

# Küchenblitz, Glas



*clever Aufschlagen und Mischen*

## Grüezi

Ich bin der neue Küchenblitz, der Helfer für blitzschnelle Herstellung von Schlagrahm, Eischnee, Mayonnaise, leichten Teigen und vielem mehr. Mein Glasbehälter dient auch als Messbecher, der Antirutschboden dient umgedreht als Deckel - so hält so alles im Küchschrank frisch. Mein Eitrenner lässt nur das Eiweiss in den Küchenblitz und der Ölbehälter lässt das Öl genau so langsam durchlaufen, dass die Mayonnaise sicher gelingt. Zur Reinigung darf ich in die Spülmaschine.



### Eitrenner:

Deckel mit Eitrenner auf Glasbehälter aufsetzen. Ei aufschlagen und auf Eitrenner gebn. Sobald sich das Eiweiss von dem Eigelb getrennt hat, Eigelb entfernen.



### Ölbehälter:

Bis ca. 1 cm unter dem Rand mit Öl füllen. Das Öl tropft langsam in den Glasbehälter, nach dem befüllen des Ölbehälters, mit dem Drehen an der Kurbel im Uhrzeigersinn beginnen.

## Mayonnaise

🕒 10 Min. 🥕 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Ergibt ca. 2dl

**2 frische Eigelbe** Eigelbe, Senf und Zitronensaft in den  
**2 TL Senf** Küchenblitz geben, würzen. Mischer  
**2 TL Zitronensaft** aufsetzen, kurz mischen.  
**½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**

**2 dl Sonnenblumenöl** Öl in den Ölbehälter giessen, unmittelbar nach dem Befüllen des Ölbehälters mit dem Drehen an der Kurbel im Uhrzeigersinn beginnen. Vorgang wiederholen bis die 2 dl Öl verarbeitet sind. Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

**Hinweise:** Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben, sonst gerinnt die Mayonnaise. Kein kalt gepresstes Öl verwenden, sonst wird die Mayonnaise bitter.

**1 dl:** 886 kcal, F 97g, Kh 0g, E 4g

## Tartarsauce

🕒 10 Min. 🥕 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Ergibt ca. 2dl

**4 Essiggurken** Essiggurken und Eier, fein hacken, Pe-  
**2 hart gekochte Eier** tersilie fein schneiden zusammen mit  
**2 EL Petersilie** Cayennepfeffer unter die Mayonnaise  
**wenig Cayennepfeffer** mischen.  
**2 dl Mayonnaise**

**1 dl:** 968 kcal, F 102g, Kh 2g, E 10g

### REINIGUNG

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden. Röhreinsätze können für die Reinigung entfernt werden.

### TIPP

Schlagrahm: Max. 5 dl kalten Vollrahm in den vorgekühlten Glasbehälter geben. Eischnee: Max. 5 Eiweisse verarbeiten. Um den Widerstand beim Aufschlagen und Mischen zu verringern: 3 der 6 Röhreinsätze entfernen, Ausnahme: Mayonnaise.