



## Bunter Radieschen-Salat

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 2–3 Personen

2 Bund Radieschen  
 3 Mini-Paprika in verschiedenen Farben  
 1 Schalotte  
 6 Cornichons  
 2 EL Schnittlauch-Röllchen  
 3 EL süßer Senf  
 2–3 EL Weißweinessig  
 3 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, Pfeffer

1. Die Blätter von den Radieschen entfernen. Radieschen und Paprika waschen und trocken tupfen. Von den Paprikaschoten oben einen kleinen Deckel abschneiden und die Kerne aus den Schoten entfernen.
2. Die Schalotte schälen und mit dem Speedy-Mando in feine Ringe hobeln. Radieschen, Paprika und Cornichons ebenfalls hobeln und alles mit den Schnittlauch-Röllchen mischen.
3. Senf, Essig, Öl und Gewürze in den Shake-It geben und aufschütteln. Das Dressing unter das gehobelte Gemüse heben und den Salat kurz ziehen lassen.
4. Nach Belieben mit einigen Schnittlauch-Röllchen bestreut servieren.



## Nuss-Kirschkuchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
 Backzeit: ca. 25 Minuten  
 Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

### Zutaten für 8 Stück

125 g Butter, 100 g Zucker  
 1 EL Vanillezucker  
 2 Eier  
 150 g Mehl, 1 TL Backpulver  
 75 g Eierlikör  
 1 Glas Sauerkirschen  
 (Abtropfgewicht 350 g)  
 50 g Haselnüsse  
 Etwas Butter zum Einfetten der Form

1. Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Dann die Eier zugeben und alles cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver unterrühren und dabei den Eierlikör zugießen.
2. Die abgetropften Kirschen unter den Teig heben.
3. Den Gardeckel der UltraPro, 3,5-l-Kasserolle mit Butter ausstreichen, Teig hineingeben und glatt streichen.
5. Die Haselnüsse mit dem Speedy-Mando hobeln und auf dem Teig verteilen.
6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
7. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und dann mit Hilfe des Griffbereit, Großen Pfannenwenders in 8 Stücke teilen und aus der Form heben.

## Speedy-Mando

Klein, handlich  
 und rasant



# Speedy-Mando

Dieses handliche Produkt hobelt verschiedene kleine Zutaten, wie Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Radieschen, einfach und schnell und ist somit perfekt für Zubereitung von Salaten oder Gemüsegerichten. Außerdem ist der Speedy-Mando super für die schnelle Dekoration mit Schokolade, Haselnüssen, Mandeln und mehr.

- 1** Rahmen mit praktischem Griff
- 2** Beidseitig geschärfte Klinge für schnelles Arbeiten: jede Bewegung = 1 Scheibe
- 3** 2-teiliger Fingerschutz
- 3a** Halter mit Kammer für die Lebensmittel
- 3b** Anpresshilfe



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.



## Verwendung

Den Speedy-Mando stets mit Fingerschutz verwenden. Die Lebensmittel ggf. in passende Stücke schneiden und in die Kammer einfüllen. Dank Einkerbungen auf der Rückseite kann der Speedy-Mando sowohl sicher auf verschieden große Schüsseln aufgelegt oder schräg aufgestellt verwendet werden (**1** und **2**).



## Handhabung

Die Anpresshilfe kann in zwei Positionen verwendet werden. Zum Hobeln der Lebensmittel wird sie mit dem Pfeil in Hobelrichtung in den Halter eingesetzt (**3a**). Zum sicheren Verriegeln (immer, wenn das Produkt nicht verwendet wird oder zum Aufbewahren) den Fingerschutz über die Klinge schieben und die Anpresshilfe um 90 Grad gedreht einsetzen, so dass die Haken hörbar in den Aussparungen am Rahmen einrasten. In dieser Position ist das Schloss-Symbol auf den Längsseiten des Fingerschutzes sichtbar (**4**) und die Klinge ist fest verdeckt.



## Reinigung

Für eine gründliche Reinigung kann der Speedy-Mando auseinandergenommen werden: den Halter unten zwischen den Einkerbungen etwas eindrücken und dann abnehmen (**5**). Zum Zusammensetzen den Halter erst auf einer Seite in die Schiene am Rahmen einsetzen und dann durch leichtes Eindrücken auf der anderen Seite. Zum Reinigen des Rahmens stets eine Spülbürste verwenden, da die Klinge sehr scharf ist.