



Müzliszelet sütőformák

Kedves Vásárlónk!

Kényeztesse magát valami egészséggel: Új sütőformáival egyszerűen és gyorsan készítheti el kedvenc müzliszeletét, méghozzá a legjobb hozzávalókból!

A szilikonból készült sütőformák nagyon rugalmasak és tapadásgátló hatásúak. Ezáltal a müzliszeleteket nagyon könnyű kivenni belőlük – általában nincs szükség a formák kizsírozására.

A sütőformák élelmiszeripari minőségű, a gyümölcssavakkal szemben ellenálló, 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



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

-  A formák -30°C és $+230^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleten használhatók.
-  A formák használhatók a fagyasztóban is.
Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra!
-  Ha a formákat a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg őket.
-   A sütőformákat ne helyezze nyílt lángba, a főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőformákat.
- Tisztítsa meg a sütőformákat az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy súrolószivacsot.
-  A formák mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze 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.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a formákat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerket vagy hegyes tárgyakat.
A sütőformák mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
 - Ezt követően kenje ki semleges étolajjal a sütőformák mélyedéseit.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformák mélyedéseit, mindig öblítse ki azokat hideg vízzel.
- Szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőformák mélyedéseit.
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 sütőformákat, mielőtt megtölti azokat.
Így könnyebben helyezheti a sütőbe.
- Mielőtt kiveszi müzliszeleteket a formákból, hagyja őket kb. 5 percig húlni a sütőrácscon.
Ez idő alatt stabilizálódik a megsült szelet, és levegőréteg képződik a müzliszelet és a forma között.
- A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a maradékok eltávolítása.

Kókuszos-vörös áfonyás szelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

60 g méz	50 g chiamag
40 g cukor	50 g aszalt vörös áfonya
2 ek. vaj vagy margarin	50 g napraforgómag
150 g kókuszreszelék	

Elkészítés

1. Állandó kevergetés mellett forralja fel a mézet a cukorral és a vajjal egy edényben, amíg a cukor teljesen feloldódik.
2. Keverje hozzá a többi hozzávalót, ossza el a formákban, majd nyomkodja le.
3. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 160 °C-ra (alsó/felső sütés: 180 °C). Süsse a két szilikonformát egy tepsin vagy rácson kb. 20 percig az előmelegített sütő közepén. A formákat hagyja egy rácson kihűlni, majd óvatosan vegye ki a szeleteket.
4. Sütőpapírral rétegezve tegye egy fém dobozba, és hűvös helyen tárolja.



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.

Power müzliszelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

60 g juharszirup	50 g apróra vágott sárga- barack vagy mazsola
40 g barna nádcukor	
2 ek. vaj vagy margarin	50 g magkeverék
180 g alap müzli vagy zabpehely	

Elkészítés

1. Állandó kevergetés mellett forralja fel a szirupot a cukorral és a vajjal egy edényben, amíg a cukor teljesen feloldódik.
2. Keverje hozzá a többi hozzávalót, ossza el a formákban, majd nyomkodja le.
3. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 160 °C-ra (alsó/felső sütés: 180 °C). Süsse a két szilikonformát egy tepsin vagy rácson kb. 20 percig az előmelegített sütő közepén.
A formákat hagyja a rácson kihűlni, majd óvatosan vegye ki a szeleteket.
4. Sütőpapírral rétegezve tegye egy fém dobozba, és hűvös helyen tárolja.

Szezámos szelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

200g szezámmag

60g méz

Elkészítés

1. Pirítsa meg a szezámmagot egy serpenyőben. Figyelem: Állandóan kevergesse, nehogy odaégjenek a magok!
2. A mézet forralja egy fazékban kb. 5 percig. Vegye le az edényt a tűzhelyről, keverje bele a szezámmagot (vigyázat: a massa nagyon forró!), majd töltsse azonnal a formába, és simítsa el a tetejét.
3. Hűtse ki a hűtőszekrényben.
4. Ezután vegye ki óvatosan a formából, és sütőpapírral rétegezve tegye egy fém dobozba. Hűvös helyen tárolja.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, www.tchibo.hu

Cikkszám: 376 647