

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

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.hu

Fontos tudnivalók

- A sütőformák $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- A sütőformák csak sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől 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 hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőformák minőségét vagy funkcióját.
 - A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20%-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe a sütőjének gyártói 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 tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
 - Végül kenje ki a sütőformák belsejét semleges étolajjal.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformákat, mindig öblítse ki hideg vízzel.
- A formák kizsírítása 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 percig 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 tészta maradványok eltávolítása.

Meggyes-amaretti muffin

Előkészítés: kb. 20 perc | Sütés: kb. 25 perc

Hozzávalók 12 darab muffinhoz

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
fél kezeletlen narancs lereszelt héja	
2	tojás
25 g	cukor
1 csomag	Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	só
220 ml	tej
3 ek.	olaj
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 marcipánmasszáját.

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 szétmorzszolt 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 marcipán-darabokat.
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
© 2024 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Minden jog fenntartva