



# Muffin sütőforma

 Termékismertető és receptek

## Kedves Vásárlónk!

A szilikon muffin sütőforma nagyon rugalmas és tapadásmentes felülettel rendelkezik. Így a muffinok különösen könnyen kivehetők belőlük – általában nincs szükség a formák kizsírozására.

A szilikon muffin sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készült, a tészta nem fut ki belőle és mosogatógépben tisztítható.

Az összehajtható mélyedéseknek köszönhetően a muffin sütőforma helytakarékosan tárolható.

Az útmutatóban két receptet is talál, hogy új muffin sütőformáját azonnal kipróbálhassa.

Jó étvágyat kívánunk!

## A Tchibo csapata

Made exclusively for:

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

## Fontos tudnivalók

- A muffin sütőforma  $-20\text{ °C}$  és  $+200\text{ °C}$  közötti hőmérséklet-tartományban használható
- A sütőforma csak a sütőben és a fagyasztoóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is.
- Ne vágjon fel ételt a muffin sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. Ezáltal a muffin sütőforma megrongálódhat.
- A formákat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ha a muffin sütőformát kiveszi a forró sütőből, akkor csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- A muffin sütőforma mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- A sütőformák 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.

## Az első használat előtt

- A muffin sütőformát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyat.
  - Végül kenje ki a mélyedéseket semleges étolajjal.
- 

## Használat

- Mielőtt megtöltené a mélyedéseket, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- A formák kizsírozása csak ...  
... az első használat előtt,  
... mosogatógépben való tisztítás után,  
... zsiradékmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- Mielőtt a muffinokat kiborítja a mélyedésekből, hagyja őket kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a muffin és a sütőforma között.
- A muffin sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

# Müzlis muffin almával és dióval

## Hozzávalók (12 darabhoz)

### A muffinokhoz:

- 225 g liszt
- 50 g aprószemű zabpehely
- 1 1/2 tk. sütőpor
- 1 csipet só
- 100 g nádcukor
- 1/2 tk. fahéj
- 75 g vaj
- 4 tojás (M-es méret)
- 200 ml író
- 2 kis alma
- 75 g dió

### A rátéthez:

- 50 g nagyszemű zabpehely
- 1 ek. méz
- 1 ek. napraforgóolaj

### Ezenkívül:

vaj a mélyedések kikenéséhez

Elkészítési idő: kb. 30 perc

(+ kb. 25 perc sütési idő)

## Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra alsó-felső sütéssel. Vékonyan vajazza ki a muffin sütőforma mélyedéseit.

2. **A muffinokhoz** alaposan keverje össze a lisztet, a zabpelyhet, a sütőport, a sót, a cukrot és a fahéjat egy nagy tálban.  
Olvassza meg a vaját, és egy másik tálban jól keverje össze a tojásokkal egy habverővel.  
Keverje hozzá az írórt, és még egyszer jól keverjen össze minden hozzávalót.
3. Töltsd a folyékony keveréket a száraz keverékhez, és mindent keverjen el egy fakanállal, amíg az összes száraz hozzávaló elkeveredett.
4. Hámozza meg és negyedelje fel az almákat, távolítsa el a magházakat, és kockázza fel a negyedeket.  
Aprítsa fel a diót nagyobb darabokra.  
Adja hozzá az almakockákat és a dióbelet a tésztához, és gyorsan keverje bele.  
A tésztát ossza el egyenletesen a mélyedésekben.
5. **A rátéthez** keverje össze az összes hozzávalót egy kis tálban, és egyenletesen ossza el a muffinokon.
6. Tegye a muffin sütőformát előmelegített sütőbe, és süsse a muffinokat kb. 25 percre, amíg a tetejük aranybarna és ropogós.
7. Ellenőrizze fogpiszkálással, hogy a muffinok átsültek-e. Ha a muffinok még nem sülték át teljesen, akkor takarja le őket alufóliával és süsse még egy pár percig.
8. Óvatosan vegye ki a muffinokat a mélyedésekből, és hagyja őket egy sütőrácsra teljesen lehűlni.  
Légmentesen lezárva a muffinok kb. 2 napig frissek maradnak.

# Foszlós briósok

## Hozzávalók (12 darabhoz)

### A briósokhoz:

- 25 g friss élesztő
- 50 ml langyos tej
- 400 g liszt
- 40 g cukor
- 1 tk. só
- 3 szobahőmérsékletű tojás (M-es méret)
- 125 g puha vaj

### Ezenkívül:

- vaj a mélyedések kikenéséhez
- liszt a munkafelület beszórásához
- 1 tojás a megkenéshez

Elkészítési idő: kb. 30 perc

(+ kb. 1 óra 55 perc kelesztés és 20 perc sütés)

## Elkészítés

1. Morzsolja bele az élesztőt a langyos tejbe, oldja fel benne, és keverjen hozzá egy evőkanál lisztet. Pihentesse letakarva kb. 15 percig.
2. A maradék lisztet keverje el egy tálban a cukorral és a sóval.  
Adja hozzá a felfutott élesztős keveréket, a tojásokat és a vajat, majd keverje össze az egészet a kézi mixer dagasztóvilláival alacsony fokozaton, majd erősebb fokozaton teljesen gyúrja a tésztát még kb. 3 percig, amíg a tészta rugalmassá válik és csillog.

3. Formázzon a tésztából egy golyót, és kelessze meleg helyen egy letakart tálban kb. 1 órán át, amíg a tészta a duplájára nő.
4. Vékonyan vajazza ki a muffinforma mélyedéseit.
5. Kissé belisztezt munkafelületen gyorsan gyúrja át a tésztát.  
Tegye félre a tészta 1/6-át.
6. A maradék tésztából formázzon 12 golyót és tegye a mélyedésekbe. Minden tésztagolyóba nyomjon kézzel egy lyukat.
7. A félretett tésztából készítsen 12 golyót és tegye ezeket a tészták mélyedéseibe. Takarja le az egészet, és kelessze a tésztát még legalább 40 percig.
8. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Keverje el a tojást, és kenje meg vele a briósokat.
9. Süsse a briósokat a sütő alsó sínén kb. 18 perc alatt aranybarnára.  
Szúrjon a tésztába fogpiszkálót, ha kész vegye ki.
10. Óvatosan vegye ki a briósokat a mélyedésekből, és hagyja őket egy sütőrácsra teljesen lehűlni.

**Tipp:** Aki kedveli, az begyúrhat a tésztába még egy kezeletlen citrom teáskanálnyi reszelt héját.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára  
© 2022 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
Minden jog fenntartva

---

**Cikkszám: 656 071**