

Tipps für den Ravioliaufsatz

Tipps und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Perner

Aktuell gibt es in der Black Week den neuen Ravioliaufsatz KAX 93.AOME. Damit ihr gleich damit loslegen könnt, haben wir hier ein paar Tipps von Brigitte Perner zusammengefasst. Sie hat ihn als eine der ersten getestet und sagt, die Ravioli schmecken sehr gut! Selber hat sie das Pasta Grundrezept verwendet, welches in der Betriebsanleitung steht.

Was sie beim nächsten Mal anders machen würde seht ihr hier:

1. Das nächste Mal rolle ich sie mit der Stufe 7 aus, da sie uns zu dick, bzw. zu fest waren.
2. Walze längere Teilbahnen aus.
3. Man muss darauf achten, dass die Teigbahnen nicht zu schmal sind, ansonsten quillt die Fülle seitlich heraus, da zu wenig Teig zum Verschliessen ist.
4. Genug Zeit lassen zum Trocknen, dann lassen sie sich ganz leicht auftrennen.
5. Da man das Rad zum Schliessen der Ravioli mit der Hand bedienen muss, braucht man Kraft zum Drehen (dies hat mein Mann für mich erledigt, mir war es zu schwer. Aber wenn die Teigplatte dünner ausgerollt wird, geht es vielleicht leichter).
6. Aus dem oben angegebenen Teigrezept habe ich ca. 55 Ravioli gemacht. das sind in etwa 3 bis 4 Portionen.

Gerne dürft ihr in den Kommentaren noch weitere Tipps mitteilen ☐