

## Használati útmutató

### Leírás

Levehető markolat

Tároló

Minták a tárolóban (5 db)

Használatban lévő minta

Kivágó

### Minta kiválasztása

A markolatot az óramutató járásával ellenkező irányba történő elfordítással emelje le a tárolóról, és vegye ki a benne elhelyezett mintákat (5 db). A kiválasztott mintát helyezze fel a tároló alsó részére.

### Keksz elkészítése

A nagyjából 3-4 mm vastagságúra nyújtott tésztából vágjon ki egy kört, a kivágót ne emelje fel. A pecsétet helyezze a kivágóba, majd finoman nyomja le a markolat segítségével, és a mintával díszítse a tésztát. Azonos módon járjon el a többi keksz esetében is.

### Receptek

#### Vajas keksz

**Hozzávalók 40 kekszhez:** 350 g rétesliszt, 150 g porcukor, 130 g vaj, 2 tojás, 1/2 zacskó vaníliás cukor, citromhéj

**Vajas keksz variációk:** **Kókuszos keksz** esetén adj a tésztához 70 g reszelt kókuszt, **citromos keksz** esetén két citrom héját és 4 kanál citromlevet, ha **kakaós kekszet** készítenél, adj a tésztához 10 g kakaót, ha **vaníliás kekszet**, 40 g vaníliás cukrot, készíthetsz **mandulás kekszet** is, ebben az esetben adj a tésztához 60 g hámozott, finoman őrölt mandulát, vagy **diós/mogyorós kekszet**, ebben az esetben adj hozzá 60 g finoman őrölt diót vagy földimogyorót.

#### Fahéjas keksz

**Hozzávalók 40 kekszhez:** 250 g finomliszt, 120 g porcukor, 100 g vaj, 1 tojás, 10 g őrölt fahéj

**Gyömbéres keksz** Gyömbéres keksz esetén a fahéjat helyettesítsd fél kiskanál őrölt gyömbérrel vagy reszelt gyömbérrel, a levével együtt.

**Elkészítés mindkét tészta esetében:** Valamennyi hozzávalót keverjen össze, készítsen sima tésztát, és hagyja állni 2 órán keresztül. A pecsét segítségével készítse el a kekszeket, és süsse 160 °C-os sütőben nagyjából 10-12 percig.