

SÜTŐKEVERÉK AZ ÜVEGBEN

Finom muffinok

Sütőkeverék 1 WECK- gyümölcslé kiöntőhöz 530 ml:

- 150 g liszt
- ½ TK szódadikarbóna
- 1 TK sütőpor
- 90 g barnacukor
- 50 g finom zabpehely
- 50 g darált dió

Megtöltés: A lisztet szódadikarbónával és sütőporral elkeverjük, az üvegbe töltjük. Majd sorban cukorral, zabpehellyel és a darált dióval megtöltjük, és egy fakanállal megnyomkodjuk. Az üveget lezárjuk és díszítjük.



ALAPANYAG

Gyümölcslé kiöntő 530 ml - WECK



TIPP: Tömítőt (cikkszám 501717) és csipeszt (cikkszám 501719) kérjük hozzárendelni.

Úrtartalom: kb. 530 ml
Méret: Ø kb. 6,7–7,5 cm
Magasság fedél nélkül: kb. 18,4 cm

502023 6 db/cs..... 3.360,—

Tömítőgyűrű - WECK



Méret: Ø kb. 6,7 cm
Vastagság: kb. 1 mm

501717 10 db/cs..... 270,—

Befőttescsipesz - WECK

Univerzális befőttescsipesz minden Weck befőttesüveghez. Üvegenként 2 db szükséges



501719 12 db/cs..... 600,—

Címke készítő Elementar - FISKARS

Címkét és fűzőlyukat stancol, fűzőgyűrűt behelyez. Útmutató képsorozattal és 20 db. ezüstgyűrűvel. Maximum 210 g/m² vastagságú papír vagy karton feldolgozásához alkalmas.



Motívumméret: kb. 5x7,5 cm

401896 per db..... 9.580,—

Pótfűzőlyuk a címkekészítőhöz Elementar - FISKARS



401897 50 db/cs..... 800,—

Lekváros muffin

Elkészítés:

1 tojást és 50 ml olajat elkeverünk. 150 g joghurtot és a sütőkeveréket hozzávegyítjük. A sütőt 180 °C-ra felmelegítjük. A nyers tészta felét egy muffin sütőforma mélyedéseibe töltjük. Egyenként 1 EK lekvárt teszünk a mélyedésekbe, a maradék tésztát rátöltjük és 180 °C-on 20 percet sütjük.

Lekváros muffin

Elkészítés:

1 tojást és 50 ml olajat elkeverünk. 150 g joghurtot és a sütőkeveréket hozzávegyítjük. A sütőt 180 °C-ra felmelegítjük. A nyers tészta felét egy muffin sütőforma mélyedéseibe töltjük. Egyenként 1 EK lekvárt teszünk a mélyedésekbe, a maradék tésztát rátöltjük és 180 °C-on 20 percet sütjük.