

Abyste mohli být se svým výrobkem dlouho spokojeni, doporučujeme Vám, abyste dřevo v pravidelných intervalech natírali olejem. Přitom postupujte následovně:

1. Umyjte výrobek teplou vodou s trochou jemného mycího prostředku na nádobí. Výrobek nesmí ležet ve vodě na mytí nádobí nebo být čištěn pod tekoucí vodou po delší dobu. Potom jej nechte ve svislé poloze dobře uschnout.
2. Natřete dřevo štětcem nebo hadříkem nepouštějícím vlákna, navlhčeným v pár kapkách stolního oleje (nepoužívejte lněný olej!). Přebytečný olej odstraňte hadříkem.
3. Než začnete výrobek znovu používat, nechte olej dobře vsáknout. V případě potřeby k zamezení skvrn na podkladu podložte pod výrobek nějakou podložku.

Vykrajovátko na sušenky je vhodné do myčky nádobí. **Váleček s dekorem není** vhodný do myčky nádobí.

Recept na sušenky Spekulatius s dekorem

Přísady:

- 225 g měkkého másla
- 210 g hnědého cukru (jemného moučkového)
- 2 ČL mleté skořice
- 1/4 ČL čerstvě namletého zázvoru
- 1/4 ČL mletého hřebíčku
- 1/4 ČL mletého muškátového oříšku
- 1/4 ČL soli
- 2 ml aroma Hořká mandle
- 4 PL mléka
- 480 g mouky
- 1/4 ČL kypřicího prášku

Příprava:

1. Změklé máslo s hnědým cukrem, skořicí, zázvorem, hřebíčkem, muškátovým oříškem a solí vyšlehejte do pěny ručním šlehačem. Poté přidejte aroma Hořká mandle a 4 PL mléka a promíchejte.
2. Smíchejte mouku a kypřicí prášek a krátce vmíchejte do těsta. Poté rukama uhněťte těsto a vytvořte z něj kouli. Zabalené v potravinářské fólii ho nechte přibližně 3 hodiny odpočívat v ledničce.
3. Troubu předehřejte na cca 160 °C horkovzdušná trouba.
4. Nakonec dobře vychlazené těsto vyjměte z ledničky a po částech ho na pomoučené pracovní ploše vyválejte klasickým válečkem na těsto na tloušťku přibližně 4-5 mm.
5. Poté povrch vyváleného těsta poprašte moukou, aby se váleček s dekorem na něj nelepil.
6. Přejeďte jednou válečkem s dekorem přes těsto a vytvořte na něm plastický dekor. Těsto byste válečkem neměli posouvat, nýbrž byste na něj měli tlačit rovnoměrně!
Aby dekor na sušenkách pěkně vynikl, musí se těsto zpracovávat dobře zchladené a okamžitě se vložit do pečicí trouby.
7. Nakonec sušenky vykrájejte vykrajovátky a vykrájené kousky opatrně položte na studený pečicí plech vyložený papírem na pečení nebo jinou podložkou na pečení.
8. V předehřáté troubě pečte přibližně 10-15 minut. Nechte vychladnout a uchovávejte v dóze na sušenky.