



# Minikuglóf sütőforma

## **Kedves Vásárlónk!**

A 20 darabos szilikon minikuglóf sütőforma rendkívül rugalmas és tapadásmentes felületű. Így az elkészült kuglófokat különösen könnyű kivenni belőlük - általában nincs szükség a formák kivajazására.







A szilikon sütőformát azonban nemcsak sütéshez használhatja, hanem kuglóf alakú gyümölcszselé (Götterspeise) is remekül készíthető benne.

A szilikon sütőforma élelmiszerekhez alkalmas, ellenálló a gyümölcssavakkal szemben, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készült, a tészta nem fut ki belőle, sütőlap nélkül is használható, és mosogatógépben tisztítható.

Jó étvágyat kívánunk!

**A Tchibo csapata**

## Fontos tudnivalók

-  A forma  $-30\text{ °C}$  és  $+230\text{ °C}$  közötti hőmérséklet-tartományban való használatra alkalmas.
- A forma a sütőben felforrósodik, ezért csak edényfogóval fogja meg.
-  A szilikonforma használható a fagyasztóban is. Ne használja rendeltetésüktől eltérő célra!
-   A sütőformát ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőformában, és ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
- A sütőformát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel mossa el. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy súrolószivacsot.
-  A forma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne tegye közvetlenül a fűtőszálak alá.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.

## Az első használat előtt

- ▷ A formát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
  - ▷ Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.
- 

## Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőformát, öblítse ki hideg vízzel.
- ▷ Végül szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.  
Csak a következő esetekben szükséges a formák kivajazása:
  - ... az első használat előtt,
  - ... mosogatógépben való mosogatás után,
  - ... zsiradékmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon sűrű tészták sütésekor.
- ▷ Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformát, mielőtt megtölti a mélyedéseket.  
Így könnyebben helyezheti a formákat a sütőbe.
- ▷ Mielőtt a minikuglófokat kiveszi a mélyedésekből, hagyja a formát kb. 5 percre hűlni a sütőrácsra.  
Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

# Mini-márványkugló

**Hozzávalók kb. 20 darabhoz (1 sütőforma)**

**Elkészítés: kb. 15 perc | Sütés: kb. 10 perc**

**Darabonként kb. 61 kcal, 1 g fehérje, 3 g zsír, 8 g szénhidrát**

1/2 bio citrom	1 tk rum (ízlés szerint)
1 kis darab vaníliarúd	130 g liszt
1 kis tojás	1/2 tk sütőpor (kb. 2 g)
30 ml napraforgóolaj	1 tk kakaópor
100 ml tej + 1 ek tej	esetleg puha vaj és liszt a
50 g cukor	forma kikenéséhez
1 csipet só	porcukor a megszóráshoz

## Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó/felső sütés) vagy 180 °C-ra (légkeveréses sütő). Szükség esetén a forma mélyedéseit kenje ki vajjal és szórja meg liszttel.
2. Mossa meg forró vízzel a citromot és törölje szárazra. Reszeljen le kb. 1 csapott teáskanálnyi héjat. Vágja fel hosszában a vaníliarudat és a belsejét kaparja ki egy éles késsel.
3. Habverővel alaposan keverje össze a tojást az olajjal, a tejjel, a cukorral, a citromhéjjal, a vaníliával, egy csipet sóval és ízlés szerint rummal.
4. Keverje el a lisztet a sütőporral és szitálja a tojásos masszára. Végül egy spatulával gyorsan keverje össze.
5. Töltse a tészta kétharmadát a forma mélyedéseibe.

6. A maradék tésztát keverje össze kb. 1 ek tejjel és a kakaóporral, majd ossza el a világos tésztán. A tésztán körkörösén húzzon végig egy fogpiszkálót, hogy márványos hatást érjen el.
7. Tegye a sütőformát az előmelegített sütőbe (középső sín) és süsse a minikuglófokat kb. 10 percig.
8. Vegye ki a sütőformát a sütőből és hagyja a minikuglófokat kissé lehűlni; végül vegye ki őket a formából és hagyja a sütőrácsra teljesen kihűlni.
9. Tálalás előtt szórja meg őket porcukorral.



A sütőforma anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Receipt:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

**Cikkszám: HU 301 195**