

# GoodBiscuit

Instructionsheft

# 1 - Einführung

Wenn Sie die Kekspresse zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie bitte jedes Teil gründlich mit heißem Wasser und Reinigungsmittel und spülen Sie es gut aus. Um den Kolben anzuheben, drehen Sie den Knopf um 180° und ziehen Sie ihn nach oben.

## 2 - Grundrezept für Kekse

500 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Butter  
Eine Prise Salz  
2-3 Unzen Milch  
3 Eigelb

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und mischen Sie es mit dem Zucker und einer Prise Salz. Legen Sie die Eigelbe in die Mitte und mischen Sie. Fügen Sie die zuvor geschmolzene Butter in einem Wasserbad hinzu und kneten Sie den Teig von Hand, bis er glatt und gleichmäßig ist.

## 3 - So machen Sie die Kekse

Lösen Sie den Verschlussring und heben Sie den Kolben an. Füllen Sie den gesamten Zylinder mit einer Portion des vorbereiteten Teigs. Setzen Sie die gewünschte Form in den Verschlussring ein. Der erhöhte Teil der Matrize sollte nach unten zeigen. Schrauben Sie den Verschlussring auf den Zylinder. Fetten Sie ein Backblech gleichmäßig ein. Wählen Sie die Größe des Kekses, den Sie möchten, indem Sie drehen. Drehen Sie den Knopf, damit der Hebeljacke auf die Kerben an der Stange trifft. Drücken Sie den Hebel mehrmals, bis der Teig aus den Matrizenhohlräumen austritt. Entfernen Sie diesen ersten Teig, wenn das Blech sauber bleibt. Platzieren Sie nun die Maschine auf dem kalten, vorgefetteten Keksteig und senken Sie den Hebel ab. Heben Sie den Hebel an und bewegen Sie die Maschine, um einen weiteren Keks herzustellen. Heizen Sie den Ofen auf etwa 180°C vor. Legen Sie das Backblech mit dem Keks in den Ofen und backen Sie ihn etwa 20 Minuten lang. Wichtig: Verwenden Sie immer einen Ofenhandschuh, um die Bleche zu handhaben! Nehmen Sie das Blech aus dem Ofen und lassen Sie es abkühlen. Nehmen Sie die Kekse vom Blech und dekorieren Sie sie nach Belieben.

## 4 - Pflege und Wartung der Maschine

Nach Gebrauch alle Teile der Maschine, die Sie verwendet haben, mit heißem Wasser und Spülmittel waschen. Achtung! Die Maschine niemals in die Spülmaschine stellen.