

Muffinformák

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A szilikon muffinformák nagyon rugalmasak és tapadásgátló hatásúak. Így a muffinok különösen könnyen kivehetők belőlük – általában nincs szükség a formák kizsírozására.

A szilikon muffinformák élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, sütőlap nélkül is használhatók, és mosogatógépben tisztíthatók.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- A sütőformák -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- A sütőformák csak sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban használ-

hatók. Ne használja őket rendeltetés-
süktől eltérő célra! Vegye figyelembe
a sütő, illetve a mikrohullámú sütő
gyártójának ajánlásait is.

- Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és
ne használjon bennük éles vagy hegyes
tárgyakat.
Ez megrongálhatja a formákat.
- A formákat ne helyezze nyílt lángba,
főzőlapra vagy a sütő aljára.
- A sütőformák mosogatógépben is
tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket
közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt
a sütőformák felületén egy idő után
sötét elszíneződések jelenhetnek meg.
Ezeknek nincs egészségkárosító hatá-
suk, illetve nem befolyásolják a sütő-
formák minőségét vagy funkcióját.
- A sütőformák anyagának köszönhetően
a sütési idő akár 20%-kal is lerövidül-
het, amikor bevált receptjeit alkalmaz-
za. Vegye figyelembe a sütőjének gyár-
tói adatait is a hőmérséklet és a sütési
idő vonatkozásában.

Az első használat előtt

- A formákat tisztítsa meg forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerket vagy hegyes tárgyakat.
 - Végül kenje ki a sütőformák belsejét semleges étolajjal.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformákat, mindig öblítse ki hideg vízzel.
 - A formák kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
 - Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a formákat, mielőtt megtöltené őket. Így könnyebben helyezheti őket a sütőbe.
 - Mielőtt a muffinokat kiborítja a formákból, hagyja őket kb. 5 percre hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt összeáll a sütemény, és levegőréteg képződik a muffin és a sütőforma között.
 - A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.
-

Meggyes-amaretti muffin

Hozzávalók 12 darab muffinhoz

Előkészítés: kb. 20 perc

Sütés: kb. 25 perc

- 200 g magozott meggy (befőtt)
- 50 g natúr marcipánmassza
- 40 g amaretti keksz
- 180 g liszt
- 2 csapott tk. sütőpor
- 1 tk. őrölt fahéj
- 1/2 tk. őrölt kardamom
- 2 tojás
- 25 g cukor
- 1 csomag Bourbon vaníliás cukor
- 1 csipet só
- 220 ml tej
- 3 ek. olaj
- fél kezeletlen narancs lereszelt héja
- porcukor a megszóráshoz

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.
2. Öblítse ki a muffinformákat hideg vízzel.
3. Csepegtesse le a meggyet egy szűrőben.
4. Aprítsa fel natúr marcipánmasszát.

5. Az amaretti kekszeket morzsolja el finomra - a legjobb, ha beleteszi egy fagyasztótasakba, és végiggörgeti rajta a sodrófát.
6. Keverje össze a lisztet, a fűszereket, a narancshéjat és a szétmorzsolts amarettit.
7. Verje fel habosra a tojásokat a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval. Apránként keverje hozzá a tejet és az olajat.
8. Adja hozzá a lisztes keveréket, majd alaposan keverje össze az egészet.
9. Végül keverje bele a meggyet és a marcipándarabokat.
10. Ossza el a tésztát a muffinformákban, és kb. 25 perc alatt süsse aranybarnára a sütő középső sínén.
11. Hagyja a muffinokat a formákban kihűlni. Porcukorral megszórva tálalja.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a

Tchibo GmbH számára

© 2022 Naumann & Göbel

Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva

Cikkszám: 635 684

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu