



Motif kalıbı

tr Ürün bilgileri ve tarifler

Değerli Müşterimiz!

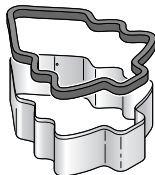
Silikon kenar süsünden dolayı kalıplar sadece görsel olarak dikkat çekmekle kalmaz, kurabiyeleri keserken de elde özellikle rahat ve kaymadan tutulabilirler. Üst ucunda silikon süsü olmadan da kullanılabilir.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar



Temizleme

Kurabiye kalıplarını, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra ılık su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın.

Önemli: Temizlemeden önce kalıptan silikon süsü çıkarın ve her iki parçayı tek tek yıkayın. Her iki parça bulaşık makinesinde de yıkanabilir.



DİKKAT - Kalıplar keskin kenarlıdır!

Kalıpları çıkarırken dikkatli olun, özellikle de kalıpları elle yıkarken.

Çocuklar, kalıplar ile oyun oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdırlar.

Zencefilli kurabiye figürleri tarifi (yakl. 15-17 adet)

Malzemeler

250 gr bal	1 TK tarçın
250 gr kahverengi şeker	1 yumurta
150 gr tereyağı	1 TK potas + 1 YK su
450 gr un	150 gr pudra şekeri
100 gr çekilmiş badem	3 YK limon suyu
1 YK kakao	İsteğe göre şekerden boncuklar
1 TK İşlenmemiş bir limonun rendelenmiş kabuğu	Tezgah için un
2 TK zencefilli kurabiye baharatı	

Hazırlama süresi yakl. 30 dakika (artı dinlendirme ve pişirme)

Hazırlanışı

1. Balı, şekerle ve tereyağıyla birlikte, şeker çözülene kadar bir tencerede karıştırarak ısıtın. Soğumaya bırakın.
2. Unu bademlerle, kakaoyla, limon kabuğuyla, zencefilli kurabiye baharatlarıyla ve tarçınla karıştırın. Un karışımını, yumurtayı ve bal karışımını düz bir hamur kıvamına gelene kadar karıştırın. Potası 1 YK suda eritin, karıştırın ve parlayana kadar hamuru yoğurun. Hamuru, üzeri örtülmüş bir şekilde **gece boyunca** buzdolabında bekletin.
3. Fırını önceden 180°C'de (Turbo 160°C) ısıtın. Hamuru tezgahın üzerinde tekrar yoğurun ve 4-5 mm kalınlıkta açın. Kalıplarla figürleri kesin ve üzerinde pişirme kağıdı bulunan bir tepsiye yerleştirin. Fırında 10-12 dakika pişirin. Figürleri pasta ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın.
4. Pudra şekerini limon suyuyla karıştırın, bir krema sıkıcısının içine doldurun ve zencefilli kurabiye figürlerini isteğe göre glazür ve şekerden boncuklarla süsleyin.

Badem ezmesi figürleri tarifi (yakl. 15 adet)

Hamur malzemeleri

- 500 gr badem ezmesi
- 200 gr pudra şekeri
- 2 yumurta beyazı
- 100 gr doğranmış badem
- 200 gr un
- 2 TK kabartma tozu

Glazür için malzemeler

- 1 İşlenmemiş limonun
- 150 gr pudra şekeri
- İsteğe göre çikolata parçacıkları ve şekerden boncuklar

Hazırlama süresi yakl. 40 dakika (artı dinlendirme ve pişirme)

Hazırlanışı

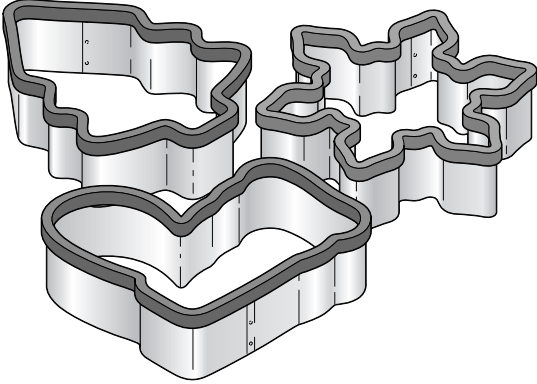
1. Madem ezmesini elenmiş pudra şekeri, yumurta beyazları ve bademlerle yoğurun. Unu, kabartma tozuyla karıştırın ve eleyerek ilave edin. Hepsini düz bir hamur haline getirin. Gerekirse, hamur çok yapışkansa, bir miktar daha un ilave edin. Hamuru folyoya sarın ve buzdolabında yakl. 30 dakika bekletin.
2. Fırını önceden 160°C'de (Turbo 140°C) ısıtın. Badem ezmesi hamurunu unlanmış bir tezgahın üzerinde 4 mm kalınlığında açın. Kalıplarla figürleri kesin ve üzerinde pişirme kağıdı bulunan bir tepsiye yerleştirin. Fırında 12-15 dakika pişirin. Figürleri pasta ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın.
3. Limonun suyunu sıkın ve elenmiş pudra şekerinin üzerine, düz bir glazür oluşana kadar limon suyu ilave ederek karıştırın. Bunu figürlerin üzerine sürün ve isteğe göre çikolata parçacıklarıyla veya şekerden boncuklarla süsleyin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2014 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır



Ürün numarası: TR 307 672

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.com.tr