



Kekspressse



Ebook mit Rezeptideen



Inhalt des Kits

Ihr Set enthält



Eine Kekspresso



4 Schläuche für
Glasur



20 Scheiben aus
rostfreiem Stahl



Eine erklärende
Anleitung



Ein E-Book mit
Rezepten



E-book

mit süßen und pikanten Rezepten +
Ideen für Zuckerguss



en PDF



Mit der Kekspresse ist das Backen von Spritzgebäck so einfach wie noch nie! Ob Sie nun ein Experte oder ein Anfänger sind, Sie werden die Handhabung der Maschine lieben. Geben Sie den Teig in die Pistole, wählen Sie die gewünschte Scheibe, drücken Sie und fertig! Diese Aktivität ist für Kinder und Erwachsene gleichermaßen geeignet.

Die Kekspresse ist aus rostfreiem Stahl gefertigt, sodass Sie sich keine Sorgen um Rost machen müssen. Und da sie sich leicht auseinandernehmen lässt, können Sie sie problemlos reinigen.

Mit diesem Komplettsset können Sie Kekse für jede Veranstaltung backen und dekorieren. Eine große Auswahl an Formen steht Ihnen zur Verfügung. Wenn Ihnen die Rezeptideen ausgehen, können Sie sich von unserem E-Book inspirieren lassen.

Zusammensetzung der Kekspresse



Die Kekspresse verwenden

1

Schritt 1

Der Griff befindet sich in der Nähe des Stiels. Drehen Sie ihn nach rechts und ziehen Sie ihn dann nach oben. Die Kolbenstange wird sichtbar. Drehen Sie den Griff anschließend in die entgegengesetzte Richtung (nach links). Mit diesem Schritt wird die Kekspresse "geöffnet", damit Sie Platz haben, um den Teig einzuführen.



2

Schritt 2

Schrauben Sie den Aufsatz ab, der sich am Ende des Werkzeugs befindet.



3

Schritt 3

Wählen Sie die Scheibe, die Sie verwenden möchten, und legen Sie sie in das Mundstück (erhabene Seite nach unten).



2

4 Schritt 4

Führen Sie den Teig, den Sie zuvor zubereitet haben, in das Innere des Rohrs ein.



5 Schritt 5

Schrauben Sie das Endstück mit der Scheibe auf das Ende des Rohrs.



6 Schritt 6

Sie können die Größe Ihrer Kekse wählen, indem Sie den Regler drehen, der sich an der oberen Spitze des Werkzeugs befindet.

Position 1: ermöglicht es Ihnen, kleine Kekse zu backen.

Position 2: Damit können Sie große Kekse backen.



7 Schritt 7

Ziehen Sie den Griff nach oben und drücken Sie ihn dann einige Male nach unten, bis Sie sehen, dass Teig aus der Spitze austritt. Entfernen Sie den Teig, um eine saubere Scheibe zu erhalten, und schon kann es losgehen!



8

Schritt 8

Stellen Sie die Kekspresse senkrecht auf ein Backblech ohne Backpapier oder Fett. Ziehen Sie den Griff einmal nach unten, und Ihr erster Keks wird erscheinen. Heben Sie den Griff an und bewegen Sie das Werkzeug, um einen weiteren Keks zu formen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Teig aufgebraucht ist.



Um die Glasur zu verteilen, befolgen Sie ebenfalls diese Schritte. Sie müssen lediglich den gewünschten Schlauch anstelle der Scheibe anbringen. Ziehen Sie den Griff nach oben, drücken Sie ihn dann nach unten und die Glasur tritt aus. Jetzt können Sie Ihre Kekse verzieren!



Um Churros zuzubereiten, befolgen Sie ebenfalls diese Schritte. Sie legen einfach die richtige Disc ein (es gibt zwei Möglichkeiten). Ziehen Sie den Griff nach oben, drücken Sie dann nach unten und lassen Sie die Stäbchen in die Fritteuse fallen.



Tipps

Wenn Sie es nicht schaffen, Ihre Kekse beim ersten Mal zu backen, geraten Sie nicht in Panik! Befolgen Sie einfach die Schritte in der Anleitung und Sie werden den Dreh mit der Kekspresse raus haben.

Achten Sie darauf, dass Ihr Teig nicht trocken ist, da das Werkzeug sonst schwer zu handhaben ist.

Reinigen Sie nach dem Gebrauch der Kekspresse jedes Teil mit warmem Wasser und Seife (nicht vergessen die Rückseite des Kolbens vergessen). Spülen Sie es ab und trocknen Sie es mit einem Tuch. Das Werkzeug sollte auf keinen Fall in die Spülmaschine gegeben werden.

Die 20 Keksformen, die Sie herstellen können





E-book

mit süßen und pikanten Rezepten +
Ideen für Zuckerguss



in PDF



Einige unserer anderen Produkte



Kescher für Fondue



**Wiederverwendbare
Toaster**



Küchenmandoline