



Zum Starten...

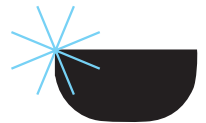


- 1 Die Packung gut schütteln, bevor du mit dem Kochen startest, so wird die ganze Masse nochmals miteinander vermengt. Löse die überlappten Seiten vom Tetra-Pak und schneide der gepunkteten Linie entlang.



- 2 Jeder Pack enthält 200ml Aquafaba. Drei Teelöffel von OGGS® Aquafaba ist der Ersatz zu einem mittelgrossen Ei.
Zwei Teelöffel ist der Ersatz zu einem mittelgrossen Eiweiss.

- 3 Prüfe, dass deine Schüssel sauber ist, ansonsten könnte es sein, dass das Aquafaba nicht mehr die richtige Konsistenz erreicht.



- 4 Verwende eine grössere Schüssel als du denkst. OGGS® Aquafaba gewinnt durch das Steifschlagen an Volumen.



- 5 OGGS® Aquafaba hat eine eher dunklere Farbe. Aber keine Sorge, das ist völlig normal.

READY, STEADY, GO...

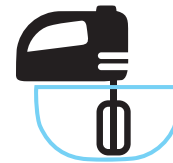


6 Du kannst OGGs® Aquafaba nicht zu fest aufschlagen und kann somit nicht die richtige Konsistenz verlieren oder zu Butter werden.

7 Wenn du OGGs® Aquafaba direkt aus dem Kühlschrank verarbeitest, ist die Masse schneller fertig.



8 Stelle sicher, dass der Haken der Küchenmaschine auf den Schüsselboden geht.



9 Starte die Küchenmaschine langsam und erhöhe das Tempo von Zeit zu Zeit.

10 Je nach Wunsch des Gebäcks, variiert die Zeit, um OGGs® aufzuschlagen. Rechne für einen fluffigen Kuchen 2 Minuten, für feste Meringues 3 Minuten.

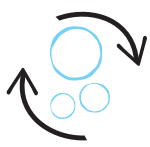


11 Gib den OGGs® Aquafaba Rezepten einen kleinen Spritzer Zitronensaft oder einen Teelöffel Backpulver dazu, damit das Aquafaba länger luftig bleibt.



12 Lasse warme Flüssigkeiten auskühlen, bevor du OGGs® beigibst. So behält das Aquafaba die luftige Konsistenz.





13 Alle weiteren Zutaten nach und nach unter ständigem Rühren dem Ei-Ersatz dazugeben.

14 OGGs® Aquafaba kann auch bei Kuchen-Fertigmischungen eingesetzt werden.

Nicht vergessen!

15 Du kannst OGGs® Aquafaba für drei Monate einfrieren.



x3

Nach dem Einfrieren, vollständig auftauen lassen und das Aquafaba nochmals mit der Küchenmaschine aufschlagen.

16 Aquafaba kann nach dem Öffnen für 7 Tage im Kühlschrank

gelagert werden. Das Produkt muss richtig verschlossen sein, damit keine Luft dazwischen kommt.



17 Wenn der Tetra-Pak leer ist, kannst du die Packung recyceln lassen.

**REZEPTE
JETZT AUF
@freaksforfood**

