

Anleitung Adventskalender Cooking & Baking Gadgets

1. Lebensmittelpinsel Silikon
2. Knoblauchschäler
3. Grill, Kochschürze
4. Muffinförmchen Silikon
5. Teesieb in Walform
6. Tee-Ei Weihnachtsbaum
7. Spaghetti Portionierer
8. Eigelbtrenner
9. Küchentuch
10. Küchen Wischlappen
11. Silikon Küchenschwamm
12. Messlöffel Set
13. Eier Pochierer Silikon
14. Silikon Universaldeckel
15. Spritzbeutel Set
16. Pralinenform
17. Ofenhandschuh
18. Spiegelei Form
19. Kuchen Dekorations Schablone
20. XL Teigmatte
21. Einkaufs To Do Liste
22. Wiederverschliessbarer Silikonbeutel 500 ml
23. Teigtaschen Form
24. Salzschale mit Löffel

1. Lebensmittelpinsel Silikon

2. Knoblauchschäler

Schritt 1: Nehmen Sie die Matte und platzieren Sie sie auf eine eben, flache Oberfläche.

Schritt 2: Legen Sie die Knoblauchzehe in die Mitte der geschlossenen Matte.

Schritt 3: Halten Sie Ihre Hand auf die Stelle wo sich die Knoblauchzehe befindet, drücken Sie ein bisschen an und rollen Sie die Matte bis zu 10 Mal hin und her.

Schritt 4: Nehmen Sie die Knoblauchzehe aus der Matte. Die Schale hat sich nun von der Zehe gelöst und der Knoblauch ist perfekt geschält.

3. Grill, Kochschürze

Reinigungshinweis: Von Hand waschen, nicht Tumbler geeignet



4. Muffinförmchen Silikon – Anzahl 9 Stück

5. Teesieb in Walform

Masse: 11.5 x 5 cm

Reinigungshinweis: Handwäsche empfohlen.

Öffnen Sie das Teesieb und geben Sie Ihren Lieblingstee hinein und lassen diese in einer Tasse mit heissem Wasser ziehen.



6. Tee-Ei Weihnachtsbaum

Reinigungshinweis: Handwäsche wird empfohlen.

7. Spaghetti Portionierer

Portionsgrösse 1 – 4, kleinste Grösse für eine Person, grösste Grösse für 4 Personen

8. Eigelbtrenner

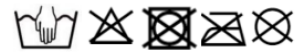
Zerschlagen Sie das Ei und geben die ganze Flüssigkeit in den Eigelbtrenner. Das Eiweiss läuft an den seitlichen Öffnung hinaus und das Eigelb bleibt in der Mitte des Trenners haften.

9. Küchentuch

Reinigungshinweis: Bei mindestens 40 C° waschen, nicht Tumbler geeignet.

10. Küchen Wischlappen

Reinigungshinweis: Von Hand waschen, nicht Tumbler geeignet

**11. Silikon Küchenschwamm****12. Messlöffel Set****13. Eier Pochierer Silikon**

Schritt 1: Geben Sie das Ei in die Silikonform hinein.

Schritt 2: Legen Sie die Form mit dem Ei in einen grossen Kochtopf, welcher bereits mit Wasser gefüllt ist.

Schritt 3: Legen Sie den Deckel auf den Kochtopf.

Schritt 4: Lassen Sie das Wasser anfangen zu Kochen. Die Eier werden nun so gekocht.

Schritt 5: Sobald das Eiweiss fest geworden ist, sind die poschierten Eier fertig zubereitet.

Reinigungshinweis: Handwäsche empfohlen.

14. Silikon Universaldeckel**15. Spritzbeutel Set****16. Pralinenform****17. Ofenhandschuh****18. Spiegelei Form**

Schritt 1: Nehmen Sie eine Bratpfanne und beschichten Sie diese mit ein wenig Öl.

Schritt 2: Nachdem die Pfanne vorgeheizt wurde, nehmen Sie die Spiegeleiform und legen Sie diese in die Pfanne.

Schritt 3: Geben Sie danach das Ei in die Form hinein und braten es bis zur gewünschten Festigkeit.

Schritt 4: Das Spiegelei kann nun in Form einer Wolke mit Sonne serviert werden.

19. Kuchen Dekorations Schablone

Schritt 1: Legen Sie die Schablone auf die gewünschte Kuchenstelle und bestreuen diese mit Puderzucker.

Schritt 2: So entsteht ein hübsches Sternenmuster auf dem Kuchen.

Schritt 3: Kann auch mit anderen Zutaten, wie Zuckerperlen, etc. verwendet werden.

Reinigungshinweis: Handwäsche wird empfohlen.

20. XL Teigmatte

Reinigungshinweis: Mit einem feuchten Lappen oder unter Wasser reinigen.



21. Einkaufs To Do Liste

22. Wiederverschliessbarer Silikonbeutel 500 ml

Kann für kalte oder warme Lebensmittel zur Aufbewahrung im Kühlschrank oder Gefrierfach genutzt werden.

Reinigungshinweis: Handwäsche wird empfohlen.

23. Teigtaschen Form

Schritt 1: Legen Sie den ausgeschnittenen Teig auf die Teigtaschen Form.

Schritt 2: Geben Sie die gewünschte Füllung hinzu.

Schritt 3 & 4: Halten Sie die Form an den beiden Seitenhenkel und klappen diese zu.



24. Salzschale mit Löffel