

Keks-Portionierer

Artikelnummer: 690 504

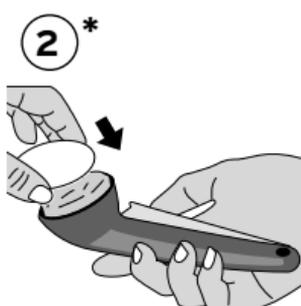
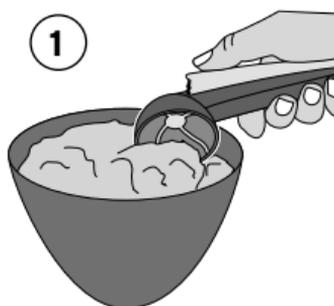
Wichtige Hinweise zur Reinigung

- Reinigen Sie den Keks-Portionierer vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich unter fließendem, heißem Wasser mit einer weichen Spülbürste und etwas Spülmittel. Betätigen Sie ggf. mehrmals den Abstreifmechanismus.
- Reinigen Sie den Keks-Portionierer immer direkt nach jedem Gebrauch, damit die Teigreste nicht antrocknen. Angetrocknete Teigreste lassen sich später nur sehr schwer entfernen. Verwenden Sie keine spitzen oder scharfkantigen Hilfsmittel zum Reinigen.
- Legen Sie den Artikel nicht zum Einweichen ins Spülwasser, da sonst Wasser eindringen kann.
- Der Artikel ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Lassen Sie den Keks-Portionierer vollständig trocknen, bevor Sie ihn wegräumen.

Gebrauch



Tipp: Tauchen Sie den Keks-Portionierer direkt vor dem Gebrauch kurz in Wasser. So lässt sich der aufgenommene Teig besser mit dem Abstreifmechanismus lösen und auf dem Backblech ablegen.



* Alternativ können Sie den Teig auch ohne Backplatten direkt auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.

Hergestellt von:

Zenker Backformen GmbH & Co.KG

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

Rezept

Zutaten für ca. 32 Makronen

3 Eiweiße

1 Prise Salz

1/2 TL Zitronensaft

1 Vanilleschote (oder 1 TL Vanilleextrakt)

160 g Puderzucker

300 g gemahlene Mandeln (kann auch durch Haselnüsse oder Kokosflocken ersetzt werden)

Backoblaten (Durchmesser 5 cm)

Zubereitungszeit: 35 Minuten | Backzeit: 20 Minuten
Gesamtzeit: ca. 1 Stunde

Zubereitung

1. **Den Ofen vorheizen:** Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Teig zubereiten:** Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark entnehmen. Die Eier trennen und zusammen mit der Vanille, dem Salz und dem Zitronensaft steif schlagen. Die Eiweiß-Masse sollte der Schnittprobe standhalten.
3. Anschließend den Puderzucker einsieben und ca. 5 Minuten verrühren, bis die Masse weiß-glänzend ist.
4. Die gemahlene Mandeln vorsichtig und zügig unter die Masse heben.
5. **Makronen formen:** Den Keks-Portionierer befüllen und am Schüsselrand abstreichen, um gleichgroße Teigmengen aufzunehmen. Die Backoblate auf den Portionierer legen und die Makronen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
6. **Makronen backen:** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und für 20 Minuten auf mittlerer Schiene bei 150 °C Ober-/Unterhitze backen.
7. Nach Ende der Backzeit die Makronen aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen. Die Makronen am besten in einer Keksdose aufbewahren.