składniki do mieszanki maślanej. Ostrożnie połączyć wszystkie składniki za pomocą szpatułki do ciasta.
- Do otrzymanej mieszanki dodać wedle uznania czekoladowe czipsy. Nie mieszać zbyt długo, ponieważ inaczej ciasto stanie się gęste!
- Łyżką do porcjowania ciasta i lodów nakładać kulki ciasta równej wielkości na wyłożoną papierem do pieczenia blachę z zachowaniem odstępu między kulkami. Następnie lekko spłaszczyć kulki dłonią.
- Piec w piekarniku przez ok. 10-12 minut, a następnie odstawić do ostygnięcia na blasze przez ok. 5-10 minut. W przeciwnym razie ciasteczka będą rozpadać się podczas zdejmowania z blachy!

Rada: Zachęcamy do tworzenia i wypróbowywania nowych smaków ciasteczek; czekoladowe czipsy można na przykład zastąpić orzechami.

Przepis na makaroniki

Składniki (na ok. 50 sztuk)

1 laska wanilii

3 białka z jaj wielkości M

2 łyżeczki soku z cytryny

szczypta soli

225 g cukru pudru

60 g mąki

150 g wiórków kokosowych

50 oplateków do pieczenia ciastek (Ø 5 cm)

Sposób przyrządzania

- Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z górny/dółu; (funkcja góra/dół; termoobieg: 160°C; piekarnik gazowy: poziom 3).
- Łaskę wanilii naciąć wzdłuż za pomocą szpiczastego noża i wyskrobać miąższ.

3. Białko, sok z cytryny, miąższ wanilii i sól ubić za pomocą robota kuchennego lub miksera ręcznego na bardzo sztywną pianę.

4. Cukier puder i mąkę przesiać przez sitko, wraz z wiórkami kokosowymi dodawać porcjami do piany, nie przerywając ubijania.

5. Łyżką do porcjowania ciasta i lodów nabierać porcje ciasta równej wielkości. Bezpośrednio na łyżce ułożyć oplatek do pieczenia. Makaroniki wraz z oplatkami układać na wyłożonej papierem do pieczenia blasze z zachowaniem niewielkiego odstępu.

6. Piec w piekarniku przez ok. 10-15 minut. Pozostawić makaroniki do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Rada: Makaroniki można urozmaicać, np. poprzez dodanie płynnej czekolady lub orzechów.

sk

Dôležité upozornenia

• **Porciovač cesta a zmrzliny uchopte tak, aby ste sa pri stlačení nepricvikli** dole v mechanizme ozubeného kolieska.

• Pred prvým použitím vyčistíte porciovač cesta a zmrzliny horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu.

• Porciovač cesta a zmrzliny umývajte vždy ihneď po použití, aby obzvlášť zvyšky cesta neprischli. Prischnuté zvyšky cesta sa dajú len veľmi ťažko odstrániť. Príp. nechajte porciovač trochu odmočiť. Na čistenie nepoužívajte špičaté alebo ostrohranné pomôcky.

• Výrobok môžete umývať v umývačke riadu, odporúčame ale ručné čistenie. Je šetrnejšie k materiálu.

• Skôr než porciovač cesta a zmrzliny uschováte, nechajte ho úplne uschnúť.

Recept na čokoládové keksy

Přísady

340 g múky

cca 40 – 50 g kakaového prášku

1 ČL jedlej sódy

1 ČL soli

250 g mäkkého masla

260 g cukru

1 ČL tmavého sirupu z cukrovej repy

2 vajíca

čokoládové čipsy alebo polámaná čokoláda podľa chuti

papier na pečenie

Příprava

- Rúru na pečenie predhrejte na 190 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 165 °C; plyn: stupeň 3).
- Maslo, cukor a sirup intenzívne vyšľahajte kuchynským robotom alebo ručným mixérom po dobu cca 4 minúty. Pridajte vajíca a ďalej šľahajte 3 minúty.
- Zmiešajte múku, kakaový prášok, jedlú sódu a 1 ČL soli a pridajte

do maslovej zmesi. Opatrne primiešajte stierkou na cesto.

4. Podľa chuti do zmesi primiešajte čokoládové čipsy. Nemiešajte príliš dlho, inak bude cesto príliš tuhé!

5. Porciovačom cesta a zmrzliny vyformujte rovnako veľké cestové gule a rozmiestnite ich s odstupom na plech vyložený papierom na pečenie. Následne ich trochu pritlačte rukou.

6. Pečte cca 10 - 12 minút v rúre na pečenie a následne nechajte vychladnúť cca 5 - 10 minút na plechu. Inak sa keksy rozdrobia pri vyberaní!

Tip: Na nové varianty keksov sa pohrajte s prísadami a napr. namiesto čokoládových čipsov použite oriešky.

Recept na makróinky

Přísady (na cca 50 kusov)

1 vanilkový lusk

3 bielky z vajec veľkosti M

2 ČL citrónovej šťavy

1 štipka soli

225 g práškového cukru

60 g múky

150 g strúhaného kokosu

50 cukrářských oplatek (Ø 5 cm)

Příprava

- Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 160 °C; plyn: stupeň 3).
- Ostrým nožom rozrežte po dĺžke vanilkový struk a vyškriabte z neho dreň.
- Bielka, citrónovú šťavu, vanilkovú dreň a soľ vyšľahajte kuchynským robotom alebo ručným mixérom do tuha.
- Preosejte práškový cukor a múku, postupne spolu so strúhaným kokosom pridajte k bielkovému snehu a pritom ďalej šľahajte.
- Porciovačom cesta a zmrzliny odoberte rovnako veľké množstvá cesta a priamo na porciovač položte cukrárske oblátky. Potom makróinky spolu s oblátkou uložte s odstupom na plech vyložený papierom na pečenie.
- Pečte v rúre cca 10 - 15 minút. Následne nechajte vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Tip: Makróinky možno rôzne obmeňovať, napr. pridaním tekutej čokolády alebo orieškov.

hu

Fontos tudnivalók

• **Úgy fogja meg a tészta- és fagylaltadagoló kanalat, hogy annak össze-nyomáskor a fogaskerék ne tudja becsípní a kezét.**

• Az első használat előtt tisztítsa meg a tészta- és fagylaltadagoló kanalat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel.

• Tisztítsa meg a tészta- és fagylaltadagoló kanalat közvetlenül minden használat után, hogy pl. a tésztaamaradék ne száradjon rá. A rászáradt tészta-amarékot nagyon nehéz eltávolítani. Ha szükségés, áztassa be a tészta- és fagylaltadagoló kanalat. A tisztításhoz ne használjon hegyes vagy éles eszközöket.

• A termék mosogatógépben tisztítható, de mi a kézi mosogatóst ajánljuk. Így jobban óvhatja az anyagát.

• Mielőtt elpakolná a tészta- és fagylaltadagoló kanalat, hagyja teljesen megszáradni.

Csokis keksz recept

Hozzávalók

340 g liszt

kb. 40 -50 g kakaópor

1 tk szóda**b**ikarbóna

1 tk. só

250 g puha vaj

260 g cukor

1 tk melasz

2 tojás

csoki chips vagy csokidarabkák ízlés szerint
sütőpapír

Elkészítés

- Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeverés: 165 °C; gáz: 3. fokozat).
- Verje fel robotgéppel vagy kézi mixerrel a vajat a cukrot és a szirupot, erőteljesen, kb. 4 percig. Adja hozzá a tojásokat, és verje továbbí 3 percig.
- Keverje össze a lisztet, kakaóport, szóda**b**ikarbónát és 1 tk só**t**, majd adja a vajas keverékhez. Egy tésztakeverő lapáttal óvatosan keverje hozzá.
- Tetszés szerint adjon a keverékhez csoki chipset. Ne keverje túl sokáig, különben a tészta nyúlóssá válik!
- Készítsen a tészta- és fagylaltadagoló kanállal egyforma méretű tészta-gombócokat, nyomja azokat egy sütőpapírral bélelt tepsire, egymástól egyforma távolságra, majd kissé nyomkodja meg kézzel.
- Süsse a sütőben 10-12 percig, azután hagyja kihűlni a tepsiben kb. 5-10 percig. Különben eltörek a kekszek, amikor leveszi őket!

Tipp: Próbáljon ki új sütővariációkat: játsszon egy kicsit az összetevőkkel, és cserélje ki pl. a csokoládét diódarabkákra.

