

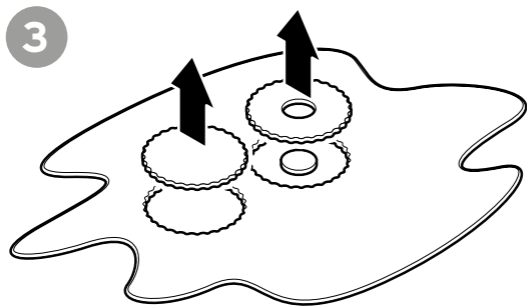
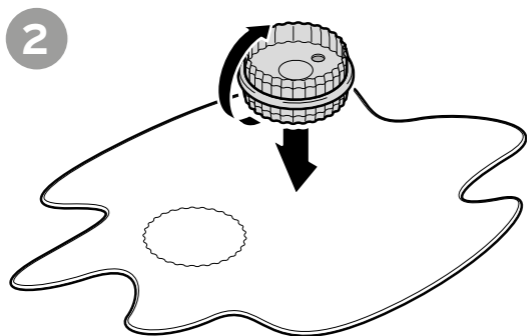
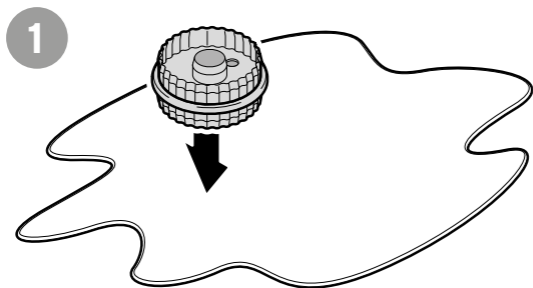
Kullanım kılavuzu ve tarif

Kalıplar, dairesel silikon halka sayesinde kurabiye-ler çıkarılırken elde rahatça ve kaymadan tutulur. Silikon halka ile ve silikon halka olmadan kullanılabilir.

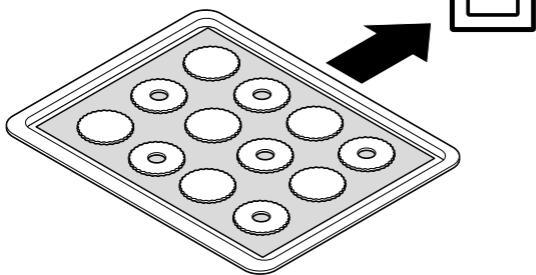


Temizleme

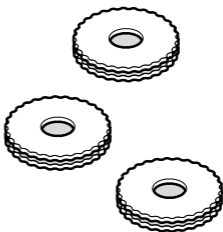
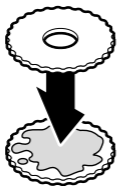
- Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin.
Önemli: Temizlemeden önce her kalıptan silikon halkayı çıkarın ve her iki parçayı teker teker temizleyin.
- Kalıplar da silikon halkalar da bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.



4



5



Reçelli kurabiye (Spitzbuben) tarifi

50 adet için | 1 adet 80 kcal içerir

Hazırlama süresi: 1 saat | Soğuma: 1 saat

Pişme süresi: 8 dakika

İçindekiler

1/2 vanilya çubuğu, 350 g un, 250 g soğuk tereyağı, 130 g şeker, 1 yumurta beyazı, tuz, 150 g frenk üzümü reçeli; açmak için un, üzerine serpmek için pudra şekeri

Hazırlanışı

1. Vanilya çubuğunu uzunlamasına kesin ve içindekini sivri bir bıçakla kazıyın. Unu büyük bir kap içerisine alın, ortasını çukur yapın. Küçük parçalar halinde tereyağını ve şekeri de çukurun etrafına dağıtın. Yumurta beyazını, 1 tutam tuzu ve vanilya özünü oluşturduğunuz çukurun içine koyun. Hepsini pürüzsüz bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Streç filme sarın ve buzdolabında yakl. 1 saat bekletin.
2. Fırını 200 °C'ye (üst/alt ısıtma; fan: 180 °C) ısıtın. Hamuru porsiyonlar halinde hafif unlanmış bir tezgah üzerinde yakl. 3 mm kalınlığında açın. Yan yana kurabiyeleri kalıplarla kesin, kurabiyelerin yarısının ortasında boşluklar (kalıba göre yuvarlak, yıldız ya da kalp şeklinde) oluşturun. Kurabiyeleri pişirme kağıdı serilmiş soğuk bir fırın tepsisine yerleştirin ve fırında (orta rafta) 6-8 dak. altın sarısı renk alana kadar pişirin. Bir mutfak teli üzerinde soğumaya bırakın.

3. Reçeli hafif ısıtın ve bir süzgeçten geçirin. **Boşluk olmayan** kurabiyelerin üzerine dağıtın, kenarlarda küçük bir kısmı boş bırakın. **Boşluklu** kurabiyelerin üzerine bir miktar pudra şekeri serpin, reçelli kurabiyelerin üzerine yerleştirin ve hafifçe bastırın.

Ürün numarası : 665 472

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.tr

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır.