



EBELSKIVER EINSATZ

BACKEN AUF DÄNISCH

Die kugeligen dänischen Pfannkuchen sind natürlich allein genommen schon ein Grund für den Gebrauch des Ebelskiver Einsatzes. Allerdings überrascht auch dieser mit Vielseitigkeit: Die Vertiefungen lassen sich z.B. auch wunderbar nutzen, um Häckbällchen oder leckere Muschelgerichte zuzubereiten.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie den Ebelskiver Einsatz per Hand mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diesen gründlich mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

Bei flüssigem Teig muss der Ebelskiver Einsatz vorgeheizt werden, während bei festem Teig der kalte Einsatz bereits gefüllt in den vorgeheizten Grill eingesetzt wird. Bei Ebelskivern aus flüssigem Teig sollten Sie die Ebelskiver das erste Mal wenden, wenn der Teig eine Kruste gebildet hat und anfängt, braun zu werden. Es sollte jedoch noch genügend flüssiger Teig enthalten sein, um die andere Rundung zu backen, sodass die Ebelskiver auch rund werden. Das Wenden der Teigbällchen erfordert ein klein wenig Übung. Nutzen Sie am besten die Weber Doppelspieße oder zwei Holzstäbchen.

NACH JEDEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Ebelskiver Einsatz nach der Benutzung abkühlen und nehmen Sie ihn erst dann aus dem Grill heraus. Reinigen Sie ihn danach mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm. Bei hartnäckigen Verkrustungen können Sie den Einsatz auch in warmem Wasser einweichen. Bitte beachten Sie, dass der Ebelskiver Einsatz nicht spülmaschinengeeignet ist.



GRILLMEISTER-TIPP

Damit nichts anbackt, geben Sie jeweils einen Teelöffel Öl in jede Mulde des heißen Ebelskiver-Einsatzes und verteilen das Öl z.B. mit einem Silikonpinsel.

SPIEGELEIER & SPECK

Den Grill mit Ebelskiver Einsatz auf indirekte Hitze, 140–150 °C vorheizen, Speck direkt in den Einsatzmulden angrillen, jeweils ein Ei in eine Vertiefung geben und 5–6 Minuten grillen.

REINIGUNGSTIPP

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH: Wischen Sie den Ebelskiver Einsatz mit Küchenpapier aus und brennen Sie ihn mit Meersalz bedeckten Muldenböden für 20 Minuten bei ca. 250 °C aus. Danach mit neutralem Öl leicht einölen.

NACH DEM GEBRAUCH: Bei starker Verkrustung den Einsatz einfach umdrehen und bei ca. 250 °C 20 Minuten ausbrennen. Dann abbürsten und leicht einölen.