Kókuszos habcsók

Hozzávalók (kb. 50 darabhoz)

1 vaníliarúd

3 tojásfehérje (M méret)

2 tk citromlevé

1 csipet só

225 g porcukor

60 g liszt

150 g kókuszsreszelék

50 ostyaalátét (Ø 5 cm)

Elkészítés

- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeverés: 160 °C; gáz: 3. fokozat).
- Vágja fel hosszában a vaníliarudat egy hegyes késsel, és kaparja ki a belét.
- A tojásfehérjét, a citromlevet, a vanília belét és a só**t** verje nagyon kemény habbá robotgéppel vagy kézi mixerrel.
- Szítálja át a porcukrot és a lisztet, és apránként adja a kókuszsreszelékkel a tojás**h**abhoz, miközben állandóan tovább keveri.
- Vegyen ki a tészta- és fagylaltadagoló kanállal egyforma méretű tészta-dadarabokat, majd helyezze az ostyaalátétet közvetlenül az adagolóra. Ezután helyezze a habcsókot alátétel együtt egymástól kis távolságban egy sütőpapírral bélelt tepsire.
- Süsse a sütőben kb. 10-15 percig. Majd, hagyja egy sütőrács**on** kihűlni.

Tipp: A habcsókokat mindig újravariálhatja, ha pl. folyékony csokoládéval vagy dióval ízesíti.

tr

Önemli bilgiler

• **Hamur ve dondurma kepçesini,** bastırırken alttaki dişli mekanizmaya **sıkıymayacağınız şekilde kavrayın.**

• Hamur ve dondurma kepçesini ilk kullanımdan önce sıcak su ve biraz deterjan ile yıkayın.

• Özellikle hamur kalıntılarının kuruması için hamur ve dondurma kepçesini daima her kullanımdan hemen sonra temizleyin. Kuruyan hamur kalıntılarını çıkarmak çok zordur. Gerekiirse hamur ve dondurma kepçesinin biraz yumuşamasını sağlayın. Temizlemek için sıvri uçlu veya keskin kenarlı yardımcı gereçler kullanmayın.

• Ürünü bulaşık makinesinde yıkaya-bilirsiniz ancak elde yıkanmasını öneriyoruz.

Böylece malzeme korunmuş olur.

• Hamur ve dondurma kepçesini yerine kaldırmadan önce tamamen kurumasını sağlayayın.

Çikolatalı kurabiye tarifi

Malzemeler

340 g un

yakl. 40-50 g kakao tozu

1 tatlı kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı tuz

250 g yumuşak tereyağı

260 g şeker

1 tatlı kaşığı koyu şeker pancarı şurubu

2 yumurta

Damak zevkine göre çikolata parçaları

Pişirme kağıdı

Hazırlanışı

- Fırını önceden 190 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın; turbo 165 °C; (Gaz: Kademe 3).
- Tereyağı, şeker ve şurubu bir mutfak robotu veya el mikseri ile yakl. 4 dakika iyice çırpın. Yumurta ekleyin ve 3 dakika daha karıştırın.
- Un, kakao tozu, karbonat ve 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırın ve tereyağı karışımına ilave edin. Bir hamur spatulası ile dikkatlice katlayın.
- İstedığınız çikolata parçalarını karışma ekleyin. Çok uzun süre karıştırmayın, aksi halde hamur sertleşir!
- Hamur ve dondurma kepçesini kullanarak eşit büyüklükteki hamur toplarını pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine, aralarında biraz mesafe bırakarak yerleştirin, ardından elinizle biraz bastırın.
- Fırında yakl. 10-12 dakika pişirin ve ardından yakl. 5-10 dakika sac üzerinde soğumaya bırakın. Aksi halde çıkarırken kurabiyeler dağılır!

Öneri: Yeni kurabiye çeşitleri için malzemeleri biraz değiştirebilir ve örneğin çikolata parçaları yerine kuruyemişler kullanabilirsiniz.

Macaron tarifi

Malzemeler (yakl. 50 adet için)

1 Vanilya çubuğu

3 adet yumurtanın beyazı, Ebat M

2 tatlı kaşığı limon suyu

1 tutam tuz

225 g pudra şekeri

60 g un

150 g kurutulmuş hindistan cevizi

50 yenilebilir kağıt (Ø 5 cm)

Hazırlanışı

- Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın; turbo 160 °C; (Gaz: Kademe 3).
- Vanilya çubuğunu keskin bir bıçakla uzunlamasına kesin ve içini kazıyın.
- Yumurta beyazı, limon suyu