

Ürün bilgileri ve tarif

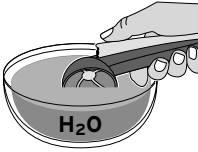
Kurabiye Porsiyonlayıcı

Ürün numarası: 690 504

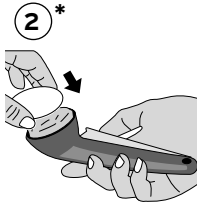
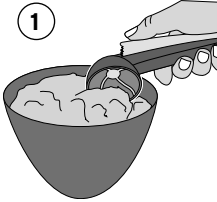
Önemli temizlik talimatları

- Kurabiye porsiyonlayıcısını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak akan su altında yumuşak bir bulaşık fırçası ve biraz bulaşık deterjanı ile iyice temizleyin. Gerekirse, sıyrıcı mekanizmasını birkaç kez çalıştırın.
- Hamur kalıntısının kurumaması için kurabiye porsiyonlayıcısını her kullanımdan hemen sonra temizleyin. Kurumuş hamur kalıntılarını daha sonra temizlemek çok zordur. Temizlik için sivri uçlu veya keskin kenarlı aletler kullanmayın.
- Ürünü ıslatmak için durulama suyuna koymayın, aksi takdirde su nüfuz edebilir.
- Ürün bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.
- Kurabiye porsiyonlayıcısını dolaba kaldırmadan önce iyice kurumasını sağlayın.

Kullanım



Önerimiz: Kullanmadan hemen önce kurabiye porsiyonlayıcısını kısa bir süre suya batırın. Bu, hamurun kazıyıcı mekanizma ile çıkarılmasını ve fırın tepsisine yerleştirilme işlemini kolaylaştırır.



* Alternatif olarak, kağıt kurabiyesi kullanmadan hamuru doğrudan pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine de yerleştirebilirsiniz.

Üretici:

Zenker Backformen GmbH & Co.KG

Fritz-Mayer-Str. 7, 86551 Aichach, Almanya

140063AS56XXIV · 2024-04

Tarif

Yakl. 32 adet makaron için tarif

3 yumurta akı

1 tutam tuz

1/2 TK limon suyu

1 vanilya çubuğu (veya 1 çay kaşığı vanilya özütü)

160 gr pudra şekeri

300 g öğütülmüş badem (fındık veya hindistan cevizi gevreği ile de değiştirilebilir)

Kağıt kurabiyesi (çap 5 cm)

Hazırlama süresi: 35 dakika |Pişirme süresi: 20 dakika
Toplam süre: yakl. 1 saat

Hazırlanışı

- Fırını önceden ısıtın:** Fırını önceden 150 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.
- Hamuru hazırlayın:** Vanilya çubuğunu uzunlamasına kesin ve içini çıkarın. Yumurtaların beyazını ayırın ve vanilya, tuz ve limon suyu ile birlikte sert köpük elde edinceye kadar çırpın. Yumurta beyazından elde ettiğiniz karışım kesilebilecek kıvamda olmalıdır.
- Ardından pudra şekerini elekten geçirerek ekleyin ve karışım parlak beyaz olana kadar yakl. 5 dakika karıştırın.
- Öğütülmüş bademleri dikkatlice ve hızlıca karışıma katın.
- Makaronları şekillendirme:** Kurabiye porsiyonlayıcıyı doldurun ve eşit miktarda hamur almak için kasenin kenarını sıyırın. Kağıt kurabiyesini porsiyonlayıcının üzerine yerleştirin ve makaronları pişirme kağıdı serili bir fırın tepsisine aralarında biraz boşluk bırakarak yerleştirin.
- Makaronları pişirme:** Fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına yerleştirin ve orta rafta 150 °C üst/alt ısıda 20 dakika pişirin.
- Pişirme süresinin sonunda makaronları fırından çıkarın ve iyice soğumaya bırakın.Makaronları saklamak için bir bisküvi kabı kullanabilirsiniz